

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Організація барної справи

(назва навчальної дисципліни)

Методичні вказівки для практичних занять

підготовки бакалаврів

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Львів-2019

Організація барної справи: методичні вказівки для практичних занять .
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр»
(для студентів 4 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-
ресторанного бізнесу, **Паска М.З.**, д-р наук, професор, 2019. **Радзімовська**
О.В. викладач

Organization of bar business: methodical recommendations for practical classes,
Paska Mariia, Dr. of Science,
Radzimovska O.V.

III-IV с. (денна і заочна форми навчання)

Розробники: проф. д.вет.н. Паска М.З., викладач Радзімовська О.В.

Методичні вказівки для практичних занять затверджені на засіданні кафедри
готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від “02” вересня 2019 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2019

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2019 рік

ВСТУП

Предметом курсу «Організація барної справи» є вивчення організаційних, економічних, технологічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності менеджера барної справи в Україні у сучасних умовах та з роботою бармена у спеціалізованих барах.

Бармен повинен чітко і ясно уявляти організаційну структуру ресторанного господарства в країні та місцевих умовах; розуміти економічні завдання, які виникають у сучасних умовах ринкової конкуренції; знати технічне оснащення барів, правила експлуатації встановленого обладнання; володіти прийомами технології приготування напоїв і коктейлів; уміти приготувати нескладні кулінарні вироби, які входять до асортименту барів.

Бармен повинен знати асортимент продукції, яка реалізується в барах, технологію виробництва овочевих та фруктових напоїв, різноманітних змішаних напоїв (коктейлів), технологію приготування нескладних кулінарних виробів, правила їх оформлення та подавання. Бармен повинен володіти елементами етики, естетики, психології, розуміти соціально-психологічні властивості обслуговування відвідувачів.

Завдання методичних вказівок з проведення практичних занять з дисципліни «Організація барної справи» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» полягає в набутті студентами спеціальних знань та практичних навичок з раціональної організації технологічного процесу сервісного обслуговування споживачів в барах; з приготування змішаних напоїв на алкогольній та безалкогольній основі.

При цьому у студентів формуються якості фахівця, здатного розв'язувати виробничі питання у ринкових відносинах. Методичні вказівки розроблено відповідно до навчального плану та робочої програми з дисципліни «Організація барної справи» з галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів

Тема 2. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції

Тема 3. Правила складання меню для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі

Тема 4. Основні види столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.

Тема 5. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації

Тема 6. Асортимент вин. Декантація вин.

Тема 7. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Тема 8. Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів

Мета: ознайомлення з особливостями організації і функціонування барів

Завдання: набуття розуміння організації і функціонування барів

Вихідні дані

1. історія виникнення та розвитку, бар, класифікація барів, організація і функціонування барів.

1.2 Теоретичні відомості.

Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару

Бари виникли понад 100 років тому. Однією з перших публікацій про бари, а також про змішані напої, якими в них торгували, була брошура, випущена в США у 1882 р. Гарі Джонсаном англійською та німецькою мовами. Саме цей період можна назвати початком популяризації барів.

Термін «бар» походить від англійського слова «bar», що означає «загорода», «застава», «прилавок», «стійка», які відгороджують продавця від покупця. З появою у США перших барів – салонів (saloon – закусова, пивна, трактир) продавця від покупця відокремлював бар'єр, а згодом – на сучасну красиву і зручну стійку з високими табуретами.

Як і американські бари-салони, у XIX с. в Україні були дуже поширені шинки, де обслуговуючим персоналом були шинкарі – продавці напоїв, у тому числі меду та пива. Шинкаря ще називали «застоїчним». Пізніше з'явилося слово «буфетник». Нині повернулися до слова «бармен», вкладаючи у нього нове, більш широке уявлення про цю професію.

За останнє десятиліття в сфері обслуговування відбулися значні зміни, які, своєю чергою, торкнулися і барів: підвищилася якість обслуговування відвідувачів, стало більш різноманітним меню і більш ефективною праця бармена.

Різновидів сучасних арів дуже багато. Сьогодні в бар приходять не тільки щось випити, а і відпочити, розважитися, послухати музичну програму чи подивитися шоу.

Залежно від розташування барів їх класифікують на:

— вестибюльні, розташовані у вестибюлях готелів. Вони зручні для проведення зустрічей, відпочинку гостей і відвідувачів;

— ресторани. Цей тип барів найпривабливіший в інтер'єрі ресторану. В сучасних ресторанах для барів відводять або окремі приміщення, або одне з приміщень у вестибюльній групі. Бари в якості основної одиниці входять до складу зала ресторану. Але по своєму облаштуванню, обладнанню і оформленню мають індивідуальний характер. Якщо бар розташований при вході до ресторану, то він слугує своє образним аванзалом, укомплектований низькими столами і м'якими меблями, таким чином тут розміщується зона відпочинку. Якщо бар розташований в глибині залу, його композиційно поєднують з місцем для танців. В цьому випадку простір інтер'єру стає більш зручним для відпочинку.

— допоміжні — на поверхах у готелях; тут пропонують вино, пиво, прохолодні напої;

— бенкетні — застосовують лише під час обслуговування бенкетів і конференцій; в асортименті таких барів — значний запас дорогих вин, пива, тонізуючих напоїв;

— бари при басейнах характерні для висококатегорійних готелів; гості можуть ознайомитися з широким асортиментом прохолодних напоїв, коктейлів, кондитерських виробів, десертів;

— службові — розташовані у службових приміщеннях готелів і ресторанів та розраховані на експрес-обслуговування персоналу;

— міні-бари — з холодильниками у номерах готелю, призначені для цілодобового забезпечення гостей у номері високої категорії комфорту напоями і десертом. Асортимент міні-барів обмежений і поповнюється щоденно (в окремих готелях значних розмірів для обслуговування міні-барів існує спеціальна категорія персоналу);

— диско-бари працюють в окремій будівлі біля готелю, у них головно відпочиває молодь, часто виступають артисти, співаки, лунає музика. Асортимент продукції — легкі закуски, кондитерські вироби, прохолодні напої, коктейлі.

Бари при готелях виконують функцію своєрідного центру спілкування, де концентрується суспільне життя. В наш час бар, це заклад, який організує відпочинок в уютній обстановці, де можна замовити напої, закуски, коктейлі, послухати музику, подивитися виступ артистів, варьете, організувати бенкети та інше.

Форми обслуговування в барах:

Ця тема дає уявлення про традиційні та нові форми організації роботи барів, характерні особливості їх роботи, асортимент пропонованої барами продукції в залежності від їх типів та класу Висновок, якого мають дійти студенти: робота барів це не лише організація виробництва та реалізації барної

продукції, але й організація дозвілля та відпочинку споживачів. Для самоконтролю пропонується використовувати питання щодо організації та правил функціонування барів.

Бар – заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні, алкогольні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні і кондитерські та булочні вироби, покупні товари.

До структури барів входить:

- виробництво продукції;
- організація споживання;
- бармен за барною стійкою;
- офіціанти;
- змішане.
- організація відпочинку та розваг;
- реалізація продукції.

Форми обслуговування в барах:

- бармен за барною стійкою;
- офіціанти;
- змішане.

Тестові питання.

1. Дайте визначення поняття "бар".

1. Заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент

холодних і гарячих закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

2. Заклад ресторанного господарства, де реалізують великий асортимент кави.

3. Заклад ресторанного господарства для обслуговування певного контингенту споживачів із

різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, у якому страви

можуть подавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

4. Заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні

алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські та

булочні вироби, покупні товари.

2. Наякі класи поділяють бари за обсягом наданих послуг та рівнем культури

обслуговування?

1. Вищий, перший.

2. Люкс, вищий, перший.

3. Люкс, вищий, перший, другий.

4. Вищий, перший, другий.

3. Який інтер'єр повинні мати бари, що належать до класу вищий?

1. Оригінальний інтер'єр, високий рівень комфорту, вибір послуг, розмаїтий асортимент

напоїв і фірмових коктейлів, стильний посуд, живий оркестр, концертну програму.

2. Вишуканий інтер'єр, високий рівень комфорту, широкий вибір послуг, асортимент

фірмових страв та напоїв, дорогий посуд, стильний фірмовий одяг для обслуговуючого персоналу,

живий оркестр, розважальну концертну програму або "вар'єте".

3. Інтер'єр, який виготовляють із матеріалів масового виробництва; барну стійку та меблі

підбирають на основі зразків серійного виробництва, посуд стильний, недорогий.

4. Інтер'єр, який виготовляють тематично з матеріалів масового виробництва; бар пропонує

певні послуги, виготовляє асортимент різних напоїв та страв нескладного приготування. Забезпечує

аудіоmuzичне обслуговування.

4. Укажіть кількість місць за барною стійкою (у відсотках від загальної кількості місць) у барах класу "люкс",

1. Не менше ніж 20 відсотків загальної кількості місць.

2. Не менше ніж 30 відсотків загальної кількості місць.

3. Не менше ніж 50 відсотків загальної кількості місць.

4. Не менше ніж 70 відсотків загальної кількості місць.

5. Укажіть кількість місць за барною стійкою (у відсотках від загальної кількості місць) у барах першого класу.

1. Не менше ніж 20 відсотків загальної кількості місць.

2. Не менше ніж 30 відсотків загальної кількості місць.

3. Не менше ніж 50 відсотків загальної кількості місць.

4. Не менше ніж 70 відсотків загальної кількості місць.

6. Укажіть тип бару, у якому відвідувачам пропонують смажені у грилях курчата, шашлики, м'ясо великим шматком.

1. Снек-бар. 3. Коктейль-бар.

2. Пивний бар. 4. Гриль-бар.

7. Укажіть тип бару, у якому поєднуються дві функції обслуговування за барною

стійкою та приготування страв у присутності відвідувача.

1. Снек-бар. 3. Молочний бар.

2. Коктейль-бар. 4. Фітобар.

8. Укажіть тип бару, в якому велика роль відводиться метрдотелю-сомельє.

1. Фітобар. 3. Винний бар.

2. Гриль-бар. 4. Снек-бар.

9. Укажіть тип бару, в асортименті якого представлено всі групи змішаних напоїв у холодному і гарячому приготуванні, а міцні напої в них подають тільки

порціями по 25, 35 або 50 мл.

1. Коктейль-бар. 3. Молочний бар.
2. Пивний бар. 4. Вітамінний бар.

10. У якому барі основою асортименту є холодні та гарячі страви, що мають

солодкий смак (фруктові салати, солодкі страви на основі вершків, муси, самбуки,

креми, морозиво, желе тощо)?

1. У молочному. 3. У вітамінному.
2. У десертному. 4. У танцювальному.

11. Який бар за характером планування нагадує театр у мініатюрі?

1. Фітобар. 3. Винний бар.
2. Снек-бар. 4. Бар-вар'єте.

12. Уякому барі не продають алкогольних напоїв?

1. У десертному. 3. У гриль-барі.
2. У вітамінному. 4. У танцювальному.

13. Який бар виконує функцію закладу дієтичного харчування?

1. Молочний. 3. Танцювальний.
2. Десертний. 4. Гриль-бар.

14. Який бар з успіхом функціонує у фітнес-комплексах, санаторіях, профілакторіях?

1. Гриль-бар. 3. Фітобар.
2. Снек-бар. 4. Коктейль-бар.

15. Які бари для швидкого обслуговування розмішують у торговельних центрах, готелях, при вокзалах?

1. Гриль-бари. 3. Танцювальні бари.
2. Десертні бари. 4. Експрес-бари.

Питання для самоконтролю

1. Дайте визначення бару.
2. Історія виникнення бару.
3. Що покладено в основу класифікації барів?
4. Класифікація та характеристика барів у складі готелів.
5. Охарактеризуйте особливості роботи барів різних типів.
6. Який асортимент продукції характерний для барів?
7. Який асортимент основних послуг пропонують бари?
8. Який асортимент додаткових послуг можуть пропонувати бари?
9. Чим відрізняються коктейль-бари від коктейль-холів?
10. Що таке паб?

Тема 2. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції

Мета: ознайомлення з особливостями класифікації барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції

Завдання: набуття розуміння організації і функціонування барів

Вихідні дані

1. Бар, класифікація барів, винні бари, пивні бари, молочні бари, коктейль-бари, снєк-бари, салат-бари, вітамінні бари, танцювальні бари, вар'єте-бари, диско-бари, суші-бари, хлібні бари, супові бари, лоббі-бари, фіто-бари, десертні бари, спеціалізація, клас.

Теоретична частина

За рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг:

1. *Клас «люкс»* - вишуканість та високий рівень комфортності; широкий вибір послуг, напоїв, коктейлів на замовлення та фірмових напоїв.

2. *Клас «вищий»* - оригінальність інтер'єру, комфортність, досить широкий вибір послуг, напоїв, коктейлів на замовлення та фірмових.

3. *Клас «перший»* - менший обсяг послуг, напої, коктейлі нескладного приготування, у т.ч. на замовлення; обслуговування офіціантами та барменом.

За асортиментом напоїв та виробів:

Бари за рівнем обслуговування і номенклатурою наданих послуг поділяються на три класи - люкс, вищий і перший, які мають у свою чергу відповідати таким вимогам:

- "люкс" - вишуканість інтер'єра, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, напоїв та коктейлів на замовлення та фірмових;

- "вищий" - оригінальність інтер'єра, досить широкий вибір послуг, комфортність, вибір напоїв та коктейлів на замовлення та фірмових.

