

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 11:32:19

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2158486412a1c8e196f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

**ПМ.02 «ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ,
БУФЕТОМ С ПРИГОТОВЛЕНИЕМ СМЕШАННЫХ НАПИТКОВ И
ПРОСТЫХ ЗАКУСОК»**

**МДК.02.01 «ОРГАНИЗАЦИЯ И ТЕХНОЛОГИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В
БАРАХ, БУФЕТАХ»**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Профессия СПО43.01.01 Официант. Бармен

Квалификация Официант. Бармен. Буфетчик

Пятигорск, 2024

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Официант, Бармен, Буфетчик. Предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.01 Официант, Бармен.

Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах» в соответствии с ФГОС по профессии СПО 43.01.01 Официант, Бармен.

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчётно-учётную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- виды и классификации баров;
- планировочные решения баров, буфетов;
- материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета;
- правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета;
- характеристику алкогольных и безалкогольных напитков;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;

- технологию приготовления смешанных и горячих напитков;
- технологию приготовления простых закусок;
- правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации;
- сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции;
- правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- правила охраны труда;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия.

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчётов по практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачёт или незачёт.

Практическое занятие №1

Тема 1. Классификация и характеристика баров.

Цель занятия:

Предложить планировку и стилевое решение тематического бара.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Классификация, характеристика баров.

1. *Винные бары* наиболее популярны среди других видов баров. Если бар работает при ресторане, он может быть предназначен для встречи гостей перед началом приемов. В барах используют стойки прямые или волнистой формы. Около стойки, как правило, стоят табуреты с вращающимися сиденьями. Прямые стойки подчеркивают деловую функцию бара; стойки в виде подковы или волнистой формы создают менее официальную обстановку.

Винные бары в гостиницах нередко работают круглосуточно. Иногда бар размещается при входе в большой ресторан. В этом случае он играет роль бара-аперитива, места сбора гостей, проведения деловых переговоров и коротких встреч. Подобные бары должны обеспечивать высочайший уровень обслуживания, так как являются лицом всего предприятия. Здесь продают вино-водочные изделия, легкие закуски.

В меню винного бара включаются крепкие алкогольные напитки, вина, коктейли, соки, фруктовая и минеральная вода, табачные изделия.

К алкогольным и слабоалкогольным напиткам подаются канапе, орешки, разнообразные закуски (сосиски, колбаса, ветчина, печенье с сыром, салаты из фруктов и ягод), кондитерские изделия.

2. *Коктейль-бары* и *коктейль-холлы* располагают более широким ассортиментом смешанных и алкогольных напитков, чем винные бары. Они, как правило, размещаются при ресторанах и в гостиницах: иногда это открытые допоздна бары, прекрасно оформленные, с большим выбором закусок и набором услуг. В них предлагается широкий ассортимент коньяков, крепких коктейлей, десертных с фруктами и слоистых коктейлей, а также круассонов, пуншей, грогов, кондитерских изделий, специальных закусок (канапе с икрой и ветчиной, сырные

палочки, маслины, соленый миндаль, фисташки и др.), фруктов (свежих и засахаренных).

В небольших залах посетителей обслуживают бармены за стойкой, в больших залах — бармены (за стойками) и официанты (за столиками).

3. *Пивные бары* специализируются на продаже пива в разлив и марочного пива в бутылках (2 — 3 вида). Пиво в разлив отпускается, как правило, с использованием специальных стоек и кранов-, дозаторов, к которым оно подается из стационарных или сменных емкостей. К пиву предлагаются различные закуски несложного приготовления. Продажа алкогольных напитков здесь не допускается. При обслуживании официантами оплата производится по выписанному счету, при самообслуживании — через буфетчика, раздатчика или через кассы-автоматы. В залах устанавливают деревянные четырех- и шестиместные столы, стулья, табуреты, лавки разного вида. Около барной стойки могут быть высокие стулья на металлическом каркасе с вращающимися сиденьями. Если пивной бар имеет большую рентабельность, торговый зал комплектуется как зал ресторана (скатерти, полотняные салфетки и подобающая сервировка), что приближает его к названию «пивной ресторан».

Пивные бары обслуживаются официантами или работают по методу самообслуживания. Обязанности бармена в таком баре сведены к обязанностям буфетчика.

4. *Гриль-бары* удобны тем, что здесь можно быстро и обильно поесть, а еду готовят на глазах у посетителей. Оборудование вынесено в торговый зал. За стойкой бармена расположено различное тепловое оборудование: гриль, рашпер, бройлер. Бармен готовит заказанные блюда и обслуживает посетителей.

Такие бары размещают в больших гостиницах, в зонах массового отдыха и в туристических комплексах, на центральных улицах городов. Меню таких баров отличается обилием блюд из мяса, рыбы и птицы.

5. *Молочные бары* специализируются на приготовлении и продаже молочных и сливочных коктейлей, мороженого, изделий из творога и др. Кроме того, здесь реализуются кондитерские изделия, соки, минеральные и фруктовые воды. Клиентов обслуживает бармен, с ним же производится расчет.

В молочных барах устанавливают миксеры для приготовления коктейлей, холодильники и низкотемпературные прилавки. В торговом зале ставят двух- или четырехместные столики и несколько низких столиков для детей. В таких барах целесообразно проводить детские утренники. Интерьер таких баров требует более ярких красок и хорошего освещения. Молочные бары работают, в основном, в дневное время.

6. *Десерт-бар* — самый распространенный вид бара. В последнее время можно говорить о вполне сформировавшемся типе бара — десертном, поскольку он приобрел популярность у детей и пожилых людей. Здесь подаются чай, кофе, какао, соки, молоко, морсы, фруктовые салаты, муссы, желе, мороженое со всевозможными наполнителями, взбитые сливки, пирожные, варенье, мед — словом, десерты на любой вкус.

Ассортимент десертов исключительно разнообразен, поэтому ни в одном баре его практически невозможно представить в полном объеме. Отсюда напрашивается следующий вывод: чтобы удовлетворить спрос, необходима узкая

специализация какой-то части десерт-баров, например хлебный, салатный, тостерная, чайный и др.

7. *Салатные и суповые бары* — это новые типы баров, «прямые потомки» шведских столов. Основная их задача — быстро и при малом персонале обслужить наибольшее число посетителей. Бары оборудуют стойкой с открытой витриной-холодильником, где установлены емкости, наполненные компонентