

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

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Організація барної справи

(назва навчальної дисципліни)

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

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: КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 3 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, Паска М.З., д-р наук, професор, 2019. Organization of bar business:

LECTURES INSPECT, Paska Mariia, Dr. of Science

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

Розробники: проф. д.вет.н. Паска М.З.

Конспект лекцій 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

Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Організація барної справи» є надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

1.2. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **знати:**

- класифікацію і характеристику різних типів барів;
- умеблювання барів, види барних стійок;
- асортимент устаткування, інвентарю, посуду, яким оснащуються бари;
- види меню барів, спеціальні карти меню, карти напоїв барів;
- організацію і технологію обслуговування відвідувачів у барах;
- асортимент і характеристику міцних алкогольних напоїв, різних видів вин, слабоалкогольних і безалкогольних напоїв;
- основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв;
- класифікацію коктейлів;
- особливості приготування коктейлів;
- посадові обов'язки сомельє;
- технологію подавання вин; - правила споживання вин;

вміти:

- визначати тип і клас бару;
- підібрати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
 - підготувати бар до роботи;
 - експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом; - готувати напої та подавати їх споживачам;
 - обслуговувати відвідувачів у барах різних типів та класів;
 - організовувати робоче місце сомельє;
 - складати винну карту; - підбирати страви до різних сортів вин;
 - обслуговувати гостей винами

Тема 1. Організація праці обслуговуючого персоналу бару.

Класифікація та характеристика різних типів барів.

Визначення бару як закладу ресторанного господарства.

Форми обслуговування барів. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг.

БАР – це ЗРГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку. Бари розміщують в адміністративно-культурних і торговельних центрах, в мікрорайонах, при ресторанах, кафе, готелях.

Залежно від розташування в будівлі бари бувають: вестибюльні (служать місцем для зустрічей та бесід), ресторанні (знаходяться в інтер'єрі ресторану), допоміжні (на поверхах готелів), бенкетні (у банкетних залах), міні-бари (у гостьових кімнатах готелів).

Меню барів містять як змішані напої, так і натуральні міцні алкогольні. Для обслуговування банкетів-коктейлів залежно від сезону готують холодні і гарячі напої: крющон, пунші, глінтвейни, гроги.

Різновиди барів або ресторанів: Нічний клуб – різновид бару або ресторану, який працює виключно у нічні години, з організацією різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм з музичним супроводом.

Пивна зала – різновид бару або ресторану, де продають і організовують споживання широкого асортименту пива із супутньою продукцією.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН окремо виділено такі різновиди бару: Пивні-садки (brasseries, beer gardens) – вид бару, який продає і організовує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленену торговельну залу. Пивна (pub) - вид бару, який продає і організовує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв, основним з яких є пиво. Пивоварний бар (brew pub) - вид бару, в якому варять, продають і організовують споживання пива на місці.

Бар-закусочна (snack bar) - різновид бару із спеціалізацією за

асортиментом закусок та сендвічів (закритих бутербродів). Бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями (bartending) — різновид бару (ресторану) за спеціальними замовленнями, в обслуговуванні якого задіяні бармени, які організовують споживання напоїв. Найбільш поширені закуски в барах — сирні палички, канапе, тарталетки, маслини, оливки, солоний мигдаль, фісташки. Кондитерські вироби, пропонувані в барах, мають вузький асортимент: дрібні тістечка, шоколад, цукерки, цукати. У всіх барах повинні бути: стереофонічна звуковідтворююча апаратура, телевізори, відеомагнітофони. Танцмайданчики обладнують у барах з числом обслуговуваних відвідувачів не менше 50.

Різновиди барів класифікують за наступними критеріями:

- за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг;
- за призначенням;
- за асортиментом напоїв та виробів;
- за часом роботи.

Класифікація барів покладається на нормативні документи. Відповідно документу «Класифікація закладів громадського харчування» ГОСТ – 30389 – 95 Київ. Госстандарт України наказом Госстандарту України від 31.10.97 р. № 638, бари класифікують за різними показниками, а саме:

Бар – заклад ресторанного господарства з барною стійкою, в якому реалізують змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десертні, мучні кондитерські та булочні вироби, закупівельні товари. Призначення бару полягає і в тому, щоб надати відвідувачам можливість відпочити в зручному оточенні, послухати музику, подивитися виступи акторів вар'єте.

За рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг:

Бари за рівнем обслуговування і номенклатурою надаваних послуг поділяються на три класи – «люкс», «вищий» та «перший», які повинні відповідати наступним вимогам: «Люкс» - вишуканість інтер'єру, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, асортимент оригінальних,

вишуканих замовлених і фірмових напоїв коктейлів для барів. В меню бару входить 80 % фірмових страв. Штат таких барів укомплектований висококваліфікованими спеціалістами - метрдотелі, офіціанти, бармени. Обслуговуючий персонал повинен мати одяг та взуття фірмового стилю та єдиного зразка, відповідного до типу підприємства. Обкладинки меню, рекламні проспекти, запрошення, сувеніри повинні бути зроблені у фірмовому стилі, текст написаний на українській мові та закордонних мовах.

«Вищий» - оригінальність інтер'єру, вибір послуг, комфортність, різноманітний асортимент оригінальних, вишуканих замовлених і фірмових напоїв і коктейлів для барів. В меню бару фірмових страв та напоїв повинно бути 50%. Вимоги до штату такі ж як до класу "люкс".

«Перший» - гармонічність, комфортність і вибір послуг, різноманітний асортимент фірмових страв та виробів і коктейлів нескладного приготування для барів. Обслуговування проводиться барменами або барменами та офіціантами. Фірмових страв та коктейлів повинно бути до 50%.

За призначенням

Пункт 4.4. Бари поділяють за призначенням на: танцювальні; диско-бари; вар'єте-бари; експрес-бари; ігрові-бари; танцювальні бари.

За асортиментом напоїв та виробів

Бари поділяють:

- по асортименту реалізуємої продукції і способу приготування – молочний, пивний, винний, кавовий, коктейль-бар, гриль-бар.

- по обслуговуванню відвідувачів – відео-бар, вар'єте-бар та ін.

Бари за асортиментом напоїв та виробів класифікуються в залежності від запропонованих напоїв і страв, інтересів і призначення, технічного оснащення, розміщення, форми обслуговування: винні, пивні, салат- бари, вітамінні бари, супові, хлібні (бутербродні), молочні, десерт-бари, кавові, фруктові та сокові, експрес-бари, змішані бари (бари при ресторанах, бари при кафе), дитячі та безліч барів за інтересами, наприклад, шахові, музичні. Найбільш рентабельними є змішані бари.

За часом роботи.

Бари за часом роботи поділяються на ті, що працюють в день, та які працюють вночі. Це бари вар'єте-бар, ігрові-бари; танцювальні тощо.

Тема 2. Характеристика різних типів барів.

Склад і характеристика приміщень барів різних типів.

Характеристика складської, виробничої, торговельної груп.

Приблизний розподіл місць у залах від класу барів.

Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів у будь-якому закладі, в тому числі і в барах, включає до складу такі елементи: приміщення, в яких безпосередньо здійснюється процес обслуговування споживачів; устаткування, засоби та предмети праці, які використовуються для здійснення виготовлення продукції, її реалізації та обслуговування споживачів.

