

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

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ**

(назва навчальної дисципліни)

**Паска М.З.**

**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 роботи сомельє: 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. Organization of  
sommelier work: methodical recommendations for practical classes, Paska Mariia,  
Dr. of Science,

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

Розробники: проф. д.вет.н. Паска М.З.,

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

Сомельє (фр. *sommelier*) - працівник ресторану, відповідальний за придбання, зберігання вин і представлення їх клієнтам. Сомельє складає винну карту, займається дегустацією вин і дає рекомендації по вибору напоїв відвідувачам ресторану. Сомельє в своїй роботі користується спеціальним «штопором сомельє». Навчання сомельє проходить на спеціальних заняттях сомельє, де окрім теоретичних знань про історію вина і виноробницькі регіони, майбутні сомельє вчаться розпізнавати аромати вин за складовими і інтерпретувати отримані букети. В результаті професійний сомельє по ароматах вина здатний визначити якість напою, сорт винограду, а інколи регіон походження вина і його вік. Нюх тренується за допомогою спеціальних наборів винних ароматів, із зразками запахів що зустрічаються в букетах.

Союз сомельє Франції надає звання «Метра сомельє» тим, хто пропрацював більше 10 років на цій посаді.

Сомельє, що працює в ресторанному залі, стає психологом - йому доводиться вгадувати настрій своїх клієнтів, іноді - визначити їх соціальний статус і походження. Деколи робота сомельє вимагає неабиякого відчуття гумору і винахідливості. Сомельє зобов'язаний швидко ловити думки клієнта. Для того, щоб запропонувати набір напоїв до замовлених страв, у сомельє, як правило, буває 2-3 хвилини, і зайва задумливість може справити гнітюче враження на клієнта. Вибір, зроблений в таких екстремальних умовах, має бути точним: у ресторані гість "вкладає свої гроші (часто чималі) в підприємство, що стосується його смаку і тому особливо делікатне".

Обслуговування є основним критерієм в оцінці діяльності бакалавра готельно-ресторанної справи, яка залежить від застосування різних форм і методів обслуговування, від знання технології приготування страв, повинен розбиратися у винах, щоб дати пораду відвідувачеві при виборі ним того або іншого напою. Він повинен безпомилково розбиратися у всіх видах посуду й приладів, знати сучасні тенденції в сервіруванні столу, правила подачі страв, уміти правильно й красиво обслужити відвідувача.

**Тема.** Сомельє характеристика професії. Поєднання в собі декілька професій

**Тема.** Організаційні роботи по формуванню винного асортименту

**Тема.** Еногастрономія. Особливості даної госторномії

**Тема.** Основні види столового посуду і наборів.

**Тема.** Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства.

**Тема.** Асортимент вин. Декантація вин.

**Тема.** Сомельє характеристика професії. Поєднання в собі декілька професій

**Мета:** ознайомлення з особливостями Сомельє, характеристика професії. Поєднання в собі декілька професій

**Завдання:** набуття розуміння сомельє, характеристика професії. Поєднання в собі декілька професій

**Вихідні дані**

*Сомельє, Міжнародна Асоціація Сомельє, Гранд Сомельє, дегустація, карта вин, сомельє філософ, пакет документів, якість вина, аксесуари, система контролю, стимулювання продаж вина.*

**Теоретичні відомості**

Слово сомельє - французьке і в перекладі означає «служитель ресторану, який відає спиртними напоями». В стародавні часи «сомельє» називалася людина, яка знімала пробу з королівських страв і пробувала чи на отравлені вони. Тільки по проществії деякого часу сомельє став відповідальним за напої, за розлив вин в пляшки і бочки. У наш час згідно з пропозицією Жоржа Пертюіза, президента гільдії сомельє Франції, сомельє - це «особа відповідальна за подачу напоїв в ресторані та барі, який дає поради по вибору вин і напоїв, сервірує їх а також слідкує за їх подачею гостеві до моменту

*Основні обов'язки сомельє:* обслуговувати відвідувачів на високому рівні з наданням достатнього асортименту продукції закордонного та вітчизняного виробництва . Провести підбір фірм – поставщиків вин н спиртних напоїв, їх закупівлю; складання винної карти; рганізовувати правильне зберігання вина . Надавати відувачам повну інформацію по різним напоям.; Декантувати , подавати вино лікер та інші спиртні напої. Навчати офгіціантов сервіровці вина. Бути чемними, дотримуватися правил внутрішнього розпорядку. Суворо дотримуватися касової дисципліни, знати та виконувати правила по роботі на касово- операційній системі. Правильно проводити розрахунки з відвідувачами. Знати сорти і види вітчизняних і імпортних товарів, а також їх коротку товарознавчу характеристику.