У барах класів "люкс" і "вищий" відвідувачів обслуговують офіціанти і бармени. Меблі, світильники та інші елементи інтер'єрів повинні бути виконані за спеціальним замовленням так само, як столовий посуд і прилади, під час виготовлення яких дотримується єдність стилю. Металевий посуд і столові прилади мають бути виконані з неіржавіючої сталі, мельхіору, сортовий посуд зі скла з художньою обробкою за індивідуальним замовленням. Столова білизна (скатертини, серветки, ручники для офіціантів) виготовляються з урахуванням особливостей інтер'єра залу. При цьому допускається використання різних видів обробки столової білизни і форменого одягу (мереживами, вишивкою). У барах класу "вищий" за наявності столів з поліефірним покриттям допускається заміна скатертин індивідуальними серветками з тканини.

Для музичного оформлення застосовується високоякісна стереофонічна радіоапаратура. Допускається індивідуальне озвучування столів з

регулюванням рівня звучання. Вітрина оформляється за-допомогою світлових і оптичних ефектів, кольорових діапозитивів і фотографій та містить інформацію про особливості бару - специфіку асортименту пропонованих напоїв і закусок, комплекс послуг.

Обкладинки меню і преїскуранта, запрошувальні картки та інші види друкованої реклами виробляються з картону щільного паперу з глянсовим покриттям і художнім стисканням. Крім назви бару, на обкладинках зображується його емблема і рисунок, що відбиває тематичну спрямованість підприємства.

Бари "першого" класу відрізняються оригінальністю, комфортністю, меншим обсягом послуг. Відвідувачам пропонуються напої, коктейлі нескладного приготування, у тому числі на замовлення та фірмові; обслуговування проводиться офіціантами і барменом; у меню мають входити змішані напої. Меблі підбираються відповідно до інтер'єра підприємства. Обов'язковою умовою є дотримання стильової єдності сервіровки столів. Столова білизна може бути білою чи кольоровою. Допускається сервіровка з використанням індивідуальної лляної серветки на столах з поліефірним покриттям; металевий посуд і столові прилади виготовляються з неіржавіючої сталі, порцеляновий посуд - не нижче восьмої групи художніх розділок, сортовий посуд зі скла - не нижче шостої групи художніх розділок чи зі скла, пофарбованого окислами рідкоземельних металів.

Музичне оформлення здійснюється із використанням стереофонічної радіоапаратури.

Вітрина оформлюється із застосуванням різноманітних декоративно-оздоблюваних матеріалів. Обкладинки меню та преїскурантів виготовляються з щільного паперу з художнім оформленням.

Бари розрізняють за асортиментом і способом приготування реалізовуваної продукції - молочний, пивний, винний, кавовий, бар-коктейль, гриль-бар тощо. За специфікою обслуговування споживачів - казино-бар, паб-бар, відео-бар, вар'єте-бар, тощо.

Структура барів включає виробництво, реалізацію та організацію споживання продукції з організацією відпочинку та розваг споживачів.

Підприємства такого типу доцільно розміщати в адміністративних, культурних, торгових центрах, мікрорайонах великих міст (при ресторанах, кафе, готелях). Оптимальна кількість місць у них -10, 25, 50, 75 і 100.

У барах застосовуються різні форми обслуговування відвідувачів - самообслуговування, за допомогою офіціантів і змішане (у барної стійки - самообслуговування, а за столиками - обслуговування офіціантами).

Режим роботи барів залежить від місця їх розташування та інтенсивності потоку відвідувачів.

Тестові завдання.

1.Укажіть склад виробничих приміщень бару.

1. Охолоджувальні камери; комора для зберігання сухих продуктів; комора для інвентарю і тари.
2. Виробничі цехи; підсобне приміщення; мийні кухонного посуду.

3. Торговельна зала, вестибюль із гардеробом; мийна столового посуду.
4. Гардероб; душові; кабінет адміністрації; білизняна; приміщення персоналу.

2. Укажіть основний документ, який визначає права та обов'язки сторін щодо постачання всіх видів продукції.

1. Акт. 3. Договір.

2. Декларація. 4. Позовна заява.

3. Під час приймання барменом мінеральної води зі складу з'ясувалося, що у ящиках не вистачає п'ять пляшок мінеральної води "Боржомі". Який документ необхідно скласти бармену у присутності постачальника?

1. Видаткову накладну.

2. Акт приймання продукції за кількістю та якістю.

3. Претензію щодо постачання товару.

4. Прибуткову накладну.

4. Укажіть строк реалізації в барі ватрушок, пирогів закритих та відкритих із дріжджового тіста при температурі від +2 до +6 °С.

1. 72 год. 2. 48 год. 3. 24 год. 4. 32 год.

5. Укажіть строк реалізації в барі тортів та тістечок із білково-збивним кремом при температурі від +2 до +4 °С.

1. 72 год. 2. 80 год. 3. 84 год. 4. 96 год.

21. Укажіть строк реалізації в барі тортів та тістечок із масляним кремом при температурі від +2 до +4 °С

1. 36 год. 2. 24 год. 3. 12 год. 4. 6 год.

6. Укажіть строк реалізації желе, самбуків, мусів у барі при температурі від +2 до +4 °С.

1. 72 год. 2. 48 год. 3. 36 год. 4. 24 год.

7. Укажіть строк реалізації збитих вершків у барі при температурі від +2 до +4 °С.

1. 6 год. 2. 12 год. 3. 16 год. 4. 24 год.

8. Укажіть строк реалізації квасу хлібного непастиризованого, що виробляє

промисловість, при температурі від +2 до +4 °С.

1. 48 год. 2. 56 год. 3. 72 год. 4. 96 год.

9. Укажіть строк реалізації у барі при температурі від +2 до +4 °С безалкогольних

негазованих напоїв (лимонного, вишневого без консерванту), що виробляє промисловість.

1. 48 год. 2. 56 год. 3. 72 год. 4. 96 год.

10. Укажіть строк реалізації чебуреків, пиріжків смажених при температурі від +2 до +6 °С.

1.48 год. 2.24 год. 3.72 год. 4.54 год.

11. Укажіть строк реалізації напівфабрикатів млинчиків із м'ясним, сирним,

яблучним фаршем при температурі від +2 до +6 °С.

1.48 год. 2.36 год. 3.12 год. 4.96 год.

12. Укажіть строк реалізації масла вершкового брусочками при температурі від +2

до +6 °С.

1. 6 год. 2. 18 год. 3. 24 год. 4. 36 год.

13. За якими критеріями здійснюється класифікація барів?

1. За асортиментом напоїв; призначенням; рівнем обслуговування і технічним оснащенням.

2. За асортиментом напоїв і виробів; призначенням; рівнем обслуговування і номенклатурою послуг.

3. За асортиментом напоїв і виробів; рівнем обслуговування і технічним оснащенням.

4. За вишуканістю; асортиментом напоїв і виробів; технічним оснащенням.

14. Недоброякісні товари під час приймання від постачальника необхідно....

1. Утилізувати, а постачальнику пред'явити результати аналізу та висновки санітарної інспекції;

2. Утилізувати, а постачальнику пред'явити штрафні санкції;

3. Повернути постачальнику разом із результатами аналізу та висновками санітарної інспекції.

4. Усі відповіді правильні.

Питання для самоконтролю.

1. Вимоги до постачання та основні джерела постачання. Основні критерії до постачальників. Вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів. Основні джерела постачання. Складання договорів про поставку товару. Форми доставок товару.

2. Склад та характеристика торгових приміщень бару.

3. Нормативи площі на одне місце у барах. Розподіл місць у залах залежно від класу барів.

4. Характеристика виробничих приміщень їх склад.

5. Адміністративно-побутові приміщення.

6. Раціональна організація постачання барів сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами.

Тема 3. Правила складання меню для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі.

Мета: ознайомлення з особливостями правил складання меню для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі

Завдання: набуття розуміння правил складання меню для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі

Вихідні дані: бокали, стакани, чашки, чарки різних об'ємів; шейкер, блендер, мадлер, стрейнер, барна ложка, мірна склянка, гейзер, ніж сомельє.

Теоретичні відомості

Меню повинно плануватись, розроблятись і оформлюватись з розрахунку саме на того споживача, на якого заклад ресторанного господарства планує зробити основну ставку. Тип меню, його склад і ціни повинні відповідати також рівню обслуговування, атмосфері залу, часу виконання замовлення тощо.

При створенні меню важливою є розробка концепції, дизайну, тексту, що також потребує творчого підходу. Своїм оформленням меню підкреслює стиль, загальну атмосферу, концепцію та рівень даного закладу. Професійно грамотно підібрані страви в меню, якісно оформлений друкований текст, вишукана обкладинка меню вказує на елітність ресторану. В ресторанах з помірними цінами витрати на оформлення меню можуть бути скромнішими, проте змістовна частина повинна відповідати всім необхідним вимогам.

У соціально-орієнтованих підприємствах меню друкується на білому папері і вивіщується при вході в зал, перед роздавальною, а також є на робочому місці касира. Меню містить перелік страв у певній послідовності, вихід страв (у соціально-орієнтованих закладах), ціну страв. Бажано, щоб кожний пункт ресторанного меню не тільки називав конкретну страву, а й надавав додаткову інформацію про її інгредієнти. Для того щоб переконати споживачів у купівлі тих чи інших страв та напоїв, поряд зі звичайним меню використовують меню-газету. В меню-газеті при описі тієї чи іншої страви можна не тільки розкрити суть її приготування, а також дати історичну довідку, розповісти анекдот, назвати імена відомих людей, які віддавали їй перевагу. При описі вина можна вказати місцевість, де вирощувався виноград для нього, рік врожаю, смакові якості, назвати ім'я першого виробника, вказати рекомендації щодо подавання вина до певних страв.

Особливо слушно використати меню-газету в готелі, де є можливість більш широко і комплексно представити все, що можуть запропонувати ресторани, кафе, клуби, казино тощо. Така форма меню дає додаткову можливість ресторану презентувати страви, вина та послуги закладів ресторанного господарства.

Технологічною документацією на страви, що входять до меню вільного

вибору або інших меню, розглянутих вище, є рецептура, що міститься у Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів. При створенні технологічної документації на фірмові страви теж користуються Збірником рецептур для визначення норм відходів і втрат при механічній і тепловій кулінарній обробці сировини і продуктів. Якщо вони відсутні на нові та імпортні види сировини, їх встановлюють дослідним шляхом. Фірмові страви - це страви, створені за авторською рецептурою шеф-кухаря. Порядок розробки і затвердження технологічної документації на фірмові страви затверджений наказом № 210 від 25.09. 2000 року.

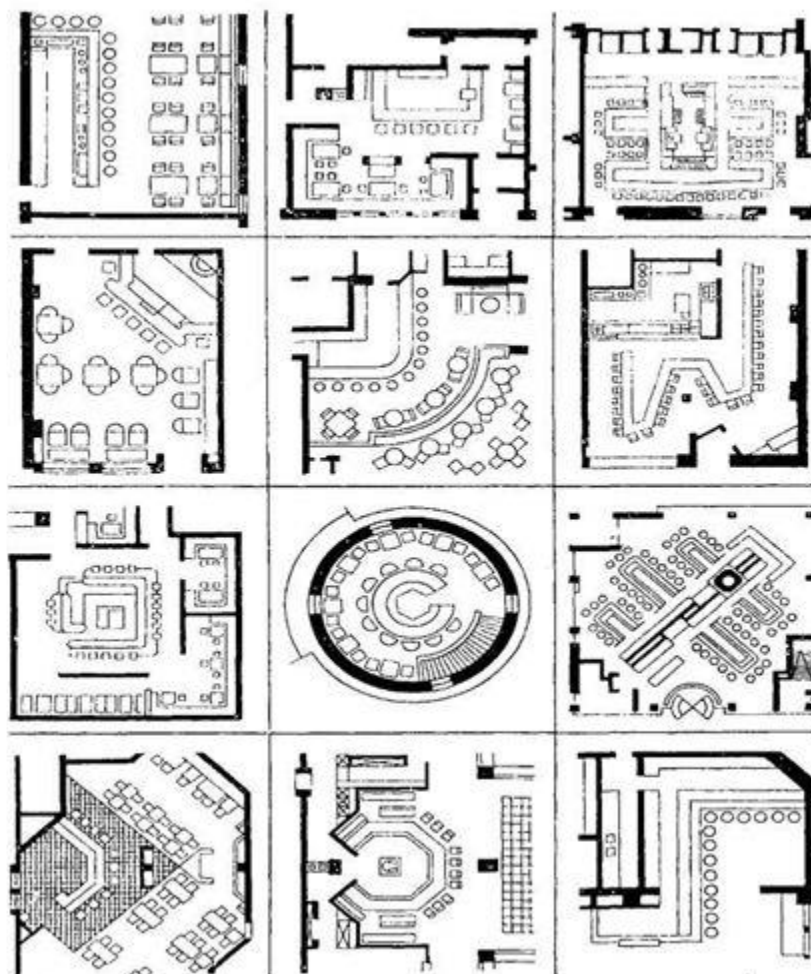
Ознайомлення з посудом бару
 Основним елементом устаткування бару є барна стійка, яку розташовують таким чином, щоб вона була зручна для роботи персоналу і знаходилася в безпосередній близькості від виробничих приміщень.

Барна стійка — це основне місце спілкування бармена з відвідувачами, тому вона повинна бути естетично оформленою.

Робоче місце бармена має декілька секторів:

- передня барна стійка, яка складається з двох частин(верхньої та нижньої);
- прохід;
- задній бар.

Рис. 1.1. Види розміщення барних стійок



Передня барна стійка (верхня) — це прилавок, на який подаються напої.

Крім того, барна стійка виконує ще декілька функцій: є місцем для відпочинку, пунктом спостереження за відвідувачами, місцем очікування друзів, які запізнилися.

