

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

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

**Організація роботи сомельє**  
(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 роботи сомельє: 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 sommelier work: 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

Сомельє (фр. *sommelier*) - працівник ресторану, відповідальний за придбання, зберігання вин і представлення їх клієнтові. 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 - визначати 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.

Програма вивчення навчальної дисципліни ««Організація роботи сомельє» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Міждисциплінарні зв'язки:** «Організація барної справи», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Товарознавство», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Кейтерінг» та ін.

Організація роботи сомельє передбачає вивчення виноградарства та виноробства. Асортимент і характеристика різних видів вин. В цьому розділі детально висвітлюються класифікація, історія існування виноробства та залежність якості вин від властивостей і якості сортів винограду. В цьому курсі приділяється велика увага особливостям виробництва і бібліотеці вин. Наводиться асортимент та характеристика різних типів вин. Вивчення курсу «Організація роботи сомельє» має за мету формування у студентів теоретичних і практичних знань і умінь при організації роботи і обслуговування у барах, а також із наукових основ зберігання і вживання алкогольних напоїв шляхом поглибленого вивчення основних основних підходів, принципів і методів роботи сомельє. Засвоєння студентами знань з організаційних, економічних, технічних, соціально-психологічних проблем, які виникають у результаті діяльності барів в Україні у сучасних умовах

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

#### Змістовий модуль I. Основи організації роботи сомельє.

**Тема.** Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.

**Тема.** Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.

**Тема.** Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія.

#### Змістовний модуль II Обслуговування гостей напоями

**Тема.** Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.

**Тема.** Технологічні особливості виноградних вин.

## **Тема. Міжнародний досвід професійної підготовки сомельє.**

*П'ять рівнів навчання: чотирисертифікаційних - базовий, середній, професійний і досвідчений, один дипломний та останній рівень – індивідуальний проект студента.*

*Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє. Міжнародна гільдія сомельє*

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 європепської, 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.

Головний 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 досвідчений, 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 СьагсЮппау, 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 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, Німеччини, Австрії, Венгрії 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, уміння досліджувати і аналізувати. Після навчання видаються сертифікати і дипломи, які визнають і поважають у всьому світі.

### *Вимоги до отримання ступеню майстра сомельє. Міжнародна гільдія сомельє*

Для отримання ступеня Майстра сомельє необхідно пройти три попередніх курси навчання – вступний (Basis), який закінчується здачею екзамену на отримання сертифіката, і продвинутий (Advanced). За останнім слід здати іспит на отримання диплома міжнародного зразка Майстра сомельє.

Вступний курс складається з лекцій по виробництву вина в різних країнах, виробництва пива, сидру, міцних напоїв, лікерів, а також коктейлів, подача вина і вміння продавати. Advanced Certificate – чотирихденний поглиблений курс навчання і отримання навиків гірофесіонального сомельє.

Умовою для здачі екзамена на отримання міжнародного диплому Maater Sommelier є успішне проходження Advanced Certificate. По кодексу організації, дипломна програма створена для обраних, яких на здачу екзаменів запрошує сама Експертна комісія. Сдача екзамена (гшсьмове тестування сліпа дегустація і демонстрація здатності продавати) поділена на три дні. Центри навчання Court of Master Sommelser знаходяться в різних містах Канади і США.

Товариство сомельє Америки пропонує свої двадцатінедільний курс на отримання сертифіката сомельє міжнародного зразка. Програма включає в себе вивчення найбільш значних віноробних репюнов світу. Професіональній ухил зроблений на різновиди винограду, особливості виноградарства, техніки дегустації, поєднання вина з їжею і обслуговуванням відвідувачів. Увага приділена як винам, так і міцним алкогольним напоям . У тому числі вивчаються аспекти ведення ресторанного бізюесу і ліцензування. В кінці курсу здається підтверджуючий отримання знань зкзамен.