Перевіряти наявність вин і алкогольних напоїв на складі заздалегідь і отримувати їх зі складу. Дотримуватися встановленої керівництвом форму одяжі. Проходити медичні обстеження у встановлений час і передавати

медичні довідки завідувачу баром. Виконувати інші доручення адміністратора, пов'язані з його функціональними обов'язками.

*Сомельє має право* вимагати від адміністратора створення необхідних умов для зберігання матеріальних цінностей, забезпечення фірмовим одягом і всім необхідним для належного сервісного обслуговування відвідувачів. Не принімати зі складу товари, що не відповідають стандартам і виногорілчані вироби без відповідного маркування. Припиняти обслуговування відвідувачів, які знаходяться у нетверезому стані, або тих хто не дотримується встановлених правил поведінки. Вносити керівництву пропозиції щодо поліпшення асортименту приготування напоїв і страв.

*Відповідальність.* Сомельє несе відповідальність за: невиконання вимог посадової інструкції. Недотримання правил торгівлі. Відпуск напоїв і іншої продукції без застосування контрольно-касових апаратів. Розрахунки з відвідувачами без застосування контрольно-касових апаратів.

Поява на робочому місці без фірмової одяжі. Порушень режиму роботи. Збереження ввірених йому матеріальних цінностей. Недотримання Правил внутрішнього трудового розпорядку. Невиконання правил протипожежної безпеки та техніки безпеки на робочому місці. Незбереження платіжних документів, а також товарів, посуду, інвентаря, обладнання. Відсутність необхідного запасу товарів на складі. У разі недостачі товарів, сомельє несе повну відповідальність за чинним законодавством.

*Сомельє повинен знати:* посадову інструкцію, постанови, накази та інші нормативні документи, що стосуються його діяльності, розпорядження і накази керівництва. Діючі правила внутрішнього трудового розпорядку. Правила і норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії і протипожежного захисту. Діючі ціни при продажу товарів. З посадовою інструкцією ознайомлений.

Сомельє це дуже важка і цікава діяльність. Людина, яка рішила посвятити себе вину і людям повинна поєднувати в собі відразу декілька професій. Він повинен бути гарним вченим, знавцем справи бізнесменом, добрим вчителем, тонким психологом і блискучим актором. Щоб поєднувати в собі такі складні професії, насамперед треба бути філософом.

*Вчений.* Сомельє повинен бути вченим. І знати про свій предмет все. А щоб відчутти вино, потрібно витратити роки. Тільки коли він знає не тільки назви вин, етикеток і вміє продавати вина клієнтам, коли він знає про це вино все: починаючи з географії, клімату, ґрунту і закінчуючи сортом винограду і особливостями винифікації, він стає мудрим сомельє. Головними у вивченні вина є два питання: що визначає смак вина і букет вина.

*Бізнесмен.* Сомельє повинен бути знаючим і досвідченим бізнесменом. У його обов'язки входить складання винної карти ресторану. Це дуже важливий аспект роботи. Бо, як стверджують фахівці, на 40% успіх роботи ресторану залежить від винної карти.

Складаючи винну карту, від якої залежить престиж і дохід закладу, сомельє зобов'язаний враховувати ряд питань: концепція ресторану, його клас, цінова категорія, кухня, специфіка меню. Для того щоб мати гідну винну карту,

в якій представлені як "топові" вина від кращих виробників, так і вина середньої цінової категорії, найкращі сомельє співпрацюють з 10-15 постачальниками. Це дає можливість мати вина від цілого ряду виробників з різних виноробних регіонів, підтримувати постійний асортимент і стежити за розвитком ринку та надходженням на нього новинок. Не слід сліпо довіряти всім рекламним акціям. В обов'язки сомельє входить підтримка запасу вин у ресторані. У разі якщо у закладу є винний льох, сомельє бере на себе турботу про нього. Також, сомельє повинен формувати винну карту ресторану таким чином, щоб всі позиції, які в ній присутні, були його "улюбленими" винами, лише в цьому випадку він зможе щиро, красиво, чесно і, нарешті, правильно дати