Барна стійка (нижня) є безпосереднім робочим місцем бармена, де він проводить більшу частину робочого часу, готуючи напої і обслуговуючи відвідувачів. Від правильної організації цього місця залежить ефективність роботи бармена. Зазвичай нижня барна стійка виготовляється із нержавіючої сталі, може мати різні форми (рис. 1.1), має вбудовані раковини, льодогенератор та інше необхідне обладнання. Тут розташовуються і найнеобхідніші продукти та посуд.

Прохід — це простір між барною стійкою і заднім баром, де працює бригада барменів. Він повинен бути досить просторим, але не занадто великим, інакше бармену доведеться витратити зайвий час для переходів від передньої стійки до задньої. Вважається оптимальним, якщо між передньою і задньою стійками розташовуються три особи в ряд.

Задній бар — місце збереження основної маси продуктів, у т. ч. алкогольні напої, пиво у пляшках. Він часто є вітриною для популярних і нових продуктів. Зазвичай задній бар складається з двох частин. Нижня — це холодильна шафа, верхня — вітрина з полицями. У холодильниках зберігають пиво в пляшках, на полицях розташовують високоякісні напої та лікери. Полиці та пляшки регулярно протирають і полірують.

Ознайомлення з основним обладнанням бару

До складу основного устаткування барів відносять:

- Низькотемпературний прилавок для зберігання загартованого морозива;
- Фризер для виготовлення м'якого морозива (кількість фризерів залежить від потужності підприємства);
- Холодильна шафа для зберігання різноманітних компонентів і їх запасу на один день роботи (молоко, сиропи, фрукти);
- Кавоварка і термостати для зберігання гарячих напоїв;
- Охолоджувальна вітрина для зберігання кондитерських виробів;
- Ваги циферблатні;
- Льодогенератор, який виробляє харчовий лід кубиками, продуктивність якого 2 кг льоду на годину. Його підключають до водопровідної мережі та каналізації. Харчовий лід зберігається на робочому столі бармена у спеціальному посуді.
- Пост-мікс машина являє собою пістолет для наливання содової. Як правило, її прикріплюють до нижньої барної стійки поруч із робочим місцем бармена.
- Пивні крани та пивна машина. У пивних барах вони займають багато місця на барній стійці. У сучасному пивному барі встановлюють цілий ряд кранів, що з'єднуються в один стовбур, це дозволяє заощадити місце для інших цілей.
- Винні дозатори, які наливають напої швидко і акуратно.
- Електроплита необхідна для приготування глінтвейнів, грогів а також інших гарячих напоїв.

· Раковина - розміщують так, щоб до неї можна було підійти з будь-якого боку.

· Посудомийна машина-розміщують недалеко від краю барної стійки, так щоб можна було підійти з будь-якого боку.

Ознайомлення з основним інвентарем бару

До барного інвентарю належать:склянки мірні, різноманітні за призначенням і конструкцією пробки для пляшок; стренер, гейзер, мадлер, свізл та ін. Для закривання служать прості стопорні пробки, а також спеціальні для пляшок із безалкогольними газованими напоями і шампанським.

Для розливання використовують пробки, усередині яких знаходяться дві трубочки різного діаметра (зазвичай одна розташована усередині іншої): велика – для напою, менша - для повітря.

Для змішаних напоїв використовують соломки різного діаметра, палички для розмішування коктейлів, прикраси для коктейлів і десертів. Крім того, у барі можуть бути сифони для приготування газованої води, підставки для серветок, таці, лійки, ложка для морозива, ступка з товкачем, столові набори - різноманітні щипці (для льоду, цукру, кондитерських виробів, бутербродів), чайні і кавові ложки, виделки для лимонів, десертні ножі, кондитерські лопатки, зубочистки в індивідуальній упаковці, палички для барбекю, свічки,серветки.

Належна організація робочого місця бармена полегшує його працю і сприяє ритмічній роботі підприємства.

Необхідні компоненти для приготування напоїв і страв та інвентар, які бармен буде брати правою рукою, повинні розташовуватись справа від нього, а ті, що лівою рукою — зліва.

Поперед себе бармен розташовує напої у такій послідовності (справа наліво): спиртні напої (горілка, коньяк, ром), потім лікери та креми, міцні вина і в останню чергу — столові. Перед напоями ставлять соки та сиропи.

Зліва бармен розташовує шейкер, мензурки, посуд для подавання.

Інвентар, необхідний бармену:

Назва інвентарю

Шейкер

Мензурки різного об'єму

Соковижималка

Дошка для розділення

Ніж-пилка

Ситечка

Барна ложка

Призначення

Для змішування напоїв

Для відмірювання рідких напоїв

Для вижимання соку

Для нарізання фруктів та овочів

Для нарізання цитрусових

Для проціджування

Для змішування напоїв

Ложка	Для льоду
Щипці кондитерські	Для цукру та льоду
Відерце	Для охолодження шампанського
Ніж	Для нарізання продуктів
Піднос	Для відходів
Педальне відро	
Рушник	
Серветки	
Соломинка	

Як правило, склянки і келихи після миття розташовують догори дном на підноси і накривають серветкою, перед використанням ретельно протирають чистою серветкою до блиску.

Справа від бармена знаходиться посуд із льодом і фруктовими компонентами, шампанське у відерці з льодом, серветки для протирання скляного посуду.

Дошку для нарізання, ніж-пилку та ситечко бармен кладе посередині робочого столу.

Біля ніг бармена з лівої сторони знаходяться педальне відро для відходів. Справа від бармена на гачку висить рушник для рук.

Бармен повинен періодично витирати поверхню робочого столу спеціальною губкою.

Тестові завдання:

1. *Укажіть функції барної стійки (верхньої частини) відносно споживачів.*

1. Місце розташування холодильників (для зберігання пляшкового пива).
2. Вітрина з полицями (для зберігання високоякісних алкогольних напоїв і лікерів).
3. Пункт спостереження за людьми, місце очікування друзів, які запізнюються.

4. Місце розташування механічного обладнання.

2. *Яке призначення нижньої частини барної стійки?*

1. Прилавок, на який подаються напої.
2. Прилавок, на який подаються кулінарні закуски та страви.
3. Місце розташування білдинг-лотка.
4. Безпосереднє робоче місце бармена, де він знаходиться значний час, готуючи напої та обслуговуючи відвідувачів.

3. *Укажіть, якою може бути форма барної стійки.*

1. Прямолінійна, вигнута, ламана, криволінійна. 3. Сферична.

2. У вигляді літери "Ш", "К". 4. Усі відповіді правильні.

4. *Яке призначення льодогенератора?*

1. Для охолодження фруктів, ягід. 3. Для приготування газованої води.

2. Для зберігання пива в пляшках та соків у пакетах. 4. Для виготовлення льоду
5. *Яке призначення тостера?*
1. Для приготування бутербродів. 3. Для підсмажування шматків хліба для порційних страв.
2. Для приготування коктейлів. 4. Для зберігання м'якого морозива
6. *Яке призначення блендера?*
1. Для змішування фруктів та льоду з іншими складовими. 3. Для приготування фліпів.
2. Для подрібнювання льоду. 4. Для подрібнення прянощів.
- 7*. *Який шейкер складається з двох частин: скляного та металевого стаканів?*
1. Стандартний Бостонський. 3. Європейський
2. Американський. 4. Французький.
8. *Яке теплове обладнання використовується за барною стійкою?*
1. Електросковорода. 3. Міксери.
2. Пекарська шафа. 4. Кавомашини.
9. *Яке холодильне обладнання використовують за барною стійкою?*
1. Настільні вітрини. 3. Айсбакет.
2. Вафельниця електрична. 4. Морозильна камера.
10. *Яке механічне обладнання використовують за барною стійкою?*
1. Блендери, міксери. 3. Шашличниці-грилі.
2. Льодогенератори. 4. Млинниці.
11. *Яке призначення барної колотівки?*
1. Для приготування газованої води.
2. Для змішування компонентів для коктейлів та видалення надлишку вуглекислоти з шампанського.
3. Для відділення напоїв від льоду й інших твердих дрібнот.
4. Для приготування газованої води.
12. *Яке призначення гейзера (спеціальної насадки на пляшку)?*
1. Для відділення напоїв від льоду. 3. Для безперервного наливання напоїв тонким струменем.
2. Для приготування спіралі з цедри фруктів. 4. Для створення окантовки на келиху.

Питання для самоконтролю.

1. Вкажіть призначення, варіанти розміщення барної стійки.
2. Охарактеризуйте основні складові частини барної стійки.
3. Де зберігається основна маса продуктів на барній стійці?
4. Перелічіть основне устаткування бару.
5. Наведіть характеристику основного інвентарю, що використовується під час обслуговування в барі.
7. Наведіть основні види та призначення барного посуду.

Тема 4. Основні види столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.

Мета: ознайомлення з особливостями столового посуду і наборів. Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.

Завдання: набуття розуміння Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства. Зберігання та облік столового посуду, наборів, столової білизни.

Вихідні дані

1. Бар, класифікація барів, винні бари, пивні бари, молочні бари, коктейль-бари, снєк-бари, салат-бари, вітамінні бари, танцювальні бари, вар'єте-бари, диско-бари, суші-бари, хлібні бари, супові бари, лоббі-бари, фіто-бари, десертні бари, спеціалізація, клас.

Теоретичні відомості:

У наборі скляного посуду для подавання змішаних напоїв можуть бути келихи і стакани оригінальної форми. Проте весь скляний посуд для подавання повинен бути не кольоровий, тому що кольорове скло спотворює колір напою. Основний скляний посуд бару представлений нижче:

Хайбол – (від англ. high-ball) ємність 200- 300мл, стакан для безалкогольних напоїв і лонгдрінків. Зустрічаються різновиди хайбол. Найбільш популярні "зомбі" і "колінз".



Колінз – ємність 300-400 мл. Використовується для подання соків, мінеральної води і коктейлів, таких як фізи і клуб мікси



Шот – (від англ. shot - "постріл") ємність 45мл. Чарка для подачі спиртних напоїв (горілка, текіла і т.п) в обсязі 1,5 унції, а також коктейлів "кордіалз" і "шуттерс").



Рокс - ємність 100мл. Призначений для подачі подвійних порцій спиртних напоїв.



Олд-фешн – (від англ. "Старий стиль") красивий стакан для красивого напою. Ємність 200мл. Подається виключно з віскі, бажано з якісним скотчем або молт віскі, і обов'язково з колотим льодом.



Флюте – бокал для шампанського, ігристих вин. Об'єм 150-300 мл. Підходить не тільки для шампанського, але і для ігристих вин, а також для коктейлів на їх основі.



Шампанське блюдо – об'єм 150мл. Використовується для подачі коктейлів.

Раніше застосовувався для подачі ігристих вин солодких і напівсолодких сортів.



Бокал для червоного вина – призначений для вживання червоного вина. Келихи для червоного вина більш округлі. Форма келиха звужується до краю. Об'єм 200 – 300 мл.



Бокал для білого вина - призначений для вживання білого вина. Келихи для білого вина більш прямі. Форма келиха звужується до краю. Об'єм 180-260 мл.



Сніфтер - ще називається "бренді глас", "коньячний бокал". Об'єм 200-400мл. Використовується виключно для подання бренді і коньяків , арманьяків.



Келих мартіні – місткість 100-250 мл. Призначений для подання коктейлів середнього об'єму і без льоду, а також для лікерів подрібненим льодом("фрапе").



Маргарита - від назви однойменного коктейлю. Об'єм 200мл. Виключно коктейльна чарка для подачі коктейлів («Маргарита», «Дайкірі»).



Харікейн - коктейльна чарка. 300-500 мл обсяг. Використовується виключно для подавання тропічних коктейлів.



Айріш - 200мл в об'ємі. Чарка з товстим склом для гарячих напоїв. Використовується для подачі хот-дрінків. Непогано підходить для чаю каркаде.



Ознайомлення з основним обладнанням бару

До складу основного устаткування барів відносять:

- Низькотемпературний прилавок для зберігання загартованого морозива;
- Фризер для виготовлення м'якого морозива (кількість фризерів залежить

від потужності підприємства);

- Холодильна шафа для зберігання різноманітних компонентів і їх запасу на один день роботи (молоко, сиропи, фрукти);
- Кавоварка і термостати для зберігання гарячих напоїв;
- Охолоджувальна вітрина для зберігання кондитерських виробів;
- Ваги циферблатні;
- Льодогенератор, який виробляє харчовий лід кубиками, продуктивність якого 2 кг льоду на годину. Його підключають до водопровідної мережі та каналізації. Харчовий лід зберігається на робочому столі бармена у спеціальному посуді.
- Пост-мікс машина являє собою пістолет для наливання содової. Як правило, її прикріплюють до нижньої барної стійки поруч із робочим місцем бармена.
- Пивні крани та пивна машина. У пивних барах вони займають багато місця на барній стійці. У сучасному пивному барі встановлюють цілий ряд кранів, що з'єднуються в один стовбур, це дозволяє заощадити місце для інших цілей.
- Винні дозатори, які наливають напої швидко і акуратно.
- Електроплита необхідна для приготування глінтвейнів, грогів а також інших гарячих напоїв.
- Раковина - розміщують так, щоб до неї можна було підійти з будь-якого боку.
- Посудомийна машина-розміщують недалеко від краю барної стійки, так щоб можна було підійти з будь-якого боку.