Процес обслуговування здійснюється безпосередньо у залах, аванзалах, бенкетних залах, терасах, балкона тощо. Є група приміщень, яка непрямо впливає на здійснення процесів обслуговування споживачів, але без наявності яких бари не можуть функціонувати достатньо ефективно і здійснювати на високому якісному рівні процес обслуговування споживачів. До них належать вестибюлі, гардеробні та туалетні кімнати, умивальники для відвідувачів, кімната для паління, загальна гостинна для готельних комплексів, білизняна, сервізна, мийна столового посуду, касовий зал (при його наявності), кімната для прасування (якщо заклад не користується загальноміськими пральними), приміщення для офіціантів, приміщення для зберігання музичних інструментів та іншого реквізиту тощо. До кожної групи приміщень висуваються певні вимоги з боку будівельних та санітарних норм і правил щодо створення комфортних умов відпочинку споживачів і споживання продуктів власного виробництва.

Устаткування, за допомогою якого здійснюється обслуговування споживачів, є дуже різноманітним і виконує різні функції. До торгово-технологічного та холодильного належать наступні устаткування: лінії прилавків самообслуговування (так звані «Self – Service»), окремі прилавки для короткочасного зберігання та демонстрації страв і виробів у залі закладу (так звані «Шоу-майстри»), барні стійки, охолоджувані вітрини, прилавки, шафи, буфетні стійки та пересувні буфети різної форми: нейтральні, з підігрівом, охолодженням, комбіновані, вітринного типу та пристінні тощо, касети з підігрівом посуду, візок для фламбування страв, візок «Фламбе" з пальником, демонстраційні багатоярусні вітрини з підсвітленням карусельного типу, «шведські лінії», настільні вітрини з підігрівом, з охолодженням, настільні салат-бари, буфет-бари тощо. До немеханічного устаткування залів можна віднести: меблі для транспортування, відпуску, приймання їжі, для зберігання посуду та столової білизни в залі та поза його межами.

Процес обслуговування у барах вимагає широкого застосування різноманітних засобів та "предметів праці, до яких належить торговий, технологічний, госполарський інвентар, столовий посуд та набори, білизна, тканини, та паперові вироби, сировина, продовольчі товари, базові алкогольні напої та змішані напої. Номенклатура засобів та предметів праці надзвичайно різноманітна. Вона залежить від багатьох чинників, головним з яких є: вид бару, місце його розташування, клас, спеціалізація, форми та методи обслуговування споживачів, асортимент напоїв та страв, тощо, Поширення тенденції до створення різних типів барів в тому числі з національною символікою, креативніз видів спонукає до появи різноманітних видів елементів дизайну інтер'єру приміщень: малі архітектурні форми (скульптури, скульптурні групи); дизайн світла: в інтер'єрі (люстри, бра, торшери, лампи настільні, гірлянди дрібних ламп тощо); фітодизайн (рослини; плоди; квіти живі та штучні, окремі квіти та композиції з декількох або усіх предметів); аквадизайн (відкриті та закриті ємності; штучні водоспади; акваріуми; фонтани; мінібасейни); використання елементів флористики в дизайні інтер'єру (чучела

птахів; звірів; мешканців моря; камінці; пір'ячко тощо); інші елементи (фотографії; картини; декоративні напідложні вази: маски; циновки; вироби з рисової соломки; лози; настінні тарілки з пластмаси; кераміки; целулоїду; пап'є-маше тощо).

До матеріалів, які використовуються для оздоблення інтер'єру залів підприємств ресторанного господарства, висуваються особливі вимоги. Вони повинні бути високоякісними, довговічними, жиро- та вологостійкими, відповідати певним санітарно-гігієнічним вимогам.

Найбільш характерні напрямлення оздоблення інтер'єрів залів - національні, історичні, казкові, спортивні, технічні сюжети тощо, а також класичний, ретро, кантрі, етнічний, модерн та сучасні стилі вирішення інтер'єрів, наприклад, з використанням теорії "фен-шуй", креативні заклади.

Структура приміщень бару/

Бари належать до найбільш поширених закладів ресторанного господарства і розташовуються як правило, при ресторанах, готелях, дискотеках, клубах, місцях масового відпочинку населення. Проектуються бари на 25, 50 и 70 місць. Бари повинні мати світову вивіску с елементами оформлення.

При оформленні інтер'єру зала використовують вишукані і оригінальні декоративні елементи, які відтворюють єдинство стилю. Для досягнення оптимального мікроклімату використовують систему кондиціонування повітря або приточио-витяжну вентиляцію. Освітлення бару не повинно бути яскравим. Для цього світильники розташовують таким чином, щоб світло розсіювалося від стін і стелі. Комфортну атмосферу відтворюють підсвічники зі свічками, які розташовують на кожному столику.

Бар обладнують барною стійкою і табуретами з обертаючими сидіннями або стільцями з високими спинками. Барні стійки можуть бути різної форми і довжини. Розмір барної стійки залежить від конкретних умов: площі залу, особливостей його розташування, методу обслуговування відвідувачів. Барну стійку оснащують різними матеріалами — пластиком, мрамором, дзеркалами,

суцільним дерев'яним масивом, шпоном. Її оформлюють, як правило, яскраво, красиво, тому, що вона є рекламою бару. Робоче місце бармена повинно бути обладнане у відповідності з санітарно-гігієнічними правилами и нормами. Воно повинно бути зручним та функціональним.

В барах з великим числом місць для швидкого обслуговування відвідувачів організують декілька приміщень з працюючими в них бригадою барменів, якими керує старший бармен. Барная стійка не повинна займати велику частину площі залу. Бар відвідують не тільки компанії, але і окремі відвідувачі, тому бармен повинен уміти бути гарним співрозмовником, зацікавити їх, запропонувати коктейль з використанням прийомів флейрінга. Задоволений відвідувач може знову прийти в бар і привести з собою друзів. Так як в барі працює невелика кількість персоналу, бармену повинно

До складу приміщень бару входять такі основні групи: складська група приміщень, призначення якої є тимчасове зберігання продуктів та сировини в морозильних камерах, охолоджувальних камерах і сухих приміщеннях з відповідними режимами зберігання; виробнича група приміщень – призначена для переробки сировини та відпуску готової продукції. Складається з основних цехів (заготівельні та доготівельні), спеціалізованих цехів (кондитерський, борошняний та ін.), допоміжних приміщень (мийна та хліборізальна); торгова група приміщень, призначена для реалізації готової продукції та організації її споживання; адміністративно-побутова група – призначена для забезпечення задовільних умов праці та відпочинку працівників закладу (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу).

Характеристика приміщень для споживачів.

До таких приміщень у закладах типу бар належать: вестибюль, гардероб, чоловічі та жіночі туалетні кімнати, зали, мийна барного посуду та підсобні приміщення.

До вестибюльної групи приміщень належать вестибюль, гардероб, туалетні кімнати та умивальники для споживачів, кімната для паління.

Вестибюль - приміщення, де починається обслуговування споживачів продукції та послуг закладу, а саме бару. Вестибюль повинен бути просторим. Площа вестибюля повинна дорівнювати 1/4 площі залу, тобто 0,3 – 0,45 м² на одне місце. Виконання інтер'єру вестибюля спонукає створенню гарного настрою у відвідувачів до того, як вони ознайомляться з сервісом бару.

Гардероб - приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та збереження його на термін перебування їх у барі . Гардероби у вестибюлях готельних комплексів розраховують на обслуговування 70% місць. В інших випадках кількість вішалок повинна бути на 10% більше кількості місць в залі.

Туалетні кімнати найчастіше розташовуються поруч з гардеробом. Облаштовують їх електрорушниками чи пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, повинна бути підводка гарячої та холодної води, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук та обличчя, озонатори повітря, дезодоранти, щітки для взуття, автомат для чищення взуття, нитки, голки, дзеркала тощо.

Кімната для паління (якщо в закладі дозволено палити) облаштовується зручними меблями, попільничками на високих ніжках, столами із стільницею із мармурової крихти або суцільного мармуру.