*Вчитель.* Сомельє повинен бути вчителем. Він покликаний виховувати смак до вина, гарної кухні, естетики, і, в кінцевому рахунку, смак до життя. Потрібно вміти грамотно, вміло, красиво і ефектно піднести той чи інший напій. Спілкуючись з гостями, потрібно бути акуратними, не перегнути палицю, щоб розмова не стала нудною, повчальною лекцією. Вина, що мають маркування високого ступеня сприятливості року, не варто пити відразу ж, вони ще не набрали достатньої рівня якості, вони ще не так смачні. Їхній час прийде через 10-20 років. Це не означає, що одні вина погані, а інші -хороші. Ні, вони різні. Це як дві жінки: одна блондинка, брюнетка інша, але кожна прекрасна по-своєму".

*Психолог.* Сомельє повинен навчитися мистецтву правильної поведінки з клієнтами, а для цього він зобов'язаний бути психологом. Традиції високої гастрономії говорять про те, що для відчуття гармонії в їжі, необхідно супровід її напоєм, який підкреслить і продовжить смак страви. Якщо основна задача шеф-кухаря - створення гастрономічного вишуканості, то основне завдання сомельє - допомога у виборі гостем ресторану найкращого супроводу страви.

Для того щоб запропонувати набір напоїв до замовлених страв, у сомельє, як правило, буває 2-3 хвилини, і зайва задумливість може справити гнітюче враження на клієнта. Вибір, зроблений в таких екстремальних умовах, повинен бути точним: у ресторані гість "вкладає свої гроші (часто чималі) у підприємство, що стосується його смаку і тому особливо делікатне".

*Актор.* Сомельє повинен вміти грамотно й артистично подати напої гостям. Коли в ресторані працює грамотний сомельє, подача вина, коньяку чи якогось іншого напою може перетворитися на запам'ятовується церемонію. Існують основні правила подачі вина клієнту.

1. Карта вин подається клієнтові обов'язково зліва.
2. Сомельє підносить клієнтові замовлену пляшку вина етикеткою вгору і з лівого боку.
3. Коли замовлення підтверджено, пляшку білого або рожевого вино опускають у кулер (відерце) з льодом.
4. Відерце має бути до половини залито водою, для кращого занурення пляшки.

5. Процедура відкриття пляшки: акуратно знімається пластикова обгортка, причому за шийку рухається лезо спеціального ножа, пляшка зобов'язана стояти нерухомо; вкручується штопор, виймається пробка.

6. Бажано піднести пробку клієнту на мельхіоровому блюдці.

7. Потім сомельє виймає пляшку з відерця, обов'язково промокає серветкою, видаляючи вологу, і наливає (праворуч) трохи вина в келих клієнта, що замовив вино.

8. Після проби і схвалення сомельє розливає вино гостям. Тут існує черговість: спочатку жінкам, потім чоловікам і в останню чергу - замовив вино.

9. Наливаючи вино, гостей обслуговують за годинниковою стрілкою. 10. Келих наповнюють вином не більше ніж на 1 / 2 його обсягу. 11. Наливаючи вино, пляшку кілька разів піднімають і опускають над келихом, для збагачення напою киснем.

Порожня пляшка занурюється в відерце догори дном.

10. Якщо подається червоне вино, яке любить кімнатну температуру, порожня пляшка залишається просто на столі. Бокал наповнюється на 3 / 4 і вино не збагачується киснем.

11. Шампанські та ігристі вина подаються так само, як і білі, але без випробування. Пробка виймається без зайвого шуму. Попередньо її накривають ручником (білою серветкою). Наповнюють келихи в два прийоми.

12. Старі "колекційні вина" повинні піддатися декантації, то є обережного переливання їх у графин, щоб не порушити відстояний за час зберігання осад.

*Філософ.* Щоб поєднувати безліч таких різних професій, сомельє просто необхідно бути ще й філософом. Перш за все "пізнати самого себе", як переконував своїх співвітчизників Сократ.

До обов'язків, правил, основних методів і форми роботи сомельє, в його компетенцію входять: формування винної політики підприємства, пошук постачальників, відбір та закупівля вина, правильність зберігання, контроль супровідних документів, складання, редагування та раціональне використання винної карти, навчання персоналу, робота з гостями в залі. Сомельє зобов'язаний допомогти гостю підібрати напій до вибраних ними страв у відповідності з їх смаками та фінансовими можливостями.