Курс навчання майстерності сомельє пропонує Міжнародна гільдія сомельє, офіси якої розташовані в США і Канаді. По закінченню курсів студенти стають повноправними членами гільдії.Школа пропонує п'ять курсів

– два рівня сертифікаційного курсу «Основи професії», дипломну програму, магістерську програму на отримання ступеню Міжнародний Гранд Сомельє і програму підготовки майбутніх викладачів виноробного мистецтва і мистецтва сомельє (цей курс доступне лише досвідченим сомельє, які пройшли навчання і мають достатній досвід роботи).

Курси сомельє з вивчення французьких вин різних регіонів проводить Винне товариство Франції. В ході занять вивчаються регіони і вина Ульзасу, долини Рони, Бургундії, Шампані, Бордо, долини Луари.

В Італійській Асоціації Сомельє програма навчання складається з трьох рівнів. Перший рівень пропонує поняття сомельє, вивчення поняття енології, етнографії, процесів дистиляції, методів дегустації, стилів і правил декантації і подачі вина, способів організації зберігання вина. На другому рівні студенти вивчають національну і закордонну етнографію, географію італійських і світових вин, проводять сенсорний аналіз. Третій рівень вивчає поєднання вина і їжі. Школа знаходиться у Мілані.

Особливості італійських вин можна вивчити в Міжнародній винній академії в Римі. Навчання складається з чотирьох рівнів. Курс першого рівня містить правила дегустації вин, історію італійського виноробства, законодавство, виноградарство, процесі вініфікації, зберігання і подачу вина. На другому рівні студенти досконало вивчають виноробні регіони і вина Італії, навчаються навикам розпізнавання вина в процесі сліпого тестування. Третій рівень присвячується винам Франції, четвертий - винам Іспанії, Португалії та Нового світу.

Школа сомельє при Міжнародній Асоціації Сомельє. Асоціація організовує курси навчання при університетах та інститутах по всьому світу для підтримання статусу та гарантії якості навчання винній майстерності. Курс на звання магістра енології і мистецтва сомельє проводиться в італійському університеті в місті П'яченца в Італії.

Програма навчання ділиться на теорію і практику. Курс включає в себе лекції по енології, виноробству, аналізу ароматів, науці комерції, винах і



проіводних, гігієні і травленні , законодавстві, техніці комунікації , а також вивченню іноземних мов.

Всі школи та навчальні центри для своїх студентів і випускників організують безкоштовне відвідування різних внутрішніх заходів, конкурси, дегустації і поїздки у виноробні господарства.

### **Тема. Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.**

*Основні обов'язки сомельє. Сомельє має право. Сомельє повинен знати. Сомельє – вчений, бізнесмен, вчитель, психолог, актор, філософ*

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 прошествії 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 виборі 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 імпорتنих 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 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 одягу. 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.

## **Тема. Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту.**

### **Еногастрономія.**

*Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Що потрібно знати для формування асортименту, на якій категорії зупинитися, де купувати і в кого купувати., як часто міняти винний асортимент. 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».*

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 асортпменту, і починаючий сомельє може відчувати деяку скруту. При виборі компанії слід орієнтуватися на її асортпмент. 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 асортпмент.* 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 асортпмент 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 солена 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 схилиються 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)	Мякі сири та козій сир
Бургундске (біле)	Тверді сири, особливо Gargotcha 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 Gargotcha и Comte
Кьянті і інші Тоскан-ські червоні вина із сорту винограда Санджовезе	Тверді сири, особливо Pecorino Toscano
Гевюрцтраминер (сухі)	Мякі или Тверді сири, особливо сири з мякою коркою, такі як Livarot
Гевюрцтраминер (солодкі)	Сири зі специфічним вкусом, особливо Minster
Мерло	Тверді сири, особливо dry Jack
Піно Нуар	Тверді сири, особливо Tomme de Savoie
Порто	Голубі сири або сири із специфічним вкусом, особливо STILTON
Рислинг(сухі)	Мякі сири, особливо Reblochon
Рислинг(солодкі)	Мякі сири аба сири із специфічним смаком, особливо Epoisses