До барного інвентарю відносяться:

мірний посуд - мензурка, джиггер, унцовка, мірний кухоль (застосовується для відмірювання певних порцій напоїв, місткістю 50, 100, 200 мл і більш). Мірний посуд повинен мати клеймо органу державної влади по стандартизації, метрології і сертифікації;

шейкер американський (Бостон); складається з скляного стакана, в якому збовтується рідина, і металевої частини, замінюючої кришку (може полягати і з двох металевих частин). У американського шейкера немає ситечка, тому при розливі необхідно використовувати ***стрейнер***. Американський шейкер використовують для приготування коктейлів з великою кількістю змішуваних інгредієнтів. Стандартний (європейський) шейкер для приготування коктейлів складається з трьох частин із спеціальним ситечком;

стрейнер для проціджування напоїв і відділення льоду;

відро для льоду (айс-бакет) для зберігання шматочків льоду (подачі їх до столу відвідувача); у комплект входить кришка, що оберігає лід від сторонніх запахів;

блендер (електроміксер з трьома швидкостями обертання), призначений для приготування багатокомпонентних напоїв на основі молока, сливок, соків з додаванням фруктів і великої кількості льоду;

соковижималка (для вичавлювання соку з цитрусових: лимонів, апельсинів, грейпфрутів);

млин для льоду (для його подрібнення - фраппе);

місткості для цукрового сиропу, сливок, соку;
стакан змішувача місткістю до 500 мл для розмішування і охолодження змішаних напоїв, що не містять підсолоджуючого компоненту і емульгаторів. Виготовляється з товстостінного скла, має конусоподібну форму. Він може мати мірні позначення і тоді використовуватися для приготування декількох змішаних напоїв. У стакані змішувача можна приготувати 5 - 6 змішаних напоїв;

рiммер - пристрій для приготування «наледі» з цукру, соли і ін.

До барного інструменту відносяться:

щипці для льоду (ними витягують лід з відерка), використовувані як барменом, так і відвідувачем;

штопор для витягання пробок з винних пляшок безпосередньо у столів для відвідувачів і для розтину пляшок з фольгою на пробці;

карбовочний ніж для приготування фруктових кульок;

ніж для зняття цедри з цитрусових плодів спіралевидної форми;

барна ложка з неіржавіючої сталі, срібла, пластмаси; вона має довгу ручку для приготування змішаних напоїв; п'ятачком на її кінці розтирають пряну зелень; коротку ручку використовують для приготування шаруватих коктейлів, морозива;

барний ніж з неіржавіючої сталі, використовуваний для нарізування фруктів;

совок для льоду, вживаний замість щипців;

гейзери-дозатори для розливу натуральних напоїв з пляшок; вони складаються з металевої трубочки з вихідним отвором для повітря і використовуються для безперервного наливання напоїв тонким струменем;

ложка для льоду з отворами для стоку води;

обробна дошка для нарізування фруктів;

лоток для фруктів;

стоппер (пробка для закупорювання відкритої пляшки шампанського);

місткості для спецій (сіль, перець), що виготовляються з фаянсу у вигляді флаконів з отворами;

Барний інвентар і інструмент повинні бути завжди чистими і сухими, відкритими для провітрювання. Барний інструмент розташовують в найбільш зручному для роботи місці і після використання повертають на місце зберігання.

Тестові завдання

1. Яке призначення келихів ємністю 100 -125 мл?

1. Для подавання міцних і десертних вин. 3.Для подавання коньяку та бренді.

2. Для подавання тонізуючих напоїв. 4. Для подавання білих і червоних сухих вин.

2. Яке призначення бокалу флюте (ємністю 125 -150 мл або 250 - 330 мл)?

1. Для подавання міцних і десертних вин.3.Для подавання коньяку.

2. Для подавання шаруватих коктейлів. 4. Для подавання шампанського, ігристих вин.

3. У якому посуді подають міцні та десертні вина?

1. У чарках ємністю 75-100 мл. 3. У чарках поні ємністю 35-60 мл.
2. У бокалах флюте. 4. У склянці хайбол.

4. У якому посуді подають коньяки та бренді на діджестив?

1. У чарках сауер різної ємності. 3. У конусоподібних чарках ємністю 75-100 мл
2. У бокалах типу тюльпан різної ємності. 4. У склянках олдфешен.

5. У якому посуді подають лікери, наливки та настоянки?

1. У чарках сауер ємністю 100-125 мл 3. У чарках ємністю 75-100 мл.
2. У конусоподібних чарках ємністю 75-100 мл. 4. У бокалах флюте ємністю 250-330 мл.

6. У якому посуді подають шаруваті коктейлі?

1. У чарках сауер ємністю 100-125 мл. 3. У бокалах флюте ємністю 250 - 330 мл.
2. У конусоподібних чарках ємністю 75-100 мл. 4. У келихах ємністю 125 - 150 мл.

7. У якому посуді подають міцні алкогольні напої з льодом?

1. У чарках тоді ємністю 100 - 150 мл.
2. У склянках олдфешен ємністю 125 - 150 мл (може бути 280 - 330 мл).
3. У келихах Маргарита.
4. У склянках коллінз ємністю 300 - 400 мл.

8. У якому посуді подають пунші, гроги, глінтвейни?

1. У склянках хайбол ємністю 250-300 мл. 3. У пивних високих склянках.
2. У пивних кухлях ємністю 0,33 - 2,0 л 4. У чарках тоді ємністю 100-150 мл.

9. У якому посуді подають марочні (спеціальні) сорти пива?

1. У склянках хайбол ємністю 250 - 300 мл 3. У зомбі.
2. У пивних високих склянках. 4. У склянках коллінз.

10. Для подавання якого пива призначений пивний кухоль-шале?

1. Темного. 3. Коричневого.
2. Світлого. 4. Оранжевого.

11. У якому скляному посуді подають текілу?

1. У склянці звичайній об'ємом 200 мл. 3. У склянці хайбол об'ємом 200 мл.
2. У стопці об'ємом 35-50 мл. 4. У склянці малий тумблер об'ємом 160 мл

12. У яких чарках подають горічку?

1. Об'ємом 50 мл. 3. Об'ємом 150 мл.
2. Об'ємом 120 мл. 4. Об'ємом 200 мл.

13. У якому посуді подають портвейн гостям?

1. У чарці-шале для коктейлів об'ємом 90 мл. 3. У чарці для міцних вин об'ємом 75 мл.
2. У чарці-шале об'ємом 150 мл. 4. У чарці для крющонів об'ємом 125 мл.

14. У якій чашці подають каву по-віденськи?

1. Об'ємом 250 мл. 3.Об'ємом 150 мл.

2. Об'ємом 75 мл. 4.Об'ємом 100 мл.

15 Яке призначення ваз багатоярусних?

1. Для подавання варення, джему, меду. 3.Для подавання крешотів.

2. Для подавання фруктів, печива, тістечок. 4. Для подавання десертів.

16. Які вина подають у келихах із формою груші?

1. Насичені червоні столові вина. 3.Марочні червоні вина.

2. Солодкі та напівсолодкі ігристі напої. 4.Молоді вина.

17. Які вина подають у бокалах із формою яблука?

1. Важкі міцні насичені вина з сильним букетом. 3.Молоді вина.

2. Молоді ігристі білі та рожеві вина. 4.Марочні червоні вина.

18 . Які вина подають у бокалах форми "перевернута груша"?

1. Молоді вина. 3.Рожеві ігристі вина.

2. Марочні червоні вина. 4. Десертні вина.

19. Які вина подають у бокалах форми "тупий конус"?

1. Молоді вина. 3.Білі столові марочні вина.

2. Марочні червоні вина. 4. Молоді ігристі білі вина

20. Які напої подають у колбі "кнікебайн "?

1. Шаруваті коктейлі. 3.Міцні алкогольні напої.

2. Пиво світле. 4.Фруктові міцні вина і фруктові бренді.

21. Яке призначення кокотниць?

1. Для подавання бутербродів. 3.Для подавання суфле.

2. Для подавання гарячих соусних закусок із м'яса. 4.Для подавання желе

22. Яке призначення кокільниць?

1. Для подавання гарячих соусних закусок із риби. 3. Для подавання бутербродів.

2. Для подавання гарячих соусних закусок із м'яса, субпродуктів.4. Для подавання самбука.

23. Яке призначення креманки на низькій металевій ніжці?

1. Для подавання суфле. 3. Для подавання морозива.

2. Для подавання варення, джему 4. Для подавання гарячих напоїв.

24. Яке призначення сковорідок однопорційних?

1. Для приготування яєчні; суфле, омлетів. 3. Для подавання гарячих закусок із риби.

2. Для подавання креветок, омарів у соусі. 4. Для подавання гарячих закусок із м'яса.

25. Укажіть ручний прилад для приготування змішаних напоїв.

1. Блендер. 3. Блістер.

2. Шейкер. 4. Кутер.

26. Для чого використовується ємність айс-бакет?

1. Для льоду. 3.Для приготування охолоджених напоїв.

2. Для приготування морозива. 4.Усі відповіді правильні.

27. Як називається пристрій для відпускання розливного пива?

1.Постмікс. 3.Драфт

2. Дозатор. 4. Усі відповіді правильні.

27. Для чого призначені холодильні шафи зі скляними дверцятами?

1. Для зберігання пива в пляшках, соків, червоних вин, горілки.
2. Для зберігання пива в пляшках та банках, охолоджених напоїв, соків, білих столових вин, ігристих вин, горілки.
3. Для зберігання охолоджених напоїв.
4. Усі відповіді правильні.

Запитання для самоперевірки

1. Види інвентарю та їх характеристика?
2. Види посуду та його характеристика?
3. Сучасні вимоги щодо виготовлення посуду та інвентарю для барів?
4. Як правильно організувати робоче місце бармена?
5. Яке обладнання та інвентар є необхідним для ефективної праці бармена?

Тема 5. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації

Мета роботи: навчитись організовувати робоче місце бармена. Відпрацювати правила етикету бармена та іншого персоналу бару. Ознайомитись з обов'язками обслуговуючого персоналу бару: сомельє, бармена, офіціанта та з вимогами до їх роботи.

Вихідні дані: келихи, стакани, чашки, чарки різних об'ємів; пляшки різних видів напоїв, піднос, ніж, дошка для нарізання цитрусових, шейкер, блендер, мадлер, стрейнер, барна ложка, мірна склянка, гейзер, ніж сомельє, штопор, серветки, ручник.

Теоретичні відомості

У барі можливе обслуговування відвідувачів баменом, офіціантами та комбіноване. Зазвичай бармен обслуговує за барною стійкою. Проте, можливе і обслуговування в торговому залі. Бармен подає відвідувачам, які сидять за столом, страви та напої з підносу. Фужер чи келих він бере двома пальцями за ніжку, стакан - біля основи.

При обслуговуванні в залі вино наливають завжди правою рукою, тримаючи руку над етикеткою і підійшовши до відвідувача праворуч. Чарки і келихи не наливають доверху, звичайно залишають 2 см до краю. Принісши вино, замовлене відвідувачем, офіціант, бармен чи сомельє повинен показати йому етикетку і після цього, отримавши дозвіл, відкоркувати пляшку. Для відкриття пляшок з корковими пробками використовують штопори.

Поліетиленовий ковпачок підрізають коротким ножем. Після цього горлечко пляшки протирають ручником і вгвинчують штопор в пробку. Потім, лівою рукою тримаючи горлечко пляшки, правою обережно витягують пробку. Розливши вино в келихи або чарки, офіціант ставить пляшку на стіл. Якщо обслуговується компанія гостей, то необхідно перед тим як наповнити келихи, одержати дозвіл кожного гостя. Причому вино спочатку наливають дамам, а потім чоловікам і на закінчення - тому, хто замовив його. Після наповнення чарок горлечко пляшки щораз промокають ручником, щоб краплі вина не попадали на скатертину.

Наливаючи вино з пляшки або графіна, не можна торкатися ними чарок; по мірі наповнення чарки або келиха горлечко пляшки злегка піднімають, а потім, тримаючи його над чаркою, роблять обертальний рух за годинниковою стрілкою, щоб краплі вина не попадали на скатертину. Якщо вино потрапило на скатертину, пляму від нього, особливо від червоного вина, потрібно посипати сіллю.

Рідину на ніжці чарки видаляють ручником, не забираючи чарку зі столу. Забороняється наливати напої в чарки гостей через стіл або з лівої сторони правою рукою - це грубе порушення правил обслуговування.

Якщо ж гість сидить правою стороною біля стіни і до нього важко підійти, напій можна налити з лівої сторони, але обов'язково лівою рукою. Так само подають напої в чарках, стопках, келихах, попередньо наливши їх на підсобному столі і поставивши на підніс, покритий серветкою.

Наливаючи напій з графіна, потрібнотримати пробку від нього в лівій руці, а поставивши графин на стіл - знову закрити горлечко.

Шампанське, яке подається попередньо охолодженим, поміщають в відерце з льодом і накривають серветкою, залишаючи зовні лише верхню частину пляшки. Отримавши дозвіл відвідувача, шампанське відкорковують, прийнявши деякі запобіжні заходи: горлечко пляшки накривають серветкою, пляшку тримають злегка навскіс, не повертають її убік гостей; великий палець лівої руки весь час тримають на пробці; правою рукою обережно розкручують дротовий замок; потім, взявши пляшку в праву руку (під серветкою), лівою рукою обережно витягують пробку, повертаючи її в шийці пляшки і поступово випускаючи вуглекислий газ.

Пляшку потрібно намагатися відкрити з мінімальним шумом і відразу ж розливати шампанське, при цьому наповнювати келихи обережно, тонким струменем. Наповнювати келихи рекомендується у два прийоми, по черзі обходячи гостей за столом. Можна також наливати шампанське в келихи, поставлені на підніс.

Підготовка робочого місця бармена до обслуговування

Перед початком робочого дня бармен повинен підготувати своє робоче місце (барну стійку) до обслуговування. Верхню частину барної стійки перед роботою натирають м'якою тканиною до блиску.