### **Індивідуальне завдання**

1. Передумови виникнення на ринку праці професії сомельє.
2. Розробка системи контролю і стимулювання продаж вина в ресторані.
3. Яким чином виглядає найбільш ефективна політика продажу напоїв.

### **Питання для самоконтролю**

1. Кому на підприємстві підпорядковується сомельє.
2. Які основні обов'язки сомельє.
3. Яким вимогам повинен відповідати працівник якийзначається на посаду сомельє.
4. Які правила роботи сомельє з відвідувачами.
5. Основні вимоги до кваліфікації сомельє.
6. За які показники несе відповідальність сомельє.

## **Тема. Організаційні роботи по формуванню винного асортименту**

*Мета:* ознайомлення з особливостями організаційної роботи по формуванню винного асортименту

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

### **Вихідні дані**

Основні терміни: алкогольний напій, спиртове бродіння, мезга, сусло, зав'ялений виноград, смак вина, букет вина, дріжджовий осад, етиловий спирт, становлення вина, формування вина, старіння вина, витримка вина.

### **Теоретичні відомості:**

Вивчення цієї теми потребує від студента знань про період технічної зрілості винограду, коли в ньому зберігається стільки цукру і кислоти, скільки необхідно для отримання вина відповідного типу. У виноробстві використовують технічні сорти винограду які діляться на дві великі групи універсальні і спеціальні.

Виноградні вина виробляють із білого, рожевого, червоного і чорного винограду. Технологічна схема одержання вина складається з двох стадій: первинного і вторинного виноробства. Заводи первинного виноробства розташовуються в районах виноградарства, а заводи вторинного виноробства в місцях, де проходить його основна реалізація. Виробництво виноградних вин складається з таких операцій як отримання виноградного сусла, бродіння, обробка і витримка вина.

Всі технологічні схеми переробки винограду на сусло зводяться до двох основних схем, це білий спосіб зі швидким відділенням сусла від мезги і подальшому бродіння сусла, а також по червоному - з бродінням мезги. Допускаються різні види екстрагування, це видалення мезги.

По білому способу перероблюють виноград механічним методом використовуючи ряд прийомів які виключають перебільшений перехід в сусло екстрактивних і барвних речовин шкірки ягід, що погіршує якість білих вин. Таким способом отримують білі натуральні вина, шампанське, коньячні і хересні виноматеріали.

При переробці виноматеріалу червоним способом стараються отримати з твердих елементів виноградної грозді більше екстрактивних, фенольних і ароматичних речовин. Таким способом готують червоні натуральні вина, спеціальні кріплені, всі десертні, та деякі види рожевих і жовтих вин. Основним процесом первинного виноробства є спиртове бродіння під дією чистих культур дріжджів. Також використовують природні дріжджі, які є в самому винограді. З одного грама цукру отримують 0,6 мг спирту. В процесі бродіння сусло зброджується повністю для отримання сухих вин або частково – для отримання напівсухих, напівсолодких, міцних і десертних вин.

Метою первинної переробки винограду є отримання високоякісного сусла з відповідним складом цукру, кислоти, фенольних, барвних та інших речовин.

Технологічні схеми первинного виноробства залежать від виду вина.



*Білі столові вина* характеризуються різноманітними органолептичними якостями: від свіжих до зрілих, витриманих а інколи і старих пляшкових вин; від легких до більш повних; від простих в ароматі до складних в букеті.

*Червоні столові вина* складають основу виноробної промисловості, їх отримують з червоних і чорних сортів винограду. *Столові напівсухі і напівсолодкі вина* готують особливим способом.

Висновок, якого мають дійти студенти: всі сорти винограду діляться на дві групи: універсальні і спеціальні. Універсальні сорти винограду вирощують у багатьох районах виноробства і з них готують різні типи вин. Спеціальні сорти призначені для отримання окремих типів вин.

Для самоконтролю пропонується використовувати питання щодо особливостей виробництва вин, технологічних схем переробки винограду та що є основним процесом первинного виноробства.

### **Індивідуальне завдання**

1. Сорти винограду які використовують у виноробстві та на які групи їх поділяють.
2. Основні стадії з яких складається виробництво виноградних вин.
3. До яких основних способів зводяться технологічні схеми переробки винограду на сусло.
4. Мета первинної переробки винограду.
5. Червоні столові вина, як основа виноробної промисловості.