## **Тема. 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.
- послуги 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 - джіггер, 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 вирази 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 якості 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). Рецептура коктейлів 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. ТЕХНОЛОГІЧНІ ОСОБЛИВОСТІ ВИНОГРАДНИХ ВИН.**

*Технологічні особливості виноградних вин. Процес становлення вина.*

*Міжнародна класифікація вин. Правила подачі вин.*

*Технологічні особливості виноградних вин.*

*Вино* - це алкогольний напій, який одержують з виноградного соку або плодово-ягідного соку (сусла), і які мають від 9 до 21% об. спирту, цукор, органічні кислоти, вітаміни, мінеральні і пектинові речовини. Виноградне сусло отримують зі свіжого винограду після його дроблення, стікання і пресування. *Виноградне вино* – це продукт, який одержують шляхом спиртового бродіння соку або мезги, освіженого або увяленого ( не більше ніж 40 % цукристості) винограду. Для виробництва спеціальних кріплених вин передбачають додавання спирту тільки виноградного походження. З точки зору фізики – це оптично діяльна рідина з відповідними фізичними властивостями; з точки зору хімії і біохімії це колоїдний розчин у воді декілька сотень органічних і неорганічних речовин, які постійно взаємодіють між собою.

*Технологічні особливості.* Бродіння вина – це процес хімічного перетворення цукру в алкоголь і оксид вуглецю. Вина відрізняються один від одного тільки сортом винограду. Молоде вино дає змогу отримати смак свіжого винограду. Вина сортових найменувань – марочні, або спеціальних типів – це вина високої якості, які виготовляються по спеціальній технології з відповідних сортів винограду і відповідного апеласьйону. Органолептичні властивості цих вин пов'язані з відповідними апеласьйонами.

*Особливості виробництва і бібліотека вин.* Виноград збирають під час технічної зрілості, тоді коли в ньому знаходиться стільки цукру і кислоти, скільки необхідно для отримання вина певного типу. У виноробстві використовують технічні сорти винограду, які діляться на дві великі групи: універсальні і спеціальні. Універсальні сорти вирощують в різних районах виноробства, з них готують різні типи вин. Спеціальні сорти призначені для виготовлення відповідних типів вин. Виноградні вина виробляють з білого, рожевого, чорного та червоного винограду. Технологічна схема отримання вина

складається з двох стадій: *первинне і вторинне виноробство*. Заводи первинного виноробства розташовуються в районах виноградарства; заводи вторинного виноробства в багатонаселених місцевостях, де проводиться його основна реалізація. Виробництво виноградних вин складається з наступних основних стадій: отримання виноградного сусла; бродіння; обробка та витримка вин.

Натуральне вино, це вино яке отримують повним або неповним зброджуванням сусла або мезги, який містить етиловий спирт і допускається використання концентрату виноградного соку, з ароматичних або неароматичних сортів винограду.

Вино отримують методом спиртового бродіння, складного хімічного процесу, завдяки мікроорганізмам яких в науці називають цукроміцетами (цукровими грибами), а в побуті - дріжджами. Які в ході своєї діяльності розкладають цукор на спирт і вуглекислий газ. Але таким чином отримують і інші напої. Наприклад, хлібний квас, який містить 0,5% алкоголю, і кумис в якому спирту зберігається до 2,5%, але вони не є вином. То що ж таке вино і чим одне вино відрізняється від іншого.

*Процес становлення вина.* Процес становлення вина складається з трьох стадій: формування, дозрівання і старіння. *Формування* йде від закінчення бродіння до першого переливання, включаючи виробничий етап доброджування сусла, освітлення молодих виноматеріалів, відділення дріжджового осаду. Це стадія суттєвих перетворень тому, що змінюються органічні кислоти які є в складі напою. Зменшується и зникає різка «зелена кислотність», вино робиться м'яким, гармонійним, випадають в осад виннокислі солі і вино освітлюється .