Аванзал - приміщення для збирання, очікування та відпочинку гостей - учасників бенкетів (урочистостей, свят тощо). Також аванзал використовують для споживачів, що очікують на вільні місця. Облаштовують аванзал кріслами, диванами, журнальними столиками. Можуть використовуватися комбіновані лави з вазонами для квітів. Оформлення аванзалу має бути органічно поєднано з декоративним вирішенням інтер'єру залу бару і відповідати його тематиці.

Зали закладів ресторанного господарства, в тому числі і барів, є приміщеннями для обслуговування споживачів і підрозділяються на торговий та бенкетний зали. Зал є основним універсальним приміщенням, де безпосередньо здійснюється процес індивідуального та гуртового обслуговування споживачів.

Банкетний зал - спеціалізоване приміщення для обслуговування святкових заходів, урочистостей як офіційних, так і неофіційних. У деяких закладах у денний час може слугувати як основний зал.

Зал (торговий зал) - це приміщення, в яких обслуговують споживачів. Торгові зали повинні бути добре спланованими, відповідно оформленими і обладнаними, зручними для співбесід, ділових зустрічей та відпочинку.

Загальне освітлення - система світильників, розташованих під | стелею або на стінах, які рівномірно освітлюють усе приміщення.

Локальне (направлене) освітлення - система освітлення окремих столів, ділянок залу, умовно обмежених або виділених зон, а також елементів устаткування та декоративного оформлення.

Індивідуальне освітлення - надає можливість виділити більш яскравим світлом естраду або зону для танців. Тут передбачають кольоромузику, підсвітлення фрагментів поверхонь стін, підлоги, декоративних та інших прикрас залу.

Змішане освітлення - це сполучення загального та локального освітлення. Зал освітлюється загальним світлом, а окремі ділянки або елементи його виділяються додатковим направленим світлом.

Меблі є функціональним елементом в стильовому рішенні інтер'єру. Загальні ж вимоги до меблів в закладах ресторанного господарства такі: підвищена міцність, гігієнічність, естетичність, відповідність характеру обслуговування . Меблі бару повинні забезпечувати комфорт для відвідувачів. Столи підбирають стійкої конструкції з невеликою площею стільниці , яка може бути круглою або квадратною. Висота столів коливається від 690 до 750 мм. Крісла та стільці відповідають антропометричним даним людини , тобто мають правильно підібрані висоту , ширину і глибину сидіння. Стільці та крісла можуть бути на дерев'яній або металевій підставі .

Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу.

Психологічні та санітарні вимоги до бармена.

Кваліфікаційні вимоги до бармена.

Підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару.

Заклади ресторанного господарства можна розділити на дві категорії: перші вирішують єдине завдання - нагодувати ; другі , на додаток до цього, вирішують різні на різних етапах розвитку суспільства і для різних верст соціальні проблеми, такі як розвага, формування та підтримку соціального статусу, поширення інформації тощо. Гроші і час, які клієнти залишають у барі, повинні виправдовуватися додатковими - соціальними замовленнями.

Для сучасного суспільства характерні насиченість та інтенсивність життя, що визива сильні стреси у людей. Стрес сьогодні - загальний стан переважної більшості населення. Бар повинен стати механізмом зняття стресу. Взагалі, під час їжі ступінь стресу у людини автоматично знижується. Проте самого процесу їжі , як правило, недостатньо, щоб досягти помітного і суттєвого зменшення стресу. Корекція стану відвідувача, яка використовується у барі, включає прийоми релаксації та тонізування. Корекцію стану проводить дизайн бару, вогонь в каміні, живі квіти , які виділяють різні аромати, курильниця зі спеціальним складом.

Релаксація призводить до зменшення стресу, але при цьому викликає стан гальмування, який сприймається як «безбарвне», «прісне", не насичене емоціями. Тому стан після виходу зі стресу треба розглядати як проміжний, який доводиться до рівня оптимального. На цьому етапі в стан відвідувача вноситься відтінок чуттєвості, провокується легке збудження, що дозволяє отримувати максимальне задоволення і повноту відчуття життя. Спосіб підвищення тону гостя – це спостерігати за ритмічним танцем, в процесі чого активізуються подвижні функції організму , стимулюється м'язовий тонус. Закріплення оптимального стану відвідувача відбувається на етапі, коли він звільняється від стресу. При наступному стресі у відвідувача виникає бажання

знову прийти до цього бару для встановлення комфортного стану.

Професія бармена серед професій ресторанного бізнесу - найбільш творча. Вона дозволяє розкритися таким гранях характеру, як артистизм, товариське відношення, захопленість професією.

Бармен повинен не тільки вміти приготувати коктейль і гарно його подати, але обслужити гостей так, щоб їм захотілося відвідати цей бар багаторазово. При обслуговуванні споживачів бармен використовує різні стилі роботи, такі, як класичний, флейрінг і спід-міксинг.

Класичний стиль роботи бармена доречний в ресторанах класу «люкс» і «вищого» класу. Цей стиль відрізняється своєю консервативністю і строгістю, починаючи з одягу бармена і закінчуючи правилами приготування і подачі напоїв. Для класичного стилю характерні такі особливості, як полірування посуду, охолодження келиха, вимір компонентів коктейлю по мірній склянці - джіггер, відсутність рідини в склянці після приготування напою та ін. **Флейрінг** (до 2001 р. фристайл) виник у 1980 році. Це мистецтво приготування коктейлів, в рамках якого використовуються елементи жонглювання, фокуси, вогняні шоу, акробатичні трюки. На відміну від класичного стилю флейрінг призначений для барів. Флейрінг ділиться на робочий і «шоу». Робочий флейрінг не передбачає подкидання пляшок. Бармен грає ними на барній стійці, переміщуючи їх, і в той же час готує конкретний коктейль за бажанням гостя. У «шоу-флейрінга» бармен подкидає пляшки, перекидає їх за спину, ходить по горличкам пляшок, може залучити в свою гру споживачів. «Шоу-флейрінг» доречний на дискотеках, презентаціях.

Спідміксинг - це стиль роботи бармена, при якому він повинен продемонструвати своє вміння швидко змішати коктейль, не допустити помилки у дотриманні стандарту і пропорцій. Правильність приготування перевіряється за класичним коктейлем. Смак, аромат, міцність і склад повинні бути однаковими в різних країнах світу. Стати гарним фахівцем можна, освоївши стилі роботи бармена, удосконалюючи свою майстерність, беручи участь в різноманітних семінарах, виставках і конкурсах. Такі спеціалісти

мають попит на самих престижних підприємствах і мають добрі перспективи професійного зростання.

Змістовий модуль II

Матеріально-технічне забезпечення барів

Тема 4. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.

Асортимент та характеристика механічного устаткування, що використовується в барах.

Асортимент та характеристика теплового устаткування, що використовується за барною стійкою.

Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.

Види і призначення посуду бару. Для барів ретельно підбирається і виготовляється спеціальний скляний посуд, відповідний їх призначенню і що має привабливий зовнішній вигляд. Посуд виготовляють із пресованого термостійкого матеріалу, з підвищеною прозорістю.