Нижня широка частина - робочий стіл бармена, на ньому він готує і розміщує напої. Тут повинне бути добре освітлення. Для чіткої організації роботи необхідно правильно розмістити інвентар та устаткування: з правої сторони на верхній полиці барної стійки касовий апарат, потім кавоварка, ваги.

На верхній полиці зліва - барвисто оформлене меню і карта вин.

На нижній полиці розташовуютьблендер, міксер, мікрохвильову піч.

Перед блендером розставляють напої для роботи.Поперед себе бармен розташовує напої у такій послідовності (справа наліво): спиртні напої (горілка, коньяк, ром), потім лікери та креми, міцні вина і в останню чергу - столові. Перед напоями ставлять соки та сиропи.

На своєму робочому місці бармен повинен мати весь асортимент напоїв на «вертушці», включаючи бурбон, скотч-віскі, горілку, джин, ром, і текілу. Їх

розташовують у порядку популярності – від найбільш популярних (ближче до бармена) до рідко замовлюваних (у самому кінці).

Загальний принцип розташування напоїв на задньому барі такий: треба скласти список найбільш популярних у даному барі напоїв та коктейлів і розмістити ближче ті напої, що опиняться у цьому списку.

На передній панелі перед барменом розставляється і розвішується інвентар: щипці для льоду, тістечок, ключі для відкриття пляшок, підставка з набором ножів і обробна дошка. За обробною дошкою ставлять судки з прикрасами, набір мірних стаканів, шпаги для канапе і креманки з цукром.

В ящиках під столом бережуть рушники для посуду і серветки для рук. З лівого боку розташовують необхідний посуд: стакани для коктейлів і соків, підноси з тарілками, чайні ложки в стакані. На верхній полиці повинне стояти меню, над стійкою висить сушарка для чарок. За спиною бармена знаходиться вітрина-холодильник, де охолоджуються напої і зберігаються холодні закуски, бутерброди. Необхідні компоненти для приготування напоїв, страв та інвентар, які бармен буде брати правою рукою, повинні розташовуватись справа від нього, а ті, що лівою рукою, зліва. Зліва бармен розташовує шейкер, мензурки, посуд для подавання. Справа від бармена знаходиться посуд із льодом і фруктовими компонентами, шампанське у відерці з льодом, серветки для протирання скляного посуду.

Дошку для нарізання, ніж-пилку та ситечко бармен кладе посередині робочого столу. Біля ніг бармена з лівої сторони знаходяться педальне відро для відходів. Справа від бармена на гачку висить рушник для рук.

Різні приправи знаходяться на передній стійці бару поруч з робочим місцем бармена. Їх зберігають у спеціальному контейнері. Все барне обладнання повинно бути сконцентроване навколо льодогенератора на відстані одного кроку.

Як правило, склянки і келихи після миття розташовують догори дном на підноси і накривають серветкою, перед використанням ретельно протирають чистою серветкою до блиску. Належна організація робочого місця бармена полегшує його працю і сприяє ритмічній роботі підприємства.

Тестові завдання:

1. Як часто встановлюється санітарний день для бару?

1. Два рази на місяць. 3. Три рази на місяць.
2. Один раз на місяць. 4. Один раз у два місяці

2. Яке обладнання встановлюється в торговельному залі бару для збереження

відповідної температури подавання напоїв?

1. Підсобні столи. 3. Стелажі.
2. Серванти. 4. Серванти-холодильники

3. На якому ярусі спеціального візка потрібно розміщувати посуд зі скла для

доставки у залу предметів сервування?

1. На нижньому. 3. На верхньому.
2. На середньому. 4. Усі відповіді правильні

4. Де у торговельному залі бару бармен та офіціанти розміщують запас посуду та приладдя?

1. У серванті, тумбах. 3. На виробничому столі у торговельній залі.
2. У мийній столового посуду. 4. У білизняній у спеціальній шафі.

5. Як називається перелік страв та напоїв, які пропонує відвідувачам заклад

ресторанного господарства?

1. Карта напоїв. 3. Меню.
2. Барна карта. 4. Коктейльна карта.

6. Згідно з яким документом здійснюються перевірки дотримання правильного ціноутворення у барі?

1. Згідно з прибутковою накладною. 3. Згідно з рахунком-фактурою.
2. Згідно з меню. 4. Згідно з видатковою накладною.

7. Які страви повинні переважати в меню бару влітку?

1. Із овочів та фруктів. 3. Із риби та рибопродуктів.
2. Із м'яса та м'ясопродуктів. 4. Із свіжого сиру та яєць

8. Які страви повинні переважати в меню бару взимку?

1. Із овочів та фруктів. 3. Із м'яса та риби.
2. Із ягід та цитрусових. 4. Із крупів, макаронних виробів

9. Укажіть правильний варіант запису в меню холодних страв та закусок.

1. Ікра осетрових риб. Ікра лососевих риб. Риба малосолёна.
Риба відварена. Риба заливна. Риба під маринадом.
Страви з нерибних продуктів моря.

Запитання для самоперевірки:

1. Вкажіть, що необхідно забезпечити для підготовки роботи бару.
2. Охарактеризуйте робоче місце бармена.
3. Які особливості необхідно враховувати при оформленні вітрини бару, барної стійки?
4. Наведіть критерії, які слід враховувати при розміщенні продуктів на барній вітрині.
5. Вкажіть особливості розміщенні устаткування в барі.

Тема 6. Асортимент вин. Декантація вин.

Мета: ознайомлення з особливостями асортименту та декантації вин.

Завдання: набуття розуміння асортименту та декантації вин.

Вихідні дані

1. Бар, класифікація барів, винні бари, десертні бари, спеціалізація, клас.

Теоретична частина

Вино - алкогольний напій, одержуваний повним або частковим спиртовим бродінням виноградного або плодово-ягідного соку (іноді з додаванням спирту та інших речовин - т. зв. «кріплене вино»).

Вина виробляються як з соку винограду (традиційний, і історично перший продукт для отримання вина), так і з різних плодів і ягід (зазвичай дешевші сорти вина).

До білих відносяться вина, що мають колір від світло-солом'яного до бурштинового або кольору міцно завареного чаю. Білі вина з віком набувають більш темні тони, а червоні, навпаки, бліднуть, так як фарбувальні речовини випадають в осад або змінюються.

Характеристика зовнішнього вигляду включає оцінку прозорості, забарвлення, осаду та плинності.

Прозорість залежить від наявності у вині колоїдних частинок, здатних розсіювати світлові промені.

Готові вина, розлиті в пляшки, повинні бути кришталево прозорими, крім колекційних вин, що подаються на дегустацію без декантації (щоб уникнути втрати букета і смаку).

Вина бочкового розливу також повинні бути прозорими. Всі інші ступені прозорості, представлені в словесній шкалою, вказують на незавершеність технологічного циклу або на відхилення в нормальному розвитку вина.

Плинність класифікується на категорії:

- Рухома - коли вино легко і швидко стікає зі стінок келиха, це характерно для легких малоекстрактних натуральних вин;

- Густа масляниста - коли вино повільно переміщається при обертанні келиха, затримується на стінках у вигляді повільно стікаючих кілець, це вказує на високий вміст екстрактивних речовин, в першу чергу сахарози і гліцерину;

- Тягуча слизова - ознака захворювання вина, з келиха вино виливається суцільним струменем, що нагадує по консистенції яєчний білок.

Колір. Серед білих вин розрізняють світлозабарвлені та темні. До перших відносяться мало окислені вина з нефарбованих сортів технічно зрілого винограду.

Забарвлення світлих вин буває:

- Сріблясто-біле, майже безбарвне - характерне для вин з суслу-самопливу та вин, оброблених активним вугіллям;

- Світло-зелене, зеленувате, властиве деяким винам (Рислінг, Сильванер);

- Слабкого настою трав;

- Світло-солом'яне, жовтувате - характерне для багатьох сортових вин (Семильон, Медовий білий та ін) - вказує в деяких випадках на зайвий контакт суслу з мезги.

До темних білих вин відносять: приготовлені зі зрілого і перезрілого винограду; витримуються тривалий час в бочках або іншій пористій тарі; вина помірно окисленого типу; натуральні бочкової витримки, кахетинські, токайські та ін.

Група міцних і десертних вин також належить до темних вин. У темних винах розрізняють жовте, жовто-коричневе і коричневе забарвлення.

Запах, аромат, букет - поняття, що мають певні відмінності. Запах може бути будь-яким, аромат - тільки приємним, характерним для окремих сортів винограду; букет - складний аромат, що утворюється та розвивається в процесі витримки вина.

Стандартної шкали для характеристики якості аромату не існує, разом з тим розрізняють такі типи аромату:

- *винний* - простий аромат натуральних вин з нейтральних сортів винограду.

Обумовлений вторинними і побічними продуктами спиртового бродіння, летючими речовинами із сировини;

- *аромат виноградної ягоди* - характерний для свіжих натуральних вин, приготовлених за технологією малоокислених вин, в яких добре виражені сортові особливості винограду;

- *квітковий* - тонкий аромат польових квітів, властивий якісним натуральним винам з сортів Леанка, Рислінг та ін. Деякі десертні вина (Мускат білий і рожевий) мають аромат троянди;

- *плодовий* - властивий деяким натуральним і спеціальним винам. Вишневий, чорносливовий або чорносмородиновий аромат характерний для червоних

десертних вин з сортів Каберне, Бастардо, Рубіновий Магарача . Деякі південні десертні вина володіють айвовим і динним ароматом. Аромат цитрусових виділяється в букеті напівсолодких і солодких мускатних вин з деяких виноробних районів. Загальноплодовий аромат характеризує хорошу якість портвейнів.

- *мускатний* - основна ознака аромату групи натуральних і десертних вин із мускатних сортів винограду;

- *медовий* - характерний для вин токайського типу та інших напівдесертних і

десертних вин. У старих десертних вин часто розвиваються медові тони різних квіткових відтінків;

- *смолистий* - характерний для міцних і десертних вин, приготовлених з використанням увареного на відкритому вогні сусла (малага, марсала). У білих натуральних винах такий аромат є ознакою сильної окисленості;

- *мадерно* - специфічний букет міцних вин, багатих дубильними і азотистими речовинами, з'являється в результаті термічної обробки при доступі кисню;

- *хересний* - своєрідний букет натуральних і міцних вин, що є результатом життєдіяльності плівкоутворюючих дріжджів. Одночасно відбувається сильне збільшення вмісту у вині альдегідів;

- *окислений* - негармонійний, вивітрений, неприємно різкий аромат, що притаманний натуральними винами при зайвому доступі кисню повітря.

Смак. Існує чотири базових смаки: солодкий, кислий, солоний і гіркий. Їх різні поєднання визначають виникнення всіх інших відчуттів.

Наступною характеристикою смаку є його *типовість*, яка багато в чому схожа з типовістю аромату вина. Дегустатор повинен оцінити відповідність смакових ознак даному сорту, класу чи групи вин. Для натуральних вин без витримки характерний чистий винний смак без яких-небудь дефектів, в марочних натуральних повинні бути присутні ознаки сорту винограду і району його зростання. Вина середніх і північних районів - легші, малоекстрактивні, з приємною свіжою кислінкою, південних районів - з більш високим вмістом спирту, повнотою смаку, помірною кислотністю.

Відкривання вина

Для відкривання винних пляшок використовують штопор, найкраще гвинтовий. За правилами не можна протикати пробку наскрізь. Біле вино бажано відкорковувати безпосередньо перед тим, як розлити по келихах. Червоне вино краще відкорковувати за 30-40 хвилин до вживання, щоб дати вину насититися киснем.

Органолептична оцінка якості вина

Основними показниками, які визначають органолептичну якість вина є прозорість, колір, смак, букет та типовість.

Порядок проведення дегустації:

1. Налийте вино в дегустаційний келих (не більше 1/3 його об'єму) і перегляньте його в прохідному світлі. Для цього дегустаційний келих помістіть перед джерелом світла. Щоб прозорість і колір були видні ясніше, зробіть келихом кругові рухи. При цьому тонкий шар вина, обтікаючи внутрішні стінки, краще проглядається.

Зробіть висновок про прозорість вина і його кольорі.

Для перевірки ступеня прозорості вин, що знаходяться в пляшці, користуються виноскопом. Він являє собою ящик, всередині якого знаходиться електрична лампочка, а передня або верхня стінка має виріз у формі пляшки.

Якщо пляшку приставити до вирізу або покласти в нього і включити лампочку, то в минаючому світлі чітко видно муть і сторонні включення (якщо є).

2. Для визначення смаку вина і його букета зробіть невеликий ковток вина і, злегка нахиливши голову вперед вниз, утримуючи пробу в передній частині ротової порожнини. Це дозволяє кінчиком язика і його бічними частинами більш чітко відчувати ступінь солодкості, кислотності і терпкості вина. Потім, піднявши голову і злегка нахиливши її назад, переміщайте вино до основи язика і носоглотки. При цьому вдається відчувати присмак гіркоти, вміст алкоголю і сторонні присмаки (пліснявий, корковий, мишачий та ін.)

3. Щоб визначити ступінь вираженості аромату, відкрийте рот і втягніть в себе струмінь повітря. З комплексу смакових і ароматичних відчуттів складається уявлення про букет вина.

4. Оцінюючи букет, звертають увагу на загальну суму букета - тонкий, гармонійний, грубий або простий, відзначають також його відтінки - квітковий, горіховий і ін.