### **Питання для самоконтролю**

1. Що таке технічна зрілість винограду.
2. На які групи поділяють технічні сорти винограду.
3. З яких стадій складається технологічна схема отримання вина.
4. Охарактеризуйте два основних способи переробки вина на сусло.
5. Характеристика білого способу переробки винограду
6. Який колір мають виноматеріали при червоному способу переробки.
7. Застосування яких прийомів сприяє найбільшому отриманню екстрактивних, барвних, фенольних і ароматичних речовин при переробці винограду червоним способом.
8. Що є основним процесом первинного виноробства.
9. Технологія виробництва білих столових вин та їх органолептичні показники.
10. З яких сортів винограду отримують червоні столові вина та характеристика схем які застосовують при отриманні таких вин.
11. Характеристика способу при якому отримують столові напівсухі та напівсолодкі вина.

## **Тема. Еногастрономія. Особливості даної гострономії**

**Мета:** ознайомлення з особливостями еногастрономії.

**Завдання:** набуття розуміння еногастрономії.

### **Вихідні дані**

Еногастрономія. Перший принцип «забороняючий»; Другий принцип «кольоровий», Третій принцип «регіональний», Четвертий принцип «соусний», П'ятий принцип «силовий», Шостий принцип «взаємодії ароматів», Сьомий принцип «поєднання за м'якістю та жорсткістю», Восьмий принцип «ціновий».

### **Теоретичні відомості:**

Вибір тої чи іншої позиції винного асортименту повинен бути обґрунтованим, тому складання винної карти доручають кваліфікованому сомельє, знавцеві вин, який володіє точною інформацією про стан ринку, який добре знає меню і представляє собі потреби і можливості реальних та потенціальних гостей бару. Для надання інформаційного сприяння можуть запрошуватися незалежні експерти.

Перш ніж приступити до формування винного асортименту, необхідно точно знати: *наскільки широкий повинен бути винний асортимент*. Це обґрунтовується концепцією бару, його класом, ціновою політикою, звичками та очікуваннями гостей, сформованими традиціями. Широкий асортимент вимагає великих зусиль і витрат на придбання вина і підтримки стабільної винної карти. У підприємствах розрахованих на любителів міцних спиртних напоїв або пива, буває достатньо п'ять- шість винних позицій, а в спеціалізованих винних закладах їх число може досягати декількох сотень. У ресторанах середнього рівня гостю повинно пропонувати 20-30 вин, а в тих, які відповідають класу «люкс», не менше 80.

При формуванні винного асортименту не може не враховуватися і економічний фактор. Кошти на закупівлю вина не варто виділяти за принципом залишкового фінансування. Переважно купувати менше пляшк по кожній позиції, ніж економити на якості вина.

Винний ринок відрізняється різноманітністю пропонованих напоїв, тому зорієнтуватися в ньому допомагають деякі базові принципи: закуповувати так звані «ресторанні» вина, і повністю виключати вина для супермаркетів;

віддавайте перевагу винам від кращих виробників; орієнтуватися на вина вищих категорій. Багато з них по ціні доступні гостям недорогих підприємств; враховувати особливості даної кухні. Вино в ресторанах розглядається як супровід трапези, і при складанні винного асортименту треба виходити в першу чергу зі специфіки меню.

Співвідношення білих, розових і червоних вин при стандартній українсько-європейській кухні повинно становити приблизно 35 : 5: 60 %; забезпечувати збалансованість асортименту по країнам, регіонам і апеласьйонам. У ресторанах національної кухні спеціалізація повинна проявлятися у винному асортименті. Наприклад, в грузинських ресторанах обов'язково повинні бути грузинські вина. Вина найбільш відомих регіонів легше продавати (наприклад, у Франції – це Шампань, Бордо, Бургундія, Зльзас, долини Рони і Луари і т. д.). Такий підхід застосовується і у відношенні апеласьйонів.

*На якій цінній категорії зупинитися.* Вона повинна відповідати рівню цін в підприємстві. Має сенс включати в асортимент крім комерційних позицій, які забезпечують основну частку обороту, прикрашають карту і сприяють покращенню іміджу закладу. У ресторанах різного класу співвідношення комерційних і престижних вин буде неоднаковим. Але частка останніх коливається в межах 25-30 %.