Розрізняють наступні його види:

шот-стопку місткістю від 40 до 70 мл; використовується для подачі міцних алкогольних напоїв в чистому вигляді без льоду і для подачі коктейлів невеликого об'єму, які випиваються одним ковтком;

хот-шот для подачі коктейлів, які п'ються залпом; на відміну від шот-стопки чаша хот-шота розширена догори;

олд-фешенд (старомодний стакан) місткістю від 100 до 300 мл (дабл рокс) цей широкий і низький стакан використовується для подачі міцних алкогольних напоїв в чистому вигляді з льодом, в чистому вигляді на роздроблений лід, для подачі віскі в чистому вигляді з льодом і без нього і мікс-дрінка на основі віскі;

рокс (стакан типу олд-фешенд), його використовують для подачі міцних алкогольних напоїв з великою кількістю льоду;

тумблер (неширокий, високий стакан) має місткість 150 - 200 мл, використовується для подачі різних коктейлів;

хайбол місткістю 200 - 250 мл, використовується для подачі мікс-дрінков, соків, безалкогольних напоїв;

колінз місткістю 300 - 400 мл, використовується для подачі спеціальних напоїв типу «колінз»; **зомбі** місткістю 400 мл;

коньячний келих (*бренді глас, сніфтер*) місткістю 250 - 500 мл, використовується для подачі бренді, коньяку, арманьяка і кальвадосу в чистому вигляді;

келих мартіні місткістю 100 - 150 мл має чашу у формі розширеного конуса; келих отримав назву від коктейля «Мартіні» і в даний час використовується для подачі інших коктейлів і аперитивів;

коктейльна чарка місткістю 90-100 мл використовується для подачі охолоджених коктейлів без льоду, лікерів методом фраппе (на роздроблений лід); коктейльну чарку не використовують для подачі напоїв в чистому вигляді з кусковим льодом (зокрема для подачі вермута Мартіні);

келих айриш-кави місткістю 100 - 250 мл використовується для подачі кави по-ірландськи, по-мексиканськи і інших гарячих напоїв на основі кави;

келих флюте (високий) місткістю 125 -150 мл використовується для подачі шампанського і ігристих вин, а також для подачі коктейлів, до складу яких входить шампанське або ігристе вино;

шампанське блюдо місткістю 120 - 200 мл має форму вази, використовується для подачі шампанського і ігристих вин, коктейлів, що містять сливки;

келих для шампанського має витягнуту циліндрову форму, використовується для подачі сухого шампанського і брют;

винний келих місткістю 100-250 мл використовується для подачі червоних і білих столових вин; келих для червоного вина має кулясту форму, для білого - більш витягнуту. Місткість келихів для білого вина 100-120 мл, для червоного - 150 - 250 мл;

шеррі, порт глас, мадерная чарка місткістю 100-150 мл використовується для подачі кріплених вин, вермутів;

чарка сауер місткістю 100 мл використовується для подачі коктейлів групи сауер, що мають кислий смак;

келих гоблет (кубок) місткістю 200 - 280 мл використовується для подачі винних і пивних коктейлів;

чарка «Маргарита» місткістю 100 - 250 мл має чашу з витягнутим дном, використовується для подачі коктейлів «Маргарита», заморожених напоїв (*фроузен дрінкс*);

лікерна чарка (поні, кордіал) місткістю 25 - 40 мл використовується для подачі лікерів в чистому вигляді;

чарка пусс-кафе місткістю 50 - 70 мл використовується для подачі шаруватих коктейлів;

келих харрікей (ураган) місткістю 400 - 500 мл використовується для подачі екзотичних коктейлів великого об'єму;

кухлі, стакани і келихи для пива мають різну форму і логотип, відповідний назві пива («Пільзнер», «Міллер», «Хайнікен»); пивні келихи можна використовувати для подачі коктейлів з пивом. Кухлі для пива мають місткість від 250 до 2 000 см³, пінта і півпінти - стакани для пива місткістю 473,8 і 286,9 см³;

чайно-кавовоє приладдя виготовляється з вогнетривкого скла, використовується для подачі гарячих напоїв (чай, кава, глінтвейн, пунш, гарячий шоколад).

Інвентар і інструменти бару. 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 citrusових: лимонів, апельсинів, грейпфрутів);

млин для льоду (для його подрібнення - фраппе);

місткості для цукрового сиропу, сливоч, 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**;

Інструменти 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.

Тема 5-6. Асортимент, призначення барного посуду.

Класифікація скляного посуду.

Характеристика бокалів для ігристих вин, стопок і склянок, спеціальних чарок.

Раціональне розміщення барного посуду та інвентарю

Для барів ретельно підбирається і виготовлюється спеціальний скляний посуд, який відповідає їх призначенню і має привабливий зовнішній вигляд.

У процесі роботи бармен повинен стежити за правильним підбором посуду для подачі напоїв та коктейлів, щоб вона відповідала нормі відпуску. У барі

використовують посуд з прозорого скла , без малюнка і нетонований. Для відповідних напоїв посуд бару необхідно охолоджувати або підігрівати. Для охолодження можна використати холодильник , попередньо помістивши в нього запас найнеобхіднішого посуду . Самий простий спосіб охолодження барного посуду льодом. Для подачі гарячих напоїв посуд перед подачею рекомендується нагрівати за допомогою пари з кавоварки ; якщо дозволяє її розмір , можна тримати посуд безпосередньо над нею. Можна використати спеціальну спиртівку або наповнити келих гарячою водою. Враховуючи специфіку подаваних напоїв і коктейлів , посуд необхідно мити відразу після використання , застосовуючи спеціальні миючі засоби , що не залишають запаху після ополіскування. Протирати посуд краще відразу після миття, поки вона гаряча . Посуд для подачі повинен бути чистим, без сколів і тріщин . Чистий посуд зберігається в перевернутому вигляді так його зручніше брати . Запас барного посуду знаходиться в спеціальних провітрювальних шафах.

Хайбол – (від англ. high-ball) ємність 200-300мл, стакан для безалкогольних напоїв і лонгдрінків. З різновидів « хайбол», найбільш популярні "зомбі" і "колінз"

Шот – (від англ. shot - "постріл") ємність 45мл. Зауважте, часто не 50, і вже точно не 55мл (!). Чарка для подачі спиртних напоїв (горілка, текіла і т.п) в обсязі 1,5 унції, а також коктейлів "кордіалз" і "шуттерс", тобто випивайте залпом одним ковтком (Б-52, Устриця, Героїн, Баскетбол і т.д).

Рокс – бокал 100мл, для подачі подвійних порцій спиртних напоїв.

Тумблер – бокал ємністю 150 – 200мл (може бути 420 – 500 і навіть 840мл, тобто велика). Призначена для подачі коктейлів типу «фліп», джулепів, БУМ-коктейлів (текіла-бум, коньячний бум) та інші змішані напої.

Лафінна чарка (від сорту вина "лафін") - 200-250мл. Може бути і 150 мл. Використовується для подачі червоних і рожевих вин, кімнатної температури.
Рейнвейна чарка – (від сорту вина "Рейнвейн", тобто "Рейнське вино") 200-250мл. Використовується для білих сухих і напівсолодких вин. Вино подається

безпосередньо в келиху (150мл), або в пляшці, охолоджене до 12-13 градусів С.

Барний посуд

Мадерна чарка – (від сорту вина "мадера") 200-250мл. Використовується для подачі червоних, рожевих і білих солодких, кріплених і десертних вин, а також мадер і портвейнів. Вино подається як в келиху (150мл), так і в пляшці.

Туліну – (від англ. "Тюльпан") 150мл. Раніше застосовувався виключно для подання брют і сухих сортів шампанських вин, напівсолодкі ж і солодкі сорти шампанського подавалися в креманці. З відкриттям "Нового Світу" стало відомо, що напівсолодких і солодких шампанських вин не існує, а самими найближчими до них за смаком є шампанські вина класу *demi-sec*, тобто "напівсухі". Тому зараз використовується для подачі шампанських та ігристих вин як таких.

Фужер для води - 250-300мл. Використовується для подачі безалкогольних напоїв та води. Дуже схожий на Туліп, відрізняється від нього тільки об'ємом. *Кордіалз* – обсяг - 50мл. Використовується для подачі горілки, бренді. У першому випадку подавати краще в замороженому вигляді. Перед заморожуванням витирати кордіалзи (та інший посуд) потрібно насухо.