*Дозрівання і старіння* – процеси довгі, до яких входить витримка вина в бочках і пляшках . Вино дозріває і формує свої якості в часі. Стадія дозрівання проходить під час бочкової або резервуарної витримки вина. Для отримання букета вина необхідні час і кисень. При дозріванні вина з доступом повітря з'являються смак і букет. В стадії старіння в пляшках, тобто при відсутності повітря, наведені якості набувають особливої тонкості. Але ця стадія не

нескінченна . Якщо вино зберігати занадто довго, воно руйнується. Столові вина можуть зберігатися 10-12 років , старіють до 20 - 25 років і розливаються.

Французький термін «він де гард» використовується для позначення вин, які повинні довго витримуватися, перед їх вживанням. Витримка вина буває різною. Вино найкраще вживати після витримки від 2 до 15 років. Цей процес проходить у підвалах де зберігають вино. Однак є вина, яким витримка протягом якогось певного терміну йде на користь, а потім вони різко втрачають свою свіжість, гостроту та смак. Вирішальними факторами є зрілість і концентрація. Витримані вина проходять кілька етапів під час дозрівання. Тривалість кожного етапу - це непередбачувана річ у всьому виноробстві.

Існують вина, які перебувають у положенні рівноваги роками. У процесі дозрівання вина всі складові його компоненти зазнають змін, залучаючись, в реакції гідролізу, конденсації, етерифікації та інші. Моносахариди і при нагріванні вин типу мадери, портвейну , марсали, дегідруються і з'являється приємний плодовий тон, аромат і смак. Полісахариди при дозріванні і витримці вин гідролізуються до простих цукрів , а також беруть участь у перетворенні колоїдної системи вина. Цукор вина взаємодіє з амінокислотами, в результаті чого утворюються темноколірні сполуки - маланоїди. Високомолекулярні азотні речовини піддаються поступовому гідролізу , взаємодіючи з ганоїдами і фарбувальними речовинами, випадають в осад.

Органічні кислоти піддаються етерифікації і, вступають у взаємодію зі спиртами, утворюють набір складних ефірів з приємним запахом. Кількість ефірів слугує показником віку вина. Таким чином, перетворення основних компонентів вина при дозріванні пов'язано з формуванням характерного букету і смаку, типовості колірних відтінків і прозорості.

Освітлення і стабілізація вина – це процеси , в результаті яких вино має придбати зрілість і чистоту смаку. Прозорість і стабільність вин до помутніння є одним з головних показників якості готової продукції. При отриманні витриманих вин освітлювання проходить природнім шляхом, а стабільність до помутніння досягається кількістю технологічних обробок які відбуваються за

декілька років. Стабілізація виноматеріалів - це комплекс технологічних операцій їх обробка з допомогою спеціальних прийомів які діють на складові частини вина.

*Міжнародна класифікація вин.*

*Продукт, який піддається бродінню, вина підрозділяють на:*

- виноградні (із чистого виноградного соку);
- плодові (із соку яблук, груш і т.п.);
- ягідні (з соку лісних і садових ягід, а також з кісточкових плодів: вишень, слив, абрикосів, персиків і т.п.);
- рослинні ( із соку кавунів, динь, огородних рослин, з соку дерев );
- родзинкові ( з в'яленого або сушеного винограду).

*Енологи - (спеціалісти по виноробству), вважають, що вином називається алкогольний продукт, який вироблений з винограду шляхом спиртового бродіння. Напої які виготовлені з різних плодів, ягід, вином називатися не можуть. Також напої виготовлені з родзинок, незброженого виноградного соку або з виноградних вичавок. Алкогольні напої виготовлені з винограду із додаванням ароматичних речовин не виноградного походження, мають назву *вермути*.*

Виноградні вина ділять на *сортіві*, які виробляють із винограду одного ампелографічного сорту, і *купажні* - із суміші сортів (сепаж) або суміші виноматеріалів з різних сортів (купаж). При виготовленні сортівих вин дозволяється використовувати не більше 15% винограду інших сортів цього ботанічного виду.