*Скільки пляшок купувати.* Об'єм закупівель визначається багатьма факторами: популярністю вин, ціною, співвідношенням ціни і якості, кваліфікацією персоналу, який вміє продавати вино. Продаж комерційних вин завжди більший ніж престижних Збільшення закупівлі може збільшуватися сезонним ростом попиту або зменшенням замовлень на складах виноторгових компаній.

*У кого купувати.* В даний час в Україні діє безліч компаній, що пропонують вина ресторанного асортименту, і починаючий сомельє може відчувати деяку скруту. При виборі компанії слід орієнтуватися на її асортимент. Його різноманітність і динаміку, підтримки заявлених в прайс-

листі позицій, умови зберігання вин на складах компанії, методи роботи і кваліфікацію персоналу. Оперативність доставки замовлених вин і можливість їх резервування. Не можна випускати з виду такі моменти як надійність компанії, її репутація, час дії на ринку, а також треба знати здійснює вона прямі поставки чи є посередником. Не треба забувати, що серйозні компанії обов'язково забезпечують після продажний супровід вин, проведення дегустацій, інформаційне забезпечення, пропонують опис вин і рекомендації по їх гастрономічним співвідношеннях.

*Як часто треба міняти винний асортимент.* Це залежить від конкретної ситуації яка склалася на підприємстві. Якщо вона задовольняє і ресторатора, і сомельє, і гостей можна задовольнитися періодичним додаванням двох – трьох позицій. В жодному випадку асортимент повинен періодично змінюватися не менше чотирьох раз в рік.

*Еногастрономія* - це вдале поєднання вин та інших алкогольних напоїв зі стравами. Для забезпечення відповідності вин певним стравам необхідно отримуватися певних правил або принципів. *Перший принцип «забороняючий»;* *Другий принцип «кольоровий»;* *Третій принцип «регіональний»;* *Четвертий принцип «соусний»;* *П'ятий принцип «силовий»;* *Шостий принцип «взаємодії ароматів»;* *Сьомий принцип «поєднання за м'якістю та жорсткістю»;* *Восьмий принцип «ціновий».*

*Перший принцип «забороняючий».* Серед великої кількості страв та їх компонентів існують такі, що поєднуються або взагалі не сумісні з вином. Тому до кожної страви підбирають відповідні напої.

Так жирна солоня риба, в тому числі і копчена надає вину металевого присмаку. Цитрусові, особливо грейпфрути, знижують чутливість язика і позбавляють можливості розрізняти відтінки смаку. Ці властивості мають оцет і майонез. Шоколад, шоколадні цукерки, кава сильно подразнюють смакові рецептори, що сухі вина в поєднанні з ними здаються порожніми та водянистими. До числа «ворогів вина» можна віднести страви з високим вмістом деяких прянощів, наприклад ваніль, кориця, а також різні соління.

*Другий принцип «кольоровий».* Це правило поєднання «Біле - до риби, червоне - до м'яса». Це правило має рацію, так як червоне вино надає рибі металевого присмаку, тоді як насичені страви з дичини і червоного м'яса здатні заглушити смак більшості білих вин. Взагалі це правило звучить так : «Вина і страви повинні відповідати один одному за кольором або створюють красиві кольорові поєднання».

Але не існує правил без винятків. До білого м'яса курки, можна подавати червоні та білі вина. Легке червоне вино підходить багатьом стравам з риби. Шампанське поєднується з ікрою. Колір страви може надати підказку при виборі вина, звзвити напрям пошуку.

*Третій принцип «регіональний».* Вино того чи іншого регіону, як правило, чудово поєднується з місцевою кухнею. Причини цього цілком зрозумілі: з одного боку, виноград з якого роблять вино, і продукти з яких готується їжа, плоди однієї землі, з іншого - кулінарні продукції складаються століттями. Це достатній аргумент, щоб визначити найкращі поєднання вин і страв. Тому в ресторанах будь-якої виноробної області, наголос роблять на місцеву продукцію (Грузія, виноробна область Бордо, Тоскана).

*Четвертий принцип «соусний».* Якщо при приготуванні страви користуюється будь-яке вино, воно повинно подаватися до столу.

*П'ятий принцип «силовий».* У випадку, коли пропонується подати дорогі, або старі вина, необхідно пам'ятати, щільні та важкі страви з густим соусом, потребують сильних насичених вин з високим вмістом спирту, тоді як до легких страв слід подавати легкі вина. Цей принцип є одним з найважливіших. Якщо це зневажати, гарного поєднання не отримати - смак і аромат не зможуть проявити себе напежним чином.