Пус-кафе – (від фр. *rouss-cafe*) обсяг - 50мл. Використовується для подачі лікерів і так званих коктейлів "кордіалз" (синонім "пус-кафе").

Шампанське блюдо - друга назва - креманка. Об'єм 150мл. Використовується для подачі коктейлів, особливо з вмістом шампанського (ефектно виглядає класичний "Кір-Роял"). Раніше застосовувався для подачі ігристих вин солодких і напівсолодких сортів.

Сніфтер - ще називається "бренді гласс", "коньячний балон", "класичний балон". Об'єм 200-400мл. Використовується виключно для подачі бренді, коньяків і арманьяків. Має маленьку ніжку і широке дно, щоб міг лежати у долоні, і саме

тепло долоні і повинно зігрівати коньяк для розкриття свого аромату.

Олд-фешенд – (від англ. "старий стиль"). Ємність 125 – 150мл (може бути 280 – 330мл). Призначений для подачі віскі а тако міцних алкогольних напоїв з льодом,

деяких коктейлів з льодом та фруктових соків.

Маргарита - від назви однойменного коктейлю. Об'єм 200мл. Виключно коктейльна чарка для подачі коктейлів - фізів і слінгів, маргарит і дайкірі.

Мартіні – ємність 125 – 150 мл, призначений для коктейлів з мартіні та інших коктейлів.

Коблер - подекуди існує назва "Гоблет". Має 150мл ємність. Використовується для подачі вермутів і десертних коктейлів-коблер.

Флюте (флейта) - Об'єм 125 - 150мл (може бути 250 – 330мл). Використовують для пдачі шампанського, ігристих вин та коктейлів з ними.

Харрікей – ємністю 300-500мл. Призначена для тропічних і екзотичних коктейлів, а також для коктейлів – коблерів.

Піна-Колада - від назви однойменного коктейлю. 300-400мл. Коктейльна чарка, аналог Харікей..

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

Тодді – чарка ємністю 100 – 150 мл, призначена для гарячих коктейлів і напоїв, наприклад: пунші, гроги, глінтвейни.

Найменування посуду та його характеристика

Барний інвентар	Характеристика інвентарю
Барна ложка (свізл)	Ложка з довгою ручкою - для перемішування інгредієнтів, а також для приготування шаруватих коктейлів
Змішувальна склянка	Для приготування коктейлів із компонентів, що легко змішуються. Це - велика склянка з товстими стінками. Як змішувач можна використовувати звичайну склянку з товстими стінками від американського шейкера
Барний ніж	Невеликий гострий ніж із нержавіючої сталі для зрізування шкірочки, нарізування фруктів і приготування з них прикрас для коктейлів
Ножі для фігурного нарізування фруктів	Оброблені ножем фрукти використовуються як прикраси для коктейлів
Ніж для вирізування фруктових кульок	Вирізані з фруктів кульки використовуються для прикрашання коктейлів і приготування пуншів
Ніж для нарізування цедри	З його допомогою можна створювати красиві спіралі з цедри фруктів
Гейзер	Спеціальна насадка на пляшку - для безперервного наливання напоїв тонким струменем. Гейзери слід періодично промивати, аби уникнути засмічення
Блюдце для солі чи для цукру	Для створення окантовки на келиху фростінга. У таке блюдце з сіллю/цукром акуратно вмочують келих, краї якого були попередньо змащені лимоном чи лаймом
Прес чи соковижималки	Для приготування свіжовичавленого соку, що завжди є кращим за концентрати

Раціональне розміщення барного посуду та інвентарю.

Робоче місце бармена – місце за барною стійкою, призначене для виконання операцій по приготуванню коктейлів і відпуску продукції бару. Оснащене барним обладнанням, інвентарем та посудом. Робоче місце повинно бути організоване таким чином, щоб бармен в процесі роботи тратив якомога менше часу на непродуктивну працю, а також воно повинно бути обладнане всім необхідним для роботи. При організації робочого місця треба дотримуватися відповідних правил розміщення інвентарю, посуду та обладнання.

У робочій зоні, розташованій на нижній стільниці барної стійки, бармен кладе дерев'яну дошку, ножі для нарізання цитрусових і інший інструмент. Слід дотримуватися бездоганної чистоти і порядку, оскільки гість бару завжди стежить за роботою бармена. На робочому місці кожна річ: пляшка, інструмент і інше завжди повинні бути на своєму постійному місці, що необхідно для швидкої і технічної роботи.

На підносах, покритих лляними серветками або рушником, розміщують посуд для подачі коктейлів, перевіряють наявність інвентарю (шейкера, мірного посуду, ложок, щипців, ключів для розкриття банок, пляшок із водою, штопора, рушники для протирання стійки). Все це розміщують на робочому місці бармена з лівої сторони.

Так, зліва від бармена розташовують: посуд і інвентар для готування змішаних напоїв. Каво-машину та кавомолку і кавові чашки з блюдцями розташовують на нижній стійці бару. На таці правіше від чашок рядами ставиться посуд в такому порядку: чим він вищий, тим далі від бармена його ставлять. В нижній частині на стелажі – *спід-рек* розміщують пляшки з часто використовуваними алкогольними напоями. На окремій полиці *спід-реку* розміщують полотенця та серветки.

Шейкер в розібраному вигляді на полотняній серветці, *ример* для приготування цукрового або соляного ободку, джиггер в стакані з чистою водою повинні розташовуватися зліва від бармена Поруч з ними розташовують

мірні ємності в перевернутому стані. *Айсбакет* з льодом і щипчиками, на серветці – нож-сомельє, штопор, барні щипці, барний ніж, барна ложка і барна виделка в стакані з водою, свізл-стик в окремому стакані, кув шин з соками – розташовуються справа від бармена.

Аксесуари і прикраси для коктейлів розташовуються перед барменом. На верхній стійці бару розташовують підставки для паперових серветок, стакан з соломинками, підставку з *костерами*, набір зі спеціями а також, якщо у закладі дозволяється палити, то по всій її довжині з рівними інтервалами розтавляють попільнички.

На верхньому ярусі в направляючих для скляного посуду напроти пляшок з напоями розташовують рюмки та бокали. В пристінному модулі на полицях по прямим лініям розташовують пляшки з пивом і мінеральною водою. В кожному ряду повинно стояти по 3, 6, 12 пляшок одної торгової марки. Тут же розташовують більшу частину напоїв, ті які користуються більшим попитом розташовують ближче до бармена. Порядок розташування напоїв протягом робочого дня не змінюється, що спонукає дії бармена до автоматизму.

Справа від бармена в основному розміщують холодильне обладнання. Тут встановлюють холодильну шафу для зберігання кондитерських виробів, фруктово-ягідного пюре, крющону та ін. Над холодильною шафою ставлять рядами фужери для коктейль-салатів, креманки для фруктово-ягідного пюре, розетки для ягід, ближче до середини - крющонницю і чашки для крющону. Також справа від бармена в робочій зоні знаходиться посуд з льодом і фруктовими компонентами, шампанське у відерці з льодом, напої у фабричній упаковці або глечиках, які він розставляє в такій послідовності (справа ближче до бармена): спиртні напої (горілка, коньяк, ром), потім лікери і креми, кріплені вина й в останньому ряду - столові вина. Разом із напоями ставлять соки і сиропи.

Справа розташовують також лотки з тістечками, й іншими кондитерськими виробами і відповідний інструмент: лопатки, щипці, ножі, які використовують при їх подаванні і порціонуванні.

У робочій зоні *коктейль-бару* зліва встановлюють настільну електроплитку для готування пуншів, грогів, глінтвейнів, над нею на полиці - чашки для напоїв, справа - експрес-кавоварку.