5. Колір вина визначають при природному освітленні на білому фоні. Світлі вина можуть бути сріблясто-білого, світло-зеленого, зеленого (столові, малоокислені вина), світло-солом'яного, жовтуватого кольору. Забарвлення темних вин може бути жовтим, жовто-коричневим, коричневим різної інтенсивності - солом'яної, солом'яно-жовтої, золотистої, золотисто-жовтої, темно-золотистої, бурштинової, темно-бурштинової. Рожеві вина мають блідо-рожеве, рожеве, світло-червоне, рубінове, рубіново-червоне, темно-рубінове, гранатове забарвлення. Наявність цибулиних, цегельних відтінків у забарвленні вин вказує на їх тривалу витримку.

6. На підставі оцінки кольору, букета і смаку вина визначають відповідність його тому чи іншому типу натуральне, типу мадера і т. д.

Отримані показники (у балах) підсумуйте. Слід пам'ятати, що ординарні вина, оцінені нижче 6 балів, а марочні - нижче 7 балів, в реалізацію не допускаються.

7. Зробіть висновок про придатність вина до реалізації, заповніть дегустаційний карту

Підбір та подача вина

Підбір вина до страв, важливий сам по собі, необхідно доповнити гармонійним взаємовідношенням. Спочатку подаються легкі вина, потім більш міцні. Білі вина вживають перед червоними, сухі - перед солодкими, молоді - перед витриманими. Перед їжею подають аперитиви, збуджувачі апетиту (мадеру, вермут, херес і т. д.). Під час трапези - столові вина, а після - десертні.

Важливо, щоб смак нової пляшки вина завжди здавався вишуканим і хоча б трохи перевершував смак попередньої пляшки.

В послідовній зміні вин не слід ставити близько один до одного вина, отримані з одного і того ж сорту винограду, але зібраного в різних частинах світу. Якщо подаються страви у винному соусі, необхідно і вино вживати таке ж, що було використано для приготування соусу.

Недостатньо придбати вино на свій розсуд, важливо ще правильно враховувати правила подачі його до столу. Вино розкриється у всій своїй красі лише в тому випадку, якщо його зможуть гідно представити.

Для отримання максимального задоволення від вина необхідно мати відповідні келихи. Вони повинні бути чистими і мати відповідну форму, доносити винний аромат. Вважається, що чим тонше смак і аромат вина, тим тонше повинно бути скло, з якого зроблений келих.

Для високоякісних вин найбільше підходить келих з довгою ніжкою. Існують численні форми келихів, здатні гідно представити різні марки вин, підкресливши їх особливість.

Строго окреслених правил, якому вину який відповідає келих, немає. Але існують такі традиції: келих не повинен бути занадто маленьким, так як він наповнюється лише наполовину, а якщо вино елітне - то на одну третину. Такий обсяг вина в келиху дає можливість обертати його для кращого з'єднання напою з повітрям з метою прояву всієї повноти аромату. Келих повинен бути з прозорими стінками, що дозволяють бачити колір вина і насолоджуватися ним.

Краще, якщо стінки келиха злегка звужуються у верхній частині. Це сприяє концентрації аромату і більш легкому його уловлюванню. Бажано, щоб келих мав ніжку висотою 4-5 см, тоді не відбудеться нагрівання вина від тепла долоні. Вина володіють самими різними відтінками.

Щоб краще оцінити колір вина і його відтінки, слід подумати про колір скатертини, на яку ставляться пляшка та келихи з вином. Найбільше підходять світлі скатертини - білі, рожеві і т. д. Вони не тільки дають можливість правильно сприйняти колір вина, але і створюють відповідний радісний настрій. Температура вина сильно впливає на смак і аромат напою. Для кожного вина існує ідеальна температура його вживання, при якій воно максимально розкриває свої смако-ароматичні якості.

Холод пом'якшує кислотність, тому кислі вина необхідно подавати більш охолодженими. Молоді червоні вина також краще вживати більш охолодженими, ніж старі. Солодкі вина зазвичай подають сильно охолодженими, дотримуючись правило: чим більше цукру, тим нижче температура сервірування.

Підберіть страви до нижченаведених видів вина та заповніть таблицю

Таблиця– Рекомендації щодо поєднання вина з стравами

№ п\п	Назва вина	Температура подачі	Рекомендовані страви
1	Шардоне		
2	Шаблі		
3	Рислінг		
4	Алозанська долина		
5	Цинандалі		
6	Совіньйон		

Висновки: заповніть таблицю та зробіть висновки щодо якості представлених зразків вина та особливостей подачі.

Тестові питання

1. Порекомендуйте вино міцне марочне червоне до м'ясних холодних закусок.

1. Талісман. 3. Кагор Український
2. Мускат білий Червоного каменю. 4. Портвейн червоний Лівадія.

2. Порекомендуйте вино сухе марочне біле до других гарячих страв з риби та птиці.

1. Токай мускат. 3. Перлина степу.
2. Каберне. 4. Каберне Кримське.

3. Порекомендуйте вино виноградне напівсолодке червоне до десертних страв.

1. Єреті. 3. Хванчкара.
2. Мукузані. 4. Каберне Савіньйон.

4. Порекомендуйте вино ігристе до десертних страв.

1. Шампанське брют.3.Французький бульвар шампанське.
2. Французький бульвар брют. 4.Кримське ігристе Союз-Віктан.
- 5. Вкажіть температуру подавання Шампанського брют.**
1.2-3 °С. 2. 4-5 °С. 3.5-7 °С. 4.7-10°С.
- 6. Вкажіть температуру подавання вина виноградного сухого марочного червоного.**
1.6-8°С. 2. 10-12 °С. 3.12-14 °С. 4. 16-20°С.
- 7. Вкажіть температуру подавання вина виноградного натурального сухого марочного білого.**
1.4-7°С.2. 8-10 °С. 3.10-12 °С. 4. 16-18 °С.
- 8.Вкажіть температуру подавання вермуту.**
1.6-8°С. 2. 10-12 °С. 3.14-15 °С. 4. 16-20°С.
- 9. Вкажіть температуру подавання вина виноградного десертного марочного білого.**
1.8-10 °С. 2. 10-12 °С. 3.12-14 °С. 4.16-18 °С.
- 10. Вкажіть температуру подавання Мадери Коктебель.**
1.5-7°С. 2. 8-10°С. 3.10-12°С. 4.14-18 °С.
- 11. Вкажіть температуру подавання вина міцного сухого, херес білий (Іспанія).**
1.6-8 °С. 2.9-11 °С. 3.12-14°С. 4. 16-18 °С.
- 12. Вкажіть температуру подавання вина десертного лікерного високоякісного, червоного.**
1.10-12 °С. 2.14-16°С. 3. 16-18°С. 4.18-20°С.
- 13. Яку сировину використовують для виготовлення коньяку?**
 1. Сухе біле столове виноградне вино. 3.Сухе червоне виноградне вино.
 2. Кріплене біле виноградне вино. 4.Напівсолодке рожеве виноградне вино.
- 14.Як поділяються коньяки від виду коньячних спиртів та їх якості?**
 1. На ординарні, сувенірні, колекційні. 3.На витримані, марочні, колекційні.
 2. На ординарні, колекційні, багаторічні. 4.На ординарні, марочні, колекційні.
- 15..Як називають ароматичний міцний алкогольний напій, який дістають перегонкою кріпленого соку плодів або ягід із наступною витримкою у дубових бочках не меншetrox років?**
 1. Плодово-ягідне бренді. 3. Гірка настоянка.
 2. Арманьяк. 4. Ром.

Запитання для самоперевірки

1. Який напій називають вином?
2. Класифікація вина.

3. Які органолептичні показники оцінюють у вині?
4. Назвіть основні типи смаку, які розрізняють у вині.
5. Поясніть різницю між букетом та ароматом.
6. Наведіть страви, які подають до білих вин.

Тема 7. Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Мета: ознайомлення з особливостями асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Завдання: набуття розуміння асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Вихідні дані

1. Бар, класифікація барів, винні бари, десертні бари, спеціалізація, клас.

Теоретична частина

Значне місце в карті барів займають змішані напої.

Залежно від призначення змішані напої поділяють на коктейлі-аперитиви, коктейлі-діджестиви, тонізуючі та прохолоджувальні.

Коктейлі-аперитиви сприяють збудженню апетиту, тому їх ще називають дообідніми. Коктейлі-діджестиви поліпшують травлення та засвоєння спожитої їжі, за що їх називають післяобідніми. Тонізуючі напої містять невелику кількість алкоголю, який спричиняє підвищення тону організму, підсилюючи вплив усіх компонентів. Прохолоджувальні напої призначені для насичення організму вологою, їх подають у проміжках між прийомами їжі, завжди з льодом і в об'ємі 300–400 мл без використання алкоголю.

За вмістом спирту змішані напої можна поділити:

- на міцні змішані напої (25–30% спирту);
- змішані напої середньої міцності (15–20% спирту);
- слабоалкогольні змішані напої (8–13% спирту).

Цукор є також важливим визначником смаку змішаного напою і гості часто цікавляться його кількістю. Тут барменові доцільно керуватися трьома показниками смаку:

- солодкий (14–25% цукру);
- напівсолодкий (7–10% цукру);
- сухий (0,5–2,0% цукру).

Це стандартні показники вмісту цукру, що застосовуються у виробничій промисловості. Деякі міксологи класифікують змішані напої і за об'ємом подавання:

- короткі (75–100 мл) – аперитиви;
- середні (150–200 мл) – діджестиви;
- великі порції (250–400 мл) – тонізуючі та прохолоджувальні.

Розвиток технології виготовлення змішаних напоїв призвів до необхідності класифікувати їх і за температурою подавання. Це зокрема:

- неохолоджені (18–20° С);
- охолоджені (10–12° С);
- дуже охолоджені (5–7° С);
- заморожені (0+1° С);
- гарячі (75–85° С).

Способи виготовлення змішаних напоїв:

1. «Білд» – на дно посуду кладемо кубики льоду і вливаємо компоненти, не перемішуючи.
2. «Шейк» – усі компоненти змішуємо в шейкері разом із льодом до 10 с.
3. «Бленд» – компоненти коктейлю попередньо змішують із льодом в електроблендері.
4. «Стір» – змішані напої готують в змішувальній склянці.
5. «Мадл» – частину компоненту розтирають перед вливанням інших, ложкою або товкачиком.
6. «Леєр» – компоненти розміщують шарами, без льоду (шарування).
7. «Комбінування» – комбонуємо наведені способи.

Послідовність виготовлення змішаних напоїв різними способами.

Спосіб «Білд»

Назва способу походить від англ. «to build», що означає «будувати». Цей спосіб застосовується при виготовленні тонізуючих та прохолоджувальних напоїв.

Послідовність операцій із приготування:

- беремо склянку і кладемо лід;
- ставимо склянку на лоток і вливаємо алкогольні компоненти;
- доливаємо безалкогольні компоненти;
- прикрашаємо напій гарніром.

Спосіб «Шейк»

Назва способу походить від назви посуду, в якому змішують усі компоненти коктейлю. Цей метод застосовується для перемішування компонентів, які між собою погано з'єднуються.

Послідовність приготування:

- беремо шейкер і кладемо лід;
- шейкер ставимо на лоток і вливаємо всі компоненти, крім га-зованих напоїв;
- закриваємо шейкер і енергійно взбовтуємо його протягом 10 с.
- відкриваємо кришку шейкера і акуратно розливаємо коктейль у чарки;
- прикрашаємо напій гарніром.

Спосіб «Бленд»

Назва способу походить від назви приладу – блендер, що означає «взбовтувати». Цей спосіб також застосовують тоді, коли складники напою погано змішуються між собою. Його найчастіше застосовують для вершкових коктейлів, де необхідне інтенсивне короткочасне змішування. Послідовність операцій із приготування:

- в блендер кладемо в неї лід;
- додаємо алкогольні і безалкогольні компоненти;
- закриваємо блендер кришкою і вмикаємо його на 20–30 с;
- вимикаємо блендер;
- обережно вливаємо коктейль у посуд подання;
- прикрашаємо коктейль.

Спосіб «Стір»

Цей спосіб застосовують при приготуванні коктейлів на основі вина. Послідовність операції з приготування:

- беремо змішувальну склянку і кладемо туди лід;
- ставимо на лоток і вливаємо всі складники, зазначені в рецепті;
- за допомогою коктейльної ложки обертовими рухами роз-мішуємо напій упродовж 5–6 с;
- накриваємо склянку стрейнером і акуратно переливаємо кок-тейль у посуд подання;
- прикрашаємо коктейль гарніром.

Спосіб «Мадл». Цей спосіб застосовують тоді, коли один або кілька складників необхідно розтерти або розтовкти з цукром (напри-клад м'яту), щоб вилучити з них аромат.

Послідовність операцій із приготування:

- кладемо складники для розтирання у склянку;
- всипаємо цукор і коктейльною ложкою старанно розтираємо його з травами або фруктами;
- додаємо лід і вливаємо напої.

Спосіб «Леєр» (шарування)

Цей спосіб базується на використанні різної питомої ваги склад-ників. Обережно вливаючи шар за шаром по ложці всі компоненти (від 2 до 7), отримуємо шаруватий коктейль із контрастно-кольоровим ефе-ктом. У процесі приготування не використовується лід.

Послідовність операцій із приготування:

- беремо бокал на низькій ніжці і ставимо на білдинг-лоток;
- барну ложку опускаємо в бокал випуклою частиною догори і обережно вливаємо по її ручці всі складники один за одним.

При цьому ложку поступово піднімаємо до країв, у міру на-повнення посуду.

Спосіб «Комбінування»

Поєднання двох способів виготовлення змішаних напоїв може дати несподіваний ефект. Найцікавіші комбінації: способи «Леєр» і «Шейк», «Білд» і «Бленд», «Шейк» і «Бленд».