*За ступенем насиченості вуглекислотою виноградні вина діляться на тихі (які не мають перенасичення вуглекислотою) і вина які перенасичені вуглекислотою. Класифікують вина головним чином в залежності від їх складу по таким показникам: міцність, цукристість, колір, вміст вуглекислоти і технологією виробництва. В залежності від технології виробництва вина поділяють на столові, кріплені, ароматизовані, ігристі і шипучі.*

*Столове сухе вино*, це вино яке отримують повним зброджуванням свіжого виноградного сусла з остаточним вмістом цукру до 0,3%. Вміст спирту у таких винах від 1 до 9%об. Якщо при бродінні частина цукру залишається незбродженою, то отримують вина напівсухі і напівсолодкі.

1. *Напівсухі* містять цукру від 0,3 до 3% і *напівсолодкі* з вмістом цукру від 3 до 8%. Такі вина отримують шляхом повного бродіння виноградного сусла. Вміст спирту в них від 10 до 14%об.

2. *Кріплені* (міцні вина) це вина які виготовлені з додаванням спирту. Вони бувають міцні та десертні (напівсолодкі, солодкі і лікерні) вина.

*Кріплення або спиртування* - прийом відносно новий; честь його винаходу належить вітчизняним виноробам. Метод, при якому застосовується тільки ректифікований спирт, (очищений від домішок спирт без запахів і смаку), відкрив нові можливості для виноробства.

Додавання спирту в сусло яке бродить, дає можливість призупинити бродіння налюбій стадії, ця дія, в свою чергу, дає можливість зберегти незбродженим відповідну кількість цукру і підвищити міцність вина до запрограмованих показників. Найвищі показники міцності вина не повинні перевищувати 20% об. Кріплені міцні, десертні вина виробляють із додаванням ректифікованого спирту, не доводячи до повного зброджування соку. Такі вина бувають напівсолодкі, солодкі і лікерні. Міцні вина мають міцність від 17 - 20% об, а цукристість 9 - 14% .

*Десертні, напівдесертні та лікерні* вина мають міцність від 14 - 17% об. і цукристість 5 - 35%. Такі вина виробляють із зрілого винограду високої цукристості.

*Кагор* це солодке вино з вмістом спирту 16% об. і цукру - 16 - 20%, виробляють із червоних сортів винограду.

*Мускат* виготовлюють із мускатних сортів винограду. Лікерні мускати бувають білі, рожеві, чорні. Міцність такого вина - 12 - 14% об, вміст цукру - понад 21%.

*Мускатель* - виробляють із мускатних сортів з додаванням інших сортів, вміст цукру якого - 10 - 16%.

*Токай* виготовляють із підв'яленого винограду. Лікерні вина мають міцність 14 - 17% об, цукристість 21- 35%.

3. *Ароматизовані* міцні десертні вина або *вермути* одержують купажуванням вина, спирту ректифікату, цукрового сиропу і спиртованих настоянок різних рослин. Настояї готують на різних травах, квітах, корінні, обов'язковий компонент - полинь. Ароматизовані вина мають два види: *десертні* - вміст спирту складає 16% об. і вміст цукру в яких 6 - 10%, і *міцні* в яких вміст спирту складає 16 - 18% об. і вміст цукру теж 16 - 18%. Десертні вермути бувають білі, рожеві і червоні.

4. *Виноградні вина* поділяються на натуральні, включаючи шипучі і спеціальні. І ті і інші можуть бути ароматизованими. По кольору виноградні вина поділяють на *білі, рожеві, червоні*.

*Натуральне вино, це вино яке отримують шляхом зброджувань суслу або мезги, який містить етиловий спирт і допускається використати- концентрату виноградного соку, з ароматичних або неароматичних сортів винограду.*

*Спеціальне вино* - вино яке отримують повним або неповним зброджуванням суслу або мезги, який містить етиловий спирт і тут також допускається використан концентрату виноградного соку. В залежності від якості і терміну витримки *тихі вина* діляться на *молоді, ординарні, марочні і колекційні*.