У *гриль-барі* в робочій зоні встановлюють електрогрилі, дошки для розбирання птиці, м'яса, риби з відповідним маркуванням, дрібні столові тарілки. На робочому місці бармена повинні бути ваги, мікрокалькулятор, касовий апарат або інші пристрої для ведення розрахункових операцій.

У *винних та коктейль – барах*, існує проблема зберігання відкритого вина. Тому, найбільш дорогий, але і більш якісний варіант - це застосування барменами спеціального приладу - ванкіпера: у нього встановлюють пляшку, викачують повітря і заповнюють простір, що звільнився азотом. У таких умовах (без контакту з повітрям) вино зберігається до двох місяців. Більш поширений варіант зберігання відкритого вина застосування вакуумних пробок: повітря відкачується насосом через спеціальну гумову пробку. У робочій зоні *винного бару* зліва встановлюють настільну електроплитку для приготування пуншів, гротів, глінтвейнів, над нею на полиці - чашки для перерахованих напоїв. Тут мають бути також ваги, мікрокалькулятор, касовий апарат або інші пристрої для ведення розрахункових операцій.

Мити посуд і обладнання потрібно одразу ж після використання, тому що засохлі залишки продуктів дуже складно відчистити. Склянки і келихи, чарки після миття слід ставити перевернутими на таці і накривати серветкою. Скляний посуд перед використанням ретельно протирають чистою серветкою до блиску.

Змістовий модуль III

Організація обслуговування відвідувачів у барі та правила приготування напоїв. Сомельє.

Тема 7. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування. Роль бармена у процесі обслуговування гостей. Порядок приймання замовлення. Процес виконання замовлення. Основні правила

обслуговування гостя. Розрахунок з відвідувачами.

Класифікація основних послуг . Робота барів - це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля. Бари надають споживачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм характером можна поділити на: основні та додаткові. **До основних послуг** належать:

- послуги з харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів;
- послуги з реалізації продукції;
- послуги з організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги;

Послуги харчування — це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання . Послуги з реалізації продукції власного виробництва і закупних товарів та організації споживання є двома складовими поняття «організація обслуговування».

Послуги з виготовлення барної продукції включають:

- виготовлення змішаних напоїв, коктейлів, кулінарної продукції, кондитерських виробів на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням;
- виготовлення страв та напоїв із сировини замовника;
- послуги бармена, кухаря з виготовлення напоїв, страв, кулінарних і кондитерських виробів удома;

Послуги з реалізації продукції включають:

- реалізацію кулінарних, кондитерських виробів та напоїв за межами закладу;
- комплектування наборів кулінарної продукції і напоїв у дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування;

Послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів включають:

- організацію обслуговування свят, сімейних обідів, ритуальних заходів;
- організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад.
- ослуги офіціанта (бармена) з обслуговування вдома;
- оставку кулінарної продукції , кондитерських виробів та напоїв на замовлення споживачів, у тому числі в бенкетному виконанні;

- доставку кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв на замовлення і обслуговування споживачів на пасажирському транспорті (у т. ч. в купе, каюті, салоні літака);

- доставка кулінарної продукції, кондитерських виробів та напоїв та обслуговування споживачів на робочих місцях і вдома;

- бронювання місць у залі закладу;

Інформаційно-консультативні послуга включають:

- консультації спеціалістів з виготовлення, оформлення кулінарної продукції, кондитерських виробів, напоїв та сервірування столу; Послуга з організації дозвілля включають:

- організацію музичного обслуговування;

- організацію проведення концертів, програм вар'єте і відео-програм;

-

Пошук нових форм і методів обслуговування для бармена є частиною його професії і він відіграє велику роль в цьому процесі. Роль бармена у процесі обслуговування багатогранна і включає в себе соціальну роль, етику, особисті якості, та обов'язок:

Соціальна роль включає: допомогти відвідувачам розслабитися і відпочити після роботи.

Етика, до неї належать такі поняття як уміння створити гарний настрій; змушення відвідувачів прийняти правила бару; наявність почуття такту.

Особисті якості, для них властиві наступні поняття: власний стиль обслуговування; добре розвинений периферичний зір - одночасне приготування напоїв та розмова з гостями; вміння дотримуватися золоті середини; не бути занадто настирливим, занадто прислужливим чи агресивним; дружелюбство, ввічливість, тактовність, стриманість.

Обов'язок, включає: не показувати ознак стомлюваності; бути пластичним, елегантним, підтягнутим, завжди посміхатися; швидко і акуратно робити власну справу.

Основні правила обслуговування:

1. Необхідно вислухати гостя не перебиваючи його.

2. Карта бару подається тільки лицьовою стороною до гостя.

3. Не можна забирати порожній келих, поки гість не одержав наступний напій чи не пішов з бару.

4. Рахунок подається тільки на прохання гостя.

Процес виконання замовлення гостей:

1. Прихід гостя.

2. Привітання гостя.

3. Замовлення.

4. Повторення замовлення гостя.
5. Приготування та подавання замовлення.
6. Подавання рахунку.
7. Прощання з гостем.

Професія бармена серед професій ресторанного бізнесу - найбільш творча. Вона дозволяє розкритися таким гранях характеру, як артистизм, товариське відношення, захопленість професією. Бармен повинен не тільки вміти приготувати коктейль і гарно його подати, але обслужити гостей так, щоб їм захотілося відвідати цей бар багаторазово. При обслуговуванні споживачів бармен використовує різні стилі роботи, такі, як класичний, флейрінг і спід-міксинг.

Класичний стиль роботи бармена доречний в ресторанах класу «люкс» і «вищого» класу. Цей стиль відрізняється своєю консервативністю і строгістю, починаючи з одягу бармена і закінчуючи правилами приготування і подачі напоїв. Бармен за стійкою повинен триматися з гідністю, стримано тому, що манера приготування напоїв не терпить відхилень від правил. Для класичного стилю характерні такі особливості, як полірування посуду, охолодження келиха, вимір компонентів коктейлю по мірній склянці - джиггер, відсутність рідини в склянці після приготування напою та ін.

Флейрінг (до 2001 р. фрістайл) виник у 1980 році. Це мистецтво приготування коктейлів, в рамках якого використовуються елементи жонглювання, фокуси, вогняні шоу, акробатичні трюки. На відміну від класичного стилю флейрінг призначений для барів. Бармен своєю поведінкою за барною стійкою повинен зацікавити і привернути увагу гостя, щоб у нього виникло бажання відвідати бар ще не один раз. Зрештою флейрінг підвищує дохід від продаваних напоїв. Флейрінг ділиться на робочий і «шоу». Робочий флейрінг не передбачає подкидання пляшок. Бармен грає ними на барній стійці, переміщуючи їх, і в той же час готує конкретний коктейль за бажанням гостя. У «шоу-флейрінга» бармен подкидає пляшки, перекидає їх за спину, ходить по горличкам пляшок, може залучити в свою гру споживачів. «Шоу-флейрінг» доречний на дискотеках, презентаціях.

Спідміксинг - це стиль роботи бармена, при якому він повинен продемонструвати своє вміння швидко змішати коктейль, не допустити помилки у дотриманні стандарту і пропорцій. Правильність приготування перевіряється за класичним коктейлем. Смак, аромат, міцність і склад повинні бути однаковими в різних країнах світу. Стати гарним фахівцем можна, освоївши стилі роботи бармена, удосконалюючи свою майстерність, беручи участь в різноманітних семінарах, виставках і конкурсах. Такі спеціалісти

мають попит на самих престижних підприємствах і мають добрі перспективи професійного зростання.