У всьому світі популярні класичні змішані напої: Піна Колада, Маргарита, Кір, Кровава Мері тощо.

№ варіанту	Назва коктейлю	Назва компонентів	Кількість, мл	Посуд подання	Метод приготування	Оформлення
1	2	3	4	5	6	7
1	Піна Колада	ром білий, лікер «Crème de Cacao», вершки, сік ананасовий	50 40 50 120	хайбол	шейк	коктейль-на вишня, скибка ананаса
2	Олександр	бренді, лікер «Crème de Cacao», вершки	20 20 20	келих для коктейлю	шейк	поверхня коктейлю прикрашається подрібненим мускатним горіхом
3	Райський	джин, лікер «Apricot Brandy», помаранчевий сік	20 20 20	келих для коктейлю	шейк	
4	Кровава Мері	горілка, сік томатний, соус «Табакко», соус «Ворчестерський», сік лимонний, сіль, перець, сіль з ароматом селери	50 100 1 деш 1 деш 10	хайбол	шейк	стеблина селери
5	Відкрутка	горілка, сік помаранчевий	40 200	хайбол	білд	½ скибка помаранча
6	Белліні	сік персиковий, шампанське	40	келих для шампансь	білд	

				- кого		
7	Текіла «Схід сонця»	текіла, сік пома- ранчевий, сироп	40 180	хайбол	білд	½ скибка помаран- ча
8	Чорний росія- нин	Grenadine горілка, лікер каво- вий	20 40 20	склянк а олдфе шенд	білд	
9	Кір	вино «Аліго- те», лікер «Creme de Cassis»	100 10	келих для вина	білд	
10	Францу- зький 76	горілка, сік лимон- ний, сироп цук- ровий, шампанське	30 10 1 ч. лож- ка 80	келих для шампа- нсь- кого	шейк	
11	Марга- рита	текіла, лікер Куант- ро, сік лимон- ний	45 15 30	келих для мартін і	шейк	ободок з солі, скибка лайма
12	Пусіфут	сік лимон- ний, сік помаран- чевий, сік ананасо- вий, сироп Grena- dine	30 50 30 10	хайбол	шейк	½ скиб- ка пома- ранча

Тестові завдання

1. Чарка коньячна має об'єм:

1.1 25 мл;

1.2 40 мл;

1.3 50 мл.

2. Чарка горілчана має об'єм:

2.1 30 мл;

2.2 50 мл;

2.3 75 мл.

3. Чарка мадерна має об'єм:

3.1 35 мл;

3.2 50 мл;

3.3 75 мл.

4. Келих для шампанського має об'єм:

4.1 125 мл;

4.2 150 мл;

4.3 200 мл.

5. Чарка мадерна має об'єм:

5.1 50 мл;

5.2 75 мл;

5.3 150 мл.

6. Чарка рейнвейна має об'єм:

6.1 100 мл;

6.2 125 мл;

6.3 150 мл.

7. Склянка старомодна (олд-фешен) має об'єм:

7.1 100 мл;

7.2 150 мл;

7.3 200 мл.

8. Склянка тумблер має об'єм:

8.1 160 мл;

8.2 200 мл;

8.3 220 мл.

9. Склянка хайбол має об'єм:

9.1 150 мл;

9.2 200 мл;

9.3 220 мл.

10. Склянка колінз має об'єм:

10.1 200 мл;

10.2 250 мл;

- 10.3 400 мл.
- 11. Чарка для сауерів має об'єм:
 - 11.1 100 мл;
 - 11.2 150 мл;
 - 11.3 200 мл.
- 12. Чашка для пуншу має об'єм:
 - 12.1 100 мл;
 - 12.2 150 мл;
 - 12.3 200 мл.
- 13. Білі вина подаються у чарках:
 - 13.1 рейнвейній;
 - 13.2 мадерній;
 - 13.3 лікерній.
- 14. Червоні вина подаються у чарках:
 - 14.1 горілчаній;
 - 14.2 рейнвейній;
 - 14.3 мадерній.
- 15 Пивний бокал має об'єм:
 - 15.1 0,3 л;
 - 15.2 0,75 л;
 - 15.3 1 л.

Запитання для самоперевірки

1. Поясніть, з яких компонентів може складатись коктейль.
2. Особливості приготування коктейлів способом «бїлд».
3. Охарактеризуйте спосїб приготування коктейлів «шейк».
4. Особливості приготування коктейлів способом «бленд».
5. В чому суть приготування коктейлів способом «стїр»?
6. Особливості приготування коктейлів способом «мадл».
7. Назвіть особливості приготування коктейлів способом «лейєр».
8. Як розрахувати мїцнїсть коктейлю?

Тема 8. Асортимент і характеристика їнвентарю, посуду, столової бїлизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

Мета: ознайомлення з асортиментом і характеристикою їнвентарю, посуду, столової бїлизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

Завдання: набуття розумїння асортименту і характеристики їнвентарю, посуду, столової бїлизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

Вихідні дані

1. асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.

1.2 Теоретичні відомості.

Червоне вино - вино, вироблене з червоних сортів винограду за технологією, що забезпечує перехід антоціанів з шкірки в сусло. Червоні вина багаті дубильними речовинами і тому володіють пряними первинними ароматами. В світі існує близько 4500 сортів червоного вина.

Рожеве вино одержують тільки з червоних сортів ягід, сік контактує з мезгою протягом нетривалого часу, достатнього для того, щоб шкірка ягід передала свій колір соку, але не переситила його.

У результаті такої технології виробництва рожеве вино містить менше танінів, тому і температура охолодження може бути знижена до 8 - 13 °С.

Розрізняють такі основні типи смаку вина:

- *винний* - нейтральний, простий смак вин, приготованих з не ароматних сортів винограду, в рівній мірі властивий натуральним і спеціальним винам без витримки;
- *виноградний* - характерний смак для молодих малоокислених натуральних вин, важлива властивість напівсолодких вин і легких десертних мускатів;
- *плодовий* - типовий смак більшості спеціальних вин. Плодовий смак, як і аромат, є характерним для портвейнів. Смак чорносливу, чорної смородини, малини, вишні характерний для червоних міцних і десертних вин і визначає рівень їхньої якості.

Відтінок смаку айви і дині зустрічається в білих десертних винах Узбекистану і Туркменії.

Характерний суничний смак мають десертні вина, приготовані з сортів Ноа, Ізабелла;

- *медовий смак* - типовий для білих десертних вин, приготовлених з перезрілого винограду, наприклад, токайських. Цукристі кримські мускатні вина при витримці також набувають медовий смак;
- *смолистий смак* - ознака сильної окисленості натуральних вин. У спеціальних винах вказує на використання увареного на відкритому вогні сусла (малага, марсала), що характерно для цих вин;
- *мадерно* - специфічний смак, що формується при термічній обробці міцних вин за рахунок реакцій амінокислот і фенольних сполук;
- *хересний* - особливий смак натуральних і міцних вин, що утворюється при наявності альдегідів за рахунок життєдіяльності хересних дріжджів. Іноді хересний смак з'являється у винах при тривалому їх зберіганні в неповних ємкостях.

Післясмак - важливий елемент якості смаку вина. У роті після проковтування проби зберігається протягом деякого часу відчуття смаку вина.

Зникнення компонентів смаку відбувається в послідовності від менш стійких до більш стійких.

Смак гірких компонентів зберігається досить довго. Розрізняють післясмак короткий і довгий, приємний і неприємний.

Гармонійні десертні вина володіють довгим приємним післясмаком. Ароматні сорти винограду дають вина з довгим післясмаком.

Простим малоекстрактивним і нейтральним винам притаманний короткий післясмак.

Прогіркання, мишачий присмак і деякі інші пороки і хвороби вин досить легко визначити за присмаком.

Проведення декантації червоного вина

Техніка роботи офіціанта (сомельє)



Рис.1.3 підставка для декантації та декантація вина при декантації така. Пляшку з вином обережно укладають в спеціальний кошик із серветкою або на підставку для декантації (рис. 1.3).

Рис. 1.3 – Підставка для декантації та декантація вина

Спочатку пляшку демонструють гостю. Потім запалюють свічку, обережно

відкорковують пляшку, не виймаючи її з кошика. Обрізають капсулу під кільцем, протирають горлечко пляшки і, користуючись важільним штопором

(ножем сомельє), витягують пробку приблизно на три чверті. Якщо вино витримане, видаляють капсулу цілком, щоб краще бачити осад. На останньому етапі витягують пробку рукою. Сомельє повинен оглянути і понюхати пробку, щоб переконатися у відсутності так званого «запаху пробки». Потім пробка

кладеться на спеціальне блюдечко, яке ставиться на стіл гостя.

Відразу після виймання пробки ще раз протирають шийку пляшки ручником. Лівою рукою беруть декантер, правою - пляшку. Переливаючи вино в графин, пляшку тримають над вогнем свічки, щоб побачити той момент, коли осад підходить до шийки. Частина вина з осадом залишають у пляшці, а вино наливають так, що воно стікало по стінках графина.

Сомельє може продегустувати вино і дати свій висновок про якість напою. Потім пропонується пробний ковток вина замовнику, і з його схвалення воно подається іншим гостям.

Слід пам'ятати, що старі вина іноді можуть "померти" між першим і другим бокалом через окислення. Вина 15-20-літнього віку віддають свої кращі аромати протягом півгодини. Молоді вина можуть поліпшити свої якості і після більш тривалої аерації.

Більшість спеціалізованих видань та шкіл рекомендують сомельє дегустувати вино і з графіна по закінченні декантації, налити його в приготований для себе келих. Сомельє може користуватися спеціальним винним келихом. У другому випадку ресторанний етикет вимагає, щоб сомельє дегустував вино з келиха меншого обсягу, ніж ті, які стоять на столі у гостей. В обох випадках при дегустації потрібно злегка відвернутися. Сомельє може на прохання замовника налити йому трохи вина, щоб отримати його схвалення і дозвіл на декантацію. Сомельє повинен оглянути і понюхати пробку, щоб переконатися у відсутності так званого «запаху пробки». Потім пробка кладеться на спеціальне блюдечко, яке ставиться на стіл гостя.

Свічка запалюється для того, щоб бачити осад або просто для краси процедури, якщо вино молоде та осаду в ньому немає. Молоде червоне вино спеціально відкривають за кілька годин до вживання, щоб воно краще розкрило свій ароматичний потенціал. Заздалегідь не відомо, чи отримає вино користь від насичення повітрям.

Ось чому старе бургундське вино зазвичай не переливають, так як воно може Окислитися при зіткненні з повітрям.

У той же час старий високоякісний портвейн, що володіє значним осадом, завжди переливають, використовуючи тонку вологу тканину для затримання важких частинок.

Оцінка якості червоних та рожевих вин

Рожеві вина являють собою перехідну групу між білими і червоними винами. По аромату і смаку вони ближче до білих, за кольором - до червоних вин. Забарвлення рожевих вин може бути блідо-рожевим, блідо-червоним, світло-червоним.

Розрізняють такі основні кольори червоних вин:

- Світло-червоний, червоний –легкі вина;
- Рубіновий, рубіново-червоний - інтенсивні відтінки високоякісних вин;
- Темно-червоний, темно-рубіновий, гранатовий - типові кольори червоних вин південного походження;
- Фіолетово-червоний, синьо-червоний - кольори молодих вин з інтенсивно забарвлених сортів (Алікант Буше, Бастардо, Сапераві та ін); при витримці вони, як правило, світлішають.

Присутність цибулинного, цегельного або коричневого відтінку в червоних винах свідчить про зайві окисні зміни фарбувальних речовин при дозріванні і про значну тривалість витримки вина.

При визначенні забарвлення вина необхідно звертати увагу на його типовість, тобто наскільки забарвлення відповідає типу, віку і сорту напою.

Якщо міцне вино має ніжний світло-солом'яний колір, то такий колір оцінюється як нетиповий. Колекційне червоне вино має не яскравий, а так званий «втомлений» колір, що добре пояснюється окисленням фарбувальних речовин в процесі витримки.

У вітчизняній практиці, а також в країнах СНД виноробну продукцію оцінюють, в основному, за 10-бальною шкалою, яка передбачає характеристику якості вина за п'ятьма основними показниками з такими максимальними балами: прозорість – 0,5, колір – 0,5, аромат (букет) – 3,0, смак – 5,0, типовість – 1,0.

У залежності від погіршення показників у порівнянні з вином найвищої якості по кожному з показників виробляють відповідну знижку балів. При зниженні якості вниз за смаком роблять знижку балів: виключно гармонійний тонкий смак оцінюють в 5 балів, гармонійний – 4; смак, який мало відповідає типу вина, – 3; негармонійний без сторонніх присмаків – 2,5, легкий сторонній присмак – 2; явно сторонній присмак – 1.

Шкала категорій якості вина в залежності від суми балів

Група вин	Категорії якості вина				
	відмінна	хороша	задовільна	низька	незадовільна
Марочні	10-9,2	9,1-8,9	8,8-8,5	8,4-8,0	Ниже 8,0
Без витримки, витримані	10-8,6	8,5-7,8	7,7-7,4	7,3-7,0	Ниже 7,0
Ігристі витримані	10-9,0	8,9-8,6	8,5-8,2	8,1-7,8	Ниже 7,8
Ігристі без витримки	10-8,8	8,7-8,3	8,2-8,0	7,9-7,5	Ниже 7,5

Відбір проб та підготовка до дегустації.

Проби вина для проведення дегустації відбирають з однорідних партій.

Під однорідною партією розуміють вино одного терміну виготовлення, що має однакові показники при пред'явленні до одночасної приймання-здачі або огляду. При доставці вина різних виробок його розсортовують на однорідні партії.