*Молоді* - це натуральні вина, виготовлені з окремих сортів винограду (сортів) або купажних, які реалізуються до 1 січня наступного за врожаєм винограду року.

*Ординарні* - це вина, які поступають в продаж не раніше ніж через три місяці піс. обробки винограду. Ординарне вино не може бути випущеним як марочне наві після довгої витримки.

*Марочні* - витримані вина високої якості. Вироблені по спеціальній технології особливих сортів винограду, який вирощують в окремих районах. Марочні вина мають постійні, характерні особливості які зберігаються із року

рік для кожної конкретної марки вина і мають високі смакові властивості. Витримуючі марочні сухі вина 1,5 року, а марочні кріплені і десертні вина - 2 роки. Виключення складають вина кахетинського типу. Термін їх витримки не менше 1 рік. *Марочні* десертні вина із мускатних сортів винограду витримують не менше 1,5 років.

*Колекційні* - марочні вина особливо високої і постійної якості, яке після закінчення витримування в бочках додатково витримують «старіють» у пляшках не менше як 3 роки. Особливо цінуються вина які витримані в пляшках більше 10 - 15 років. При довгому зберіганні червоних вин в пляшках з'являється осад, так звана «рубашка», що свідчить про їх «серйозний» вік.

На виноробних підприємствах оформлюються спеціальні колекційні фонди - енотека, куди на довгий час закладають вина з винограду, вирощеного в різних районах, або вина, отримані по спеціальній технології. Ці вина мають велику наукову, практичну і історичну цінність, які є еталонами для виноробів на конкурсах вин. В деяких країнах колекційними вважаються вина, розлиті в молодому віці в пляшках і витриманих в них довгий час.

Такі поняття як «сухі», «напівсухі» та «напівсолодкі» характеризують відсоткову концентрацію цукру (в грамах на один літр вина).

Крім спирту і цукру вино містить і кислоту, від кількості якої залежать його смакові властивості, а саме: *прісні вина* (містять дуже мало кислоти і мають слабо виражений смак); *середні вина* (вони мають «золоту середину кислоти» не мало і не багато, тому вони мають «середньостатистичний» винний смак); *кислі і терпкі вина* ( відрізняються дуже кислим, сильно в'язучим терпким смаком). В прямій залежності від кислотності знаходиться здатність вина зберігатися. Чим більша кислотність, тим довше зберігається вино. Кислі вина можуть зберігати свої властивості до трьох років. Чемпіони по термінам зберігання, це кріплені вина, їх смак залежить від вмісту цукру і спирту у вині. Так, солодкі і кріплені вина можуть не бути на смак кислими, навіть

Розподіл вин по вмісту    Вміст спирту, %об                      Концентрація цукру, %  
в них спирту і



концентрації цукру

Групи вин

Сухі	8-11	до 0,3
Напівсухі	9-11	0,5-3
Напівсолодкі	9-13	3-8
Десертні напівсолодкі	14-16	5-12
Десертні солодкі	15-17	14 - 20
Лікерні	14-17	21-35
Міцні	17-20	1-14
Ароматизовані	16	6-10
десертні		
Ароматизовані міцні	16-18	16- 18

*Правила подачі вин* Вино традиційно подається в келихах. Бажано, щоб келих був з тонкого скла на високій ніжці.

- Для сухих і червоних вин призначені високі келихи з безбарвного скла;
- Для напівсолодких вин призначені досить широкі, відкриті чарки;
- Для кріплених вин використовують келихи, що помітно звужуються догори;
- Для мадери і хересу - чарки з вузьким циліндричним вінцем;
- Для десертних і лікерних вин застосовують конічні чарки невеликого обсягу;
- Для ігристих вин і шампанського використовують високі вузькі келихи, так як така форма келиху уповільнює вихід бульбашок.