Замовлення у барі

При обслуговуванні гостей у барі з'явився відповідний алгоритм, який дозволяє чітко виконувати замовлення і обслуговувати гостей так, щоб їм захотілося ще раз повернутися в цей бар і, можливо, не одному, а з друзями. Від чіткого виконання замовлення залежить і рентабельність бару.

Алгоритм виконання замовлення у барі складається з наступних дій бармена: - при вході споживача бармен зобов'язаний показати йому, що його прихід помічений і йому тут раді. Бармен повинен виразити свої емоції поглядом і доброзичливим виразом обличчя. При цьому бармен повинен триматися прямо, природно, без догідливості;

- при підході споживача до стійки, бармену слід привітати його;

- при прийомі замовлення бармен завжди повинен знаходитися перед споживачем і дивитися на нього. Подавати меню, карту вин або коктейлів бармен повинен так, щоб гостю було зручно її читати не перегортаючи. Бармен повинен бути уважним і зацікавленим;

- при виборі гостем напою бармен зобов'язаний дати повну інформацію про його якість і смак. При відсутності замовленого напою потрібно запропонувати інший, а не відмовляти у замовленні. Слід пам'ятати, що бармен не повинен тиснути на гостей, пропонуючи той чи інший напій, але він повинен вміти добре продати будь який напій. Якщо гість не визначився у назві напою, бармен може спробувати йому запропонувати спочатку більш дорогий напій; - отримавши замовлення, бармен щоб уникнути помилок повинен його повторити. У цей момент також виникає спілкування з гостем і встановлюється більш близький контакт;

- при виконанні замовлення бармен повинен стояти навпроти гостя обличчям до нього. Подавши напій, бармен повинен спокійно чекати, коли гість вип'є його, а побачивши порожній посуд, не поспішати його прибирати. Прибирати використаний посуд можна тільки при повторенні замовлення або після того як гість піде з бару. Не можна ставити гостя в незручне становище, забираючи відразу порожній посуд і показуючи тим самим, що йому або більше нічого робити в барі, або необхідно повторити замовлення, що не завжди відповідає інтересам гостя;

- при розрахунку бармен повинен підрахувати суму замовлення і подати його тільки на прохання споживача на маленькому підносі. На нього ж споживач може покласти гроші. У бармена у запасі завжди повинні бути дрібні гроші для здачі;

- при прощанні з гостем бармен повинен подивитися йому в очі, з посмішкою попрощатися і запропонувати відвідати бар ще раз. При обслуговуванні споживача слід завжди пам'ятати правило: «задоволений споживач приведе 4 інших, а незадоволений - це 10, які до вас ніколи не прийдуть». Таким чином, алгоритм виконання замовлення виглядає як ланцюг послідовних дій, направлених на задоволення потреб гостей бару.

ПОРЯДОК І ФОРМИ РОЗРАХУНКУ

Бари виконують ті ж самі функції (з точки зору бухгалтерії), що і заклади ресторанного господарства різних типів, реалізуючи товари за готівковий розрахунок через касовий апарат. Гроші отримують безпосередньо бармени чи касир (якщо такий передбачений штатним розкладом). Рецепт коктелів виписується барменом на калькуляційних картах і затверджується керівником.

Відповідальність за гроші і матеріальні цінності покладаються на барменів чи касирів. Передача товарно-матеріальних цінностей по зміні від одного бармена іншому оформлюється актом обов'язково у присутності представників адміністрації, які закріплюють цей акт підписом.

Тема 8. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.

Характеристика змішаних напоїв за призначенням,

Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леер». Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

Відвідувачі барів вибирають напої відповідно своєму смаку і звичкам. Смак напою залежить від його основи – бази. Тому найчастіше змішані напої вибираються відповідно тій основі, якій гості надають перевагу. Навіть у карті вин для зручності гостей, напої поділяють по їх основам. Наприклад: напої на основі горілки, джину, віскі, бренді, вин лікерів, соків, пива, молока тощо. Тому головною складовою напою є база. Керуючись класифікацією напоїв, прийнятою Міжнародною Асоціацією Барменів всі змішані напої можна поділити на *три великі групи: коктейлі, довгі змішані напої, (ДЗН), групові змішані напої (ГЗН).*

В свою чергу, групи поділяються на характерні типи, в залежності від рецептури, призначення, технології приготування, оформлення, способа подачі та інших факторів. Класифікація напоїв дозволяє визначитися з інгредієнтами, які входять в їх склад. Крім бази в напої може входити зм'ягчуючий – згладжуючий компонент (ЗЗК), смако – ароматичний компонент (САК), часто

присутній модифікатор (за побажання гостя або бармена) і для деяких напоїв, характерний гарнір і, відповідний даному напою характерний інгредієнт. В деякі змішані напої як обов'язковий компонент можуть бути включені фрукти, пряності, каву або чай, морозиво та інші продукти. Схема складання даних напоїв виглядає так:

БАЗА + ЗЗК + САК + модифікатор = КОКТЕЙЛЬ.

Але це правило виконується не завжди. Коктейлі можуть бути і без деяких компонентів. Іноді коктейлі можуть складатися тільки з двох компонентів, які різняться по своїй суті. Для отримання довгого змішаного напою (ДЗН) додають наповнювач. ДЗН - це напій який складається із коктейлю та його наповнювачем. Схеми по яким можуть бути складені довгі змішані напої.

КОКТЕЙЛЬ + наповнювач = ДЗН;

БАЗА + наповнювач = ДЗН;

БАЗА + ССК + наповнювач = ДЗН;

БАЗА + ВАК + наповнювач = ДЗН;

ССК + наповнювач = ДЗН;

ВАК + наповнювач = ДЗН

У всіх варіантах може бути використаний модифікатор, характерний гарнір, а іноді і частину яка складається з декількох схожих компонентів. Ансамблі із декількох компонентів, особливі рецептури, спеціальні технології приготування, а іноді і традиції подачі, характерні для групових змішаних напоїв. Групові змішані напої, їх представники: це пунші, крешони, ег-ноги, глінтвейни, гроги.

Характеристика основних групових напоїв

Пунші – напої із зниженою міцністю, що включають широкий набір інгредієнтів. Батьківщина пуншів - Індія. Англійське слово «пунш» походить від давньоіндійського панч, що означає «п'ять». П'ять складових частин пуншу були колись обов'язкові: вино, ром, фруктовий сік, цукор (або мед), прянощі (кориця, гвоздика та інші). Пунші - це тонізуючі напої зниженої міцності (15 - 20% об.) з вагомим вмістом екстракту і цукру від 33 до 40%. Вміст спирту в них не більше 30% об.

У Європі пунш відомий з XVII ст. Для його приготування замість рому може бути використаний коньяк, віскі та інші міцні напої, спиртовані плодово-ягідні соки, морси, настої, в які додають пряно-ароматичну сировину (гвоздику, корицю, кардамон, мускатний горіх, зфірні масла, мед, коньяк,

портвейн, лікери, лимонну кислоту. Вітчизняні пунші мають кисло-солодкий смак , іноді з легким присмаком прянощів. Перед вживанням пунш разбавляють гарячим чаєм, окропом, газованою водою у співвідношенні 1:1. Для забезпечення необхідної кислотності до складу пуншів включають цукровий сироп і лимонну кислоту.

Для приготування гарячого пуншу використовують також молоко і яйця. Імпортні пунші відрізняються більшою міцністю - до 40 % об. Це напо , приготовлені на основі чаю, а іноді й молока з додаванням різних сиропів, соків, прянощів, яєць, ефірних масел, меду та ін. При виготовленні пуншів необхідно дотримуватися визначених правил . Спочатку необхідно розчинити цукор в гарячій, але не киплячій воді , тільки потім додати ром або коньяк (не слід вливати гарячу воду безпосередньо в ром або коньяк, так як при цьому з них випаровуються ароматичні речовини) .