*Шостий принцип «взаємодії ароматів».* Вина із складним і сильним ароматом (букетом) краще подавати до страви з нескладним легким ароматом і смаком. Так вина на основі Каберне Совіньйона особливо витримані, підходять до біфштексу або до баранини на ребрах, а з Шардоне - смажена або запечена риба. Якщо подавати їх до страв з пікантним соусом, то аромати вина можуть

бути пригнічені, оскільки в подібному поєднанні буде більше конкуренції, ніж гармонії.

*Сьомий принцип «поєднання за м'якістю та жорсткістю».* При підборі вин до страв необхідно враховувати такі характеристики як соковитість (м'якість, жирність) та жорсткість (твердість, щільність). Зрозуміло, що співвідношення між ними повинно бути зворотним. Так, до жирної риби краще подавати тверде, тобто з високою кислотністю, біле вино: жир «затушиться» кислотою і буде здаватися приємним (смажений палтус і не надто старе Meursaault). Навпаки, до жорсткої риби підійде вино м'яке, маслянисте (Vouvray). Сильно просмажене і не здобрене соусом м'ясо потребує вин м'яких, оксамитних, переважно червоних, з добре округленими або слабкими танінами, тоді як м'ясо соковите, або з кров'ю, чи слабо просмажене, добре поєднуються з білим вином.

*Восьмий принцип «ціновий».* Потрібно враховувати співвідношення ціни вина та ціни страви. Так, до простих, нехитрих страв зазвичай подаються вина, які нічим не відрізняються, тоді як вишуканість дорогих страв добре підкреслюють дорогі високоякісні вина. Колекційні вина, надзвичайно високої якості, краще дегустувати взагалі без їжі. Слід мати на увазі: найбільш вдало поєднати вино і страву - це не наука, а скоріше мистецтво. В цьому велике значення мають консистенція соусу, прянощі, спосіб теплової обробки страви, персональні звички тощо. Велика кількість гастрономів у пошуках нових відчуттів усе частіше схиляються до нетрадиційних поєднань (устриці з легким червоним вином Graves).

Використання вин і страв.

Бароло і Барбареско	Тверді сири особливо Ramigiano - Reggiano
Бордо (червоні)	Тверді сири, особливо сири з району Піренейських гір
Бордо (білі)	М'які сири та козій сир
Бургундске (біле)	Тверді сири, особливо Gargotscha и Comte

Бургундське (червоне)	Тверді сири, особливо Tomme de Savoie
Каберне Совіньон	Тверді сири, особливо dry Jack или витриманий Cheddar
Шампанське та ігристі вина	Мякі сири, особливо Brie, Camembert, Reblochon
Шардоне	Тверді сири, особливо Crottin de Comte
Кьянті і інші Тосканські червоні вина	Тверді сири, особливо Pecorino Toscano
із сорту винограда Санджовезе	
Гевюрцтраминер (сухі)	Мякі или Тверді сири, особливо сири з м'якою коркою, такі як Livarot
Гевюрцтраминер (солодкі)	Сири зі специфічним вкусом, особливо Munster
Мерло	Тверді сири, особливо dry Jack
Піно Нуар	Тверді сири, особливо Tomme de Savoie
Порто	Голубі сири або сири із специфічним вкусом, особливо STILTON
Рислінг(сухі)	Мякі сири, особливо Reblochon
Рислінг(солодкі)	Мякі сири або сири із специфічним смаком, особливо Epoisses

### **Індивідуальне завдання**

1. Особливості виготовлення десертних вин та на які групи їх поділяють.
2. До яких страв можуть бути запропоновані десертні вина.
3. Основні марки десертних вин, їх характеристика.
4. Речовини які входять до складу ароматизованих вин.
5. Апеласьйон – як регламентаційна система яка гарантує якість вин.
6. Яке вино є характерним представником ароматизованих вин. Його особливості.

### **Питання для самоконтролю**

1. Які характерні властивості десертних вин.
2. На які групи діляться десертні вина. Їх особливості.
3. Приведіть приклад основних марок десертних вин та наведіть їх характеристику.
4. Як визначається аромат вина та в процесі чого він переходить у вино.
5. Що таке апеласьйон. Які вимоги застосовують до вин вироблених на таких територіях.

6. Що таке ароматизовані вина та їх характерні особливості.
7. Що є основою для приготування вермутів.
8. Які основні марки ароматизованих вин. Їх характеристика. Які правила вживання вермутів.