Келих заповнюють не більше ніж на дві третини, щоб мати можливість покрутити вино в келиху, оцінюючи колір і аромат. Пляшки з білим вином і шампанським виносять в зал в кулері, а з червоним вином у корзині. Пляшку з вином відкупорюють тільки в присутності замовника на краю столика або на поруч на приставному столику. Пляшку ставлять таким чином, щоб етикетку

було видно замовнику. Спочатку треба зняти акцизну марку. Пляшки можуть бути закупорені пробками, або металевим капсулом, або віскозним ковпачком, або смолкою. Смолку видаляють, віскозний ковпачок знімають. Частину усадкового ковпачка знімають. Частину усадкового ковпачка знімають, підрізуючи кільце образний виступ по середній частині. Синтетичні пробки видаляють захвативши їх за верхушку спеціальним ключем. Перед видаленням пробки протирають горличко пляшки серветкою або ручником. Штопор вгвинчують по осі пробки. Важливо пробку пройти повністю, але не проткнувши її наскрізь, щоб її шматочки не попали в напій. Пробку повільно виймають правою рукою, притримуючи пляшку за горличко лівою. Пляшка повинна дном упиратися в приставний столик. При відкупорюванні вина не потрібно робити різких рухів, тому як вино встряхувати не рекомендується, особливо червоне. Коли витаскують пробку, пляшку треба тримати у серветці. Далі ретельно витирають горличко пляшки після її відкупорювання. Потім вино треба понюхати, щоб упевнитися у відсутності неприємних запахів і ретельно оглянути пробку. Слід вина, особливо червоного, є на пробці завжди. Але якщо вони досягають середини пробки і вище, то в цьому випадку пробка підтекла і може бути, що в пляшку разом з повітрям потрапили хворобоутворні мікроорганізми і є вірогідність, що вино недоброякісне. Потім треба звернути увагу на присутність осаду танінів на стінках пляшки. Це свідчить про високу якість і вік вина (таке вино ніякому разі не взбовтують).

При наливі вина пляшку тримають не високо. Горличко підносять до келиху щоб вино текло повільно, без булькання. По мірі наповнення келиху горличко пляшки трохи піднімають, а потім роблять круговий рух за часовою стрілкою, щоб каплі вина не попали на стіл або скатертину. Білим вином наповнюють келихи на 1/2 їх висоти, і на 1/3 висоти червоним вином. 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. Чим старше вино, тим більш дбайливого поводження воно вимагає.

Шампанське виносять в зал в кулері з льодом прикрите зверху серветкою так, щоб було видно лише верхню частину пляшки. При відкупорюванні шампанського великий палець лівої руки тримають на пробці, правою рукою розкручують проволочний замок (мюзлі), потім беруть під серветкою пляшку правою рукою, а лівою обережно потихеньку витягають пробку для видалення надлишків вуглекислого газу. Пляшку відкривають з мінімальним шумом і відразу розливають шампанське наповнюючи бокали тонким струменем у два прийоми на 2/3 їх висоти.

### **Рекомендована література**

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

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

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

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

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

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

### *Базова*

1. Архіпов В. В., Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: Центр учбової літератури,

2009.

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

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

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

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

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

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

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

### **Інтернет-ресурси:**

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

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

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

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

## **ЗМІСТ**

<b>ВСТУП</b>	<b>3</b>
<b>Тема.</b> Міжнародний досвід професіональної підготовки сомельє.	5
<b>Тема.</b> Кваліфікаційна підготовка сомельє. Обов'язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.	9
<b>Тема.</b> Роль виногастрономії у формуванні винного асортименту. Еногастрономія.	14
<b>Тема.</b> Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.	20
<b>Тема.</b> Технологічні особливості виноградних вин.	26
Рекомендована література.	35

**Організація роботи сомельє: 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 sommelier work: LECTURES INSPECT, Paska Mariia, Dr. of Science