Середню пробу для дослідження від партії складають з проб вина, взятих з бочок пропорційно їх ємності, але не менше 100 мл з кожної бочки з тим, щоб середня проба мала об'єм 0,5 - .

Середню пробу добре перемішують і ділять на дві або три частини, які розливають в окремий посуд. На кожному посудині з середньою пробую наклеюють етикетку, на якій має бути зазначено: назва вина, прізвище, ім'я та по батькові власника, дата відбору проби, номер партії (за журналом реєстрації), посаду та прізвище особи, яка відбрала пробу).

Одну частину проби зберігають на випадок арбітражного аналізу, залишкова кількість використовують для органолептичного та лабораторного дослідження. Для проведення досліджень в заводській лабораторії відбирають з лінії розливу пляшки (посуд) з продукцією загальним об'ємом не менше ніж 3 дм³ від кожної партії у вигляді оформленої готової продукції, з нанесеними етикетками та маркуванням без акцизної марки: 1,5 дм³ (середньої проби) продукції витрачають на органолептичні та фізико-хімічні дослідження – згідно з вимогами стандартів на відповідну продукцію; решту проби (1,5 дм³) зберігають у випробувальній лабораторії підприємства не менше одного місяця як контрольний зразок на випадок незгоди в оцінці якості.

Для проведення досліджень в інших лабораторіях, що здійснюють незалежну експертизу, відбирають проби продукції в пляшках (посуді) загальним об'ємом 3 дм³ і разом з актом відбирання проб передають в дослідну лабораторію. Зразки продукції для представлення в дослідні лабораторії повинні бути опломбовані печаткою заводу – виробника (або замовника проведення аналізу).

Техніка дегустації.

Техніка проведення дегустації також робить певний вплив на оцінку вина. Професійна дегустація проводиться в чистому, тихому, добре провітреному приміщенні, в ідеалі при природному освітленні, температурі 19-22°C і вологості 60-70 відсотків. Бажані білі стіни і білі скатертини. Так, наприклад, в кімнаті, стіни якої недавно забарвлені масляною фарбою, не можна проводити дегустацію, оскільки запах фарби і олифи домішується до аромату і букета вина і абсолютно спотворює їх дійсний характер. Повинні бути встановлені чаші для спльовування.

Найбільш поширений тип келиха для дегустації – напівеліпсоїдний («тюльпан»), об'ємом 210-225 мл (тип AFNOR або INAO). Можливе використання келихів більшого, але не меншого об'єму. Головні вимоги: наявність ніжки, тонкі, відполіровані, абсолютно прозорі, стінки, що звужуються догори (діаметр біля країв менший, ніж у найширшій частині келиха). Келихи повинні бути бездоганно чистими і сухими. Наповнювати на одну третину (70-80 мл) і тримати за ніжку або за підставку.

Дегустаційні келихи мають бути виготовлені з чистого білого (безбарвного) скла. Зеленоватий, синюватий і жовтуватий відтінки скла абсолютно недопустимі, оскільки вони різко змінюють уявлення про колір вина. Іноді застосовують дегустаційні чашки, зроблені з срібла або іншого світлого металу. На дні і бічних стінках чашок є опуклості і поглиблення, що дають можливість розглядати вино в шарах різної товщини.

Особливо зручні чашки при дегустації червоних вин. Добре забарвлене прозоре червоне вино дає в них живе гранатове забарвлення, а каламутне здається тьмяним. Пробу з бочок беруть за допомогою ліверу або піпеток різної форми. Старі вина з бочок, що стоять шпунтом на бік, відбирають за допомогою спеціальних невеликих краників, які вставляються в дно бочки після попереднього просвердленого отвору. В більшості випадків дегустацію проводять в спеціальних, відведених для цієї мети приміщеннях, виходячи з

того, що в підвальних приміщеннях є специфічний запах, що заважає оцінці аромату і букета вина.

При подачі вин на дегустацію необхідне дотримання певної послідовності відповідно до їх складу, якості і характеру. Це викликається необхідністю обережності сприйнятливості органів чуття, що бере участь в дегустації.

Тому при подачі вин на дегустацію необхідно дотримуватися наступного загального порядку: сухі вина треба подавати до солодких, легені раніше міцних, мало екстрактні перед повними, багатими екстрактом, м'які до терпких, і, що те ж, білі перед червоними, менш ароматні раніше ароматніших і молодших до витриманих і старіших. Відповідно до цього дегустацію починають з легенів, мало екстрактних сухих їдалень білих вин. За ними послідовно подають сухі їдальні червоні вина, напівсолодкі білі і червоні, потім десертні міцні, десертні солодкі. При цьому десертні вина розташовують в порядку зростання їх цукристості. Ігристі вина краще дегустувати окремо, не включаючи їх в дегустацію з десертними винами.

Органолептичні показники належать до таких, значення яких не можна виразити у фізичних розмірних шкалах. Характеристику смаку, запаху, консистенції та інших сенсорних ознак наводять в якісних описах.

Для того, щоб перевести якість в кількість, під час експертного оцінювання використовують безрозмірні шкали: зазвичай у балах, рідше в частках одиниці або процентах.

Заповніть дегустаційну карту якості вина

ДЕГУСТАЦІЙНА КАРТА ОЦІНКИ ЯКОСТІ ВИНА

Дегустатор

(прізвище, ім'я, по-батькові)

Посада

Тема та місце дегустації

№ з/п	Найменування виробу	Хімічні характеристики			Показник якості в балах						С ум ар на оцін ка в ба ла х
		спирт, об, %	цукор, г/100 см ³	титр. кис-лотн., г/дм ³	Прозо-рість	Колір	Букет	Смак	Аромат	Типо-вість	
					0,1-0,5	0,1-0,5	1-3	1-5	1-3	0,3-1,0	

Тестові завдання:

1. Як подають білі вина?

1. У рейнвейних чарках об'ємом 100 мл із температурою +8-10 °С.
2. У мадерних чарках об'ємом 75 мл із температурою +24-25 °С.
3. У бокалах ємністю 125 мл із температурою +14 -16 °С.
4. У високих конусних склянках ємністю 150 мл із температурою +18 - 20 °С.

2. Як подають кріплені (міцні) вина?

1. У мадерних чарках об'ємом 75 мл або у бокалах ємністю 125 мл без підігрівання та охолодження.
2. У чарках об'ємом 50 мл із температурою +12 - 14 °С.
3. У високих конусних склянках ємністю 200 мл із температурою +18 - 20 °С.
4. У бокалах ємністю 200 мл із температурою +20 -22 °С.

3. Як подають десертні вина?

1. У бокалах ємністю 150 мл із температурою +8-10 °С.
2. У бокалах ємністю 200 мл із температурою +12 -14 °С.
3. У чарках об'ємом 50 мл із температурою +10 - 12 °С.
4. У мадерних чарках об'ємом 75 мл або у бокалах ємністю 125 мл із температурою +16-18 °С.

4. Як потрібно наливати вино відвідувачам у барі?

1. Усі вина наливають із правого боку. Корпус має бути легко нахилений, а права нога висунута вперед, ліву руку зі складеною вдвоє серветкою бармен кладе за спину, після кожного наливання потрібно промокнути краплі вина з горловини пляшки.
2. Усі вина наливають із лівого боку. Корпус має бути легко нахилений, а ліва нога висунута вперед, праву руку зі складеною вдвоє серветкою бармен кладе за спину, після кожного наливання потрібно промокнути краплі вина з горловини пляшки.
3. Усі вина наливають із лівого боку. Бокал бармен бере у праву руку, а лівою наливає вино. Відвідувачу ставить на стіл вино з лівого боку лівою рукою, висунувши вперед ліву ногу.
4. Бармен наливає вино відвідувачу з правого боку лівою рукою, а правою рукою з серветкою він витирає горловину пляшки після кожного наливання вина.

5.Порекомендуйте вино сухе марочне, червоне до м'ясних холодних закусок та сиру.

1. Оксамит України. 3. Токай мускат.
2. Каберне Кримське. 4. Перлина степу.

6. Порекомендуйте ігристе вино на аперитив.

1. Шампанське брют. 3. Токай мускат.
2. Перлина степу. 4. Сапераві.

7. Порекомендуйте вино виноградне сухе марочне, червоне до других гарячих

страв з яловичини, свинини, птиці та дичини.

1. Перлина степу. 3. Портвейн червоний Лівадія.
2. Мадера Коктебель. 4. Мукузані.

8. Порекомендуйте вино виноградне сухе ординарне, червоне до других гарячих страв з яловичини, свинини, птиці.

1. Перлина степу. 3. Сапераві.
2. Мадера Коктебель. 4. Хванчкара.

9. Порекомендуйте вино виноградне натуральне сухе марочне вищої категорії

якості, біле до холодних закусок та других гарячих страв із птиці.

1. Аркадія мускатне біле. 3. Аліготе Коктебель.
2. Каберне. 4. Оксамит України.

10. Порекомендуйте вино сухе марочне, червоне до м'ясних холодних закусок та сиру.

1. Аркадія мускатне біле. 3. Аліготе Коктебель.
2. Каберне Кримське. 4. Токай мускат.

11. Порекомендуйте вино виноградне сухе марочне, біле до овочевих холодних закусок.

1. Оксамит України. 3. Шабське біле.
2. Кагор Український. 4. Талісман.

12. Порекомендуйте вино виноградне натуральне сухе марочне вищої категорії

якості, біле до холодних закусок та других гарячих страв із птиці.

1. Оксамит України. 3. Мерло.
2. Кагор Український. 4. Ркацтелі інкерманське.

13. Порекомендуйте вино виноградне міцне марочне, біле до других гарячих рибних страв.

1. Мадера Коктебель. 3. Мускат білий Червоного каменю.
2. Портвейн білий кримський. 4. Магарац Херес.

14. Порекомендуйте вино виноградне міцне марочне біле до десертних страв.

1. Мадера Коктебель. 3. Магарац Херес.
2. Портвейн білий кримський. 4. Магарац Мадера.

15. Порекомендуйте вино виноградне міцне марочне біле до других гарячих страв з птиці та дичини.

1. Мадера Коктебель. 3. Магарац Херес.
2. Портвейн білий кримський. 4. Магарац Мадера.

16. Порекомендуйте вино виноградне десертне марочне, біле до десертних страв.

1. Мадера Коктебель. 3. Магарац Херес.
2. Талісман. 4. Мартіні.

17. Порекомендуйте вино міцне солодке марочне біле для аперитиву.

1. Кагор Український. 3. Портвейн червоний Лівадія.

2. Портвейн білий Кримський 4.Марсала.

18.Порекомендуйте вино ароматизоване солодке оригінальне для аперитиву.

1. SALUTE Сангрія. 3.Портвейн червоний Лівадія.

2. Портвейн білий кримський.4.Кагор Український.

Питання для самоконтролю

1. Назвіть форми і види дегустації?

2. Як відбирають пробу вина?

3. Які органолептичні показники оцінюють у вині?

4. Назвіть основні типи смаку, які розрізняють у вині.

5. Поясніть різницю між букетом та ароматом.

6. Основні вимоги до приміщення, де проводиться дегустація.

3. Рекомендована література

3. Рекомендована література

1. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.

2..Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.

3. .Карпенко В. Д., Рогова А Л., Шкарупа В. Г., Положишникова О. І., Пилипей М. І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. – К.: НМЦ «Укоопсвіта», 2003.

4..Багриновський Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков.- Москва, 2003. 13.Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНЕУ, 2003.

5..Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника Обслуживания.- Ростов-наДону: Феникс, 2002. 15.Богушева И.В. Бары и рестораны. Искусство обслуживания.-Ростов-наДону: Феникс, 2000.

6.Доцяк В.С, Стремено Л.О., Стремено І.В. Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів.- К: Вища школа, 2000.

Базова

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного

господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури, 2009.

2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. / В.В. Архіпов. - К.: Центр учбової літератури, 2017.

3. П'ятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. - К.:Кондор, 2013.-250с.

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т.К.Литвиненко.- К.:КНТЕУ, 2018.- 215с.

5. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра- К, 2010.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.. проф. Н.О. П'ятницької. - К: Центр учбової літератури, 2011.

7. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підручник/Т.Г.Сокол. - К.: Альтерпрес, 2009.

8. Сало Я. М. Організація обслуговування на підприємствах харчування. Ресторанна справа: довідник офіціанта / Я.М.Сало – Львів: Афіна, 2005.-336с.

Інтернет-ресурси:

1. Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

2.Типи кавових машин [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cafeboutique.ua/ua/kofeyniy-glossariy.html>

3. Правила подачі вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/>

4.. Сорти винограду для вина [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dovidkam.com/sadigorod/vinograd/krashhi-sorti-vinogradu-dlya-vina-yakij-sort-vinogradu-dlya-vina.html>

ЗМІСТ

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів	4
Тема 2.Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції	9
Тема 3.Правила складання меню для барів різної спеціалізації, підготовка столової білизни та приладдя в торговому залі	13
Тема 4.Основні види столового посуду і наборів.	19
Тема 5. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації	27
Тема 6 .Асортимент вин. Декантація вин.	30
Тема 7.Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.	37
Тема 8.Асортимент і характеристика інвентарю, посуду, столової білизни, що використовується сомельє для обслуговування гостей напоями.	43
Рекомендована література	52

Організація барної справи: методичні вказівки для практичних занять .
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр»
(для студентів 4 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-

ресторанного бізнесу, **Паска М.З.**, д-р наук, професор, 2019. **Радзімовська О.В.** викладач

Organization of bar business: methodical recommendations for practical classes,

Paska Mariia, Dr. of Science,

Radzimovska O.V.