### **Тема Основні види столового посуду і наборів.**

**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 блюдце* – 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-дринків. 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, сливоч, 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;

**ріммер** - 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 завданн**

### **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 колінз.

**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 крешонів.

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 Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства.**

**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 дровотий 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 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 (Семільон, 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		

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 графина 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 окисненням 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	Нижче 8,0
Без витримки, витримані	10-8,6	8,5-7,8	7,7-7,4	7,3-7,0	Нижче 7,0
Ігристі витримані	10-9,0	8,9-8,6	8,5-8,2	8,1-7,8	Нижче 7,8

Ігристі без витримки	10-8,8	8,7-8,3	8,2-8,0	7,9-7,5	Нижче 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 відібрала 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 дм<sup>3</sup> від кожної партії у вигляді оформленої готової продукції, з нанесеними етикетками та маркуванням без акцизної марки: 1,5 дм<sup>3</sup> (середньої проби) продукції витрачають на органолептичні та фізико-хімічні дослідження – згідно з вимогами стандартів на відповідну продукцію; решту проби (1,5 дм<sup>3</sup>) 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 дм<sup>3</sup> 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 оліфи 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 дегустации

№ з/п	Найменування виробу	Хімічні характеристики			Показник якості в балах						С ум ар на оц ін ка в ба ла х
		спирт, об, %	цукор, г/100 см <sup>3</sup>	титр. кис- лотн., г/дм <sup>3</sup>	Прозо- рість	Колір	Букет	Сма к	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

втирає 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, біледо 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,біче до других гарячих рибних страв.**

1. Мадера Коктебель. 3. Мускат білий Червоного каменю.

2. Портвейн білий кримський. 4. Магарач Херес.

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

1. Мадера Коктебель.3.Магарач Херес.

2. Портвейн білий кримський. 4.Магарач Мадера.

**15.Порекомендуйте вино виноградне міцне марочне біле до других гарячих страв з**

**птиці та дичини.**

1. Мадера Коктебель. 3. Магарач Херес.

2. Портвейн білий кримський. 4.Магарач Мадера.

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

1. Мадера Коктебель. 3. Магарач 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**

1. Архіпов В.В., Крюковская В.Г. Организация работы сомелье – К. Центр учебной литературы, 2009. – 304с.

2. Захарченко М.Н., Кучер Л.С., Обслуживание в предприятиях общественного питания. - М.: Экономика, 2004. - 240с.

3. Организация производства и обслуживания в общественном питании / Под. ред. М.И. Беляева. - М.: Экономика, 2005.- 322с.

4. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа: підручник [для студ. вищ. навч. закл. ] - К.: Центр учебної літератури, 2008. – 312с.



5. Чалова Н.В. Практикум для офіціантів, барменів по обслуговуванню посетителів в ресторанах и барах. - Ростов на Дону: «Феникс», 2002.- 228с.
6. Сало Я. М. Організація роботи барів: довідник бармена – Львів : Афіша, 2012.
7. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. – К.: Центр учбової літератури, 2008.
8. Матюшенко Р.В. Барна справа і робота сомельє [Електронний ресурс]: конспект лекцій для студ. напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заочної форми навч./Р.В.Матюшенко.– К.: НУХТ, 2014. – 333 с.
9. 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.
10. Багриновський Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков.- Москва, 2003. 13. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства за кордоном. – К.: КНЕУ, 2003.
11. Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника Обслуживания.- Ростов-наДону: Феникс, 2002. 15. Богушева И.В. Бары и рестораны. Искусство обслуживания.-Ростов-наДону: Феникс, 2000.
12. 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

### Вступ

3

<b>Тема.</b> Сомельє характеристика професії. Поєднання в собі декілька професій	4
<b>Тема.</b> Організаційні роботи по формуванню винного асортименту	8
<b>Тема.</b> Еногастрономія. Особливості даної гасторномії	10
<b>Тема.</b> Основні види столового посуду і наборів.	16
<b>Тема.</b> Визначення потреби матеріально-технічного оснащення підприємств барного господарства.	24
<b>Тема.</b> Асортимент вин. Декантація вин.	27
Рекомендована література	40

**Організація роботи сомельє: 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. Organization of  
sommelier work: methodical recommendations for practical classes, Paska Mariia,  
Dr. of Science,