Пунші та їх різновиди , як правило , готують відразу на декілька порцій у фарфоровому або емалірованій посуді. Подають пунші в фарфорових , глиняних або скляних чашках. До різновидів пуншу відносяться відомі з давніх пір глінтвейн і грог . *Глінтвейн* (від нім. Gluxender Wein - гаряче , палаюче вино) готується з червоного вина з додаванням цукру, пряностей, коньяку, лікеру, лимона (у невеликій кількості) і подається іноді до гарячого м'ясної страви за обідом і вечерею, до закусконого столу і т.д. П'ють глінтвейн гарячим, але іноді його вживають в холодному вигляді.

Грог - гарячий напій , до складу якого входять ром і коньяк, гаряча вода або гарячий чай , можна додати лікер або сироп , а для аромату - часточки лимону , апельсину. При приготуванні грогу можна додавати сік лайма і цукор. Спочатку грогом називався напій з рому з водою. В даний час так називають будь-який напій, що містить ром, фрукти і підсолоджувачі. Подається грог як гарячим, так і холодним, у великому келиху або в склянці хайбол . Всесвітню славу грогу створила відома шотландська застільна пісня, в якій моряки просять налити їм у дорогу прощальний стакан грогу.

Тема 9. Основи організації роботи сомельє. Винна карта

Професійна підготовка сомельє.

Оснащення робочого місця сомельє.

Поняття декантації вина.

Сомельє одна з самих романтичних, але і серйозно, самих інтересних, але і нелегких, самих творчих, але і управляємих професій. Вона вимагає і таланту, і навиків. Професія сомельє була офіційно зареєстрована відповідно недавно, але стара, як світ. Уміння розпізнати в букеті напою десятки різноманітних ноток ароматів, правильно запропонувати, декантувати і подати вино, розбиратися в різноманітних сортах сиру і кави, знайти ідеальні поєднання напоїв з тисячі різноманітних страв так, щоб підкреслити настрій, ситуацію, вік, достаток клієнта, відпрацьовується роками.

Для того щоб стати професійним сомельє, необхідно мати величезний багаж знань та практику. Але для початку потрібно мати диплом, який підтверджує знання і дає право удосконалювати свій досвід. Сьогодні одним з безумовних переваг професії сомельє є те, що вони мають змогу вивчати винну карту світу. Брати участь у міжнародних конкурсах і дегустаціях, вибрати і вступити до європейської, новозеландської, австралійської або американської. Адже для професійних сомельє - це необхідність, отримати знання з перших рук, спробувати різноманітні напої, пізнати культуру виноробства і ресторанного бізнесу у різноманітних винних точках світу.

Сьогодні існує кілька міжнародних організацій, членами яких є більшість шкіл сомельє по всьому світу. Одна з найбільших - Трест по забезпеченню освіти в індустрії вина і міцних напоїв (The Wine & Spirit Education Trust). Це провідна міжнародна організація, яка пропонує інформаційні та розважальні курси, а також супроводжуючі кваліфікації по вину і міцним напоям для професіоналів і починаючих сомельє. Головної офіс WSET знаходиться у Лондоні, 250 навчальних центрів, існуючих на її основі розташовані у 35 країнах світу. Школа в лондонському головному офісі пропонує п'ять рівнів навчання: чотирисертифікаційних - базовий, середній, професіональний і продвинутий, один дипломний та останній рівень - індивідуальний проект студента. **Базовий рівень** передбачає отримання знань про основні стилі вина, характеристиках винограду, дегустації, обслуговування і сбуті, вивчення питань здоров'я, безпеки і законодавства, а також поєднання вина з їжею. У **курсі середнього рівня** - наука дегустації і поєднання вина з їжею, виноградарство і виноробство, виноград найкращих сортів С'яг'юппау,

Ріпої Моїг , СаБегп вивчення вино культури регіонів Італії, Іспанії і Португалії, шампанські та ігристі вина, а також кріплені вина і міцні алкогольні напої.

Сертифікат професіонала по вину і міцному алкоголю можна отримати за 2 дні. Курс включає отримання знань про виробництво міцних алкогольних напоїв, їх подачі, окремо вивчаються бренді, віскі, джин, ром, текіла, горілка, і лікери, проводяться обзори ринку. Існує окремий професіональний курс по міцним напоям. До нього входять семінари по виробництву, ринкам, подачі міцних напоїв і лікерів, детальне вивчення особливостей бренді, віскі, джина, рома, текіли, горілки і лікерів.

Сертифікат продвинутого (досвідченого) сомельє може бути отриманий після того, як є сертифікат професіонала. Цей рівень дозволяє отримати поглиблені знання про виноградарство і процес винофікації, детально вивчити вина Франції, Германії, Австрії, Угорщини, Великобританії, Італії, Іспанії і Португалії, а також країн східної Європи, Нової Зеландії, Південної Африки, Австралії та США. Крім поглибленого вивчення предметів продвинутого рівня, сюди входять повний обзор ринків напоїв і написання дипломної роботи, а також екзамени, по результатам яких студенти отримують ступінь Магістра Вина.

П'ятий рівень пропонується закінчити дистанційно. Передбачається підготовка і презентація персонального дослідницького проекту – ідея розробки нового проекту, сервіса або претворення існуючих. Оцінюються бізнес, хватка студента, вміння досліджувати і аналізувати. Після навчання видаються сертифікати і дипломи, які визнають і поважають у всьому світі.

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 не отруєні вони. Тільки протягом певного деякого часу сомельє став відповідальним за напої, за розлив вин в пляшки і бочки. У наш час згідно з пропозицією Жоржа Пертюїза, 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 – поставників вин н спиртних напоїв, їх закупівлю ; складання винної карти; організувати правильне зберігання вина . Надавати відвідувачам повну інформацію по різним напоям.; Декантувати , подавати вино лікер та інші спиртні напої. Навчати офіціантов 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 імпортованих товарів , а також їх коротку товарознавчу характеристику.

Перевіряти наявність вин і алкогольних напоїв на складі заздалегідь і отримувати їх зі складу. Дотримуватися встановленої керівництвом форми одягу. 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 приймати зі складу товари, що не відповідають стандартам і вино-горілчані 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 одежі. Порухень 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.

Престиж і доходи барів прямо залежать від того, якою буде його винна карта. 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 пляшок 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. 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.).

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 ресторанах кожна з асортиментних позицій повинна бути представлена не менше ніж двома пляшками.

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 уваги 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. Якщо об'єм продаж нижче очікуваного, то винний асортимент треба переглянути. В жодному випадку асортимент повинен періодично змінюватися не менше чотирьох раз в рік, це становиться предметом самого досконалого аналізу, який повинен вказати основні напрямлення подальшої роботи.

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. Пятницька Г.Т. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб./Г.Т. Пятницька, Н.О. Пятницька. - 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. Пятницької. - 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. Організація праці обслуговуючого персоналу бару.	4
Тема 2 Характеристика різних типів барів.	7
Тема 3. Організація праці обслуговуючого персоналу.	13
Тема 4. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.	15
Тема 5-6. Асортимент, призначення барного посуду.	19
Тема 7. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.	26
Тема 8. Класифікація та способи приготування змішаних напоїв.	31
Тема 9. Основи організації роботи сомельє. Винна карта	34
Рекомендована література.	38

Організація барної справи: КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ. Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр» (для студентів 3 курсу факультету туризму та ЗО), кафедра готельно-ресторанного бізнесу, Паска М.З., д-р наук, професор, 2019. Organization of bar business:

LECTURES INSPECT, Paska Mariia, Dr. of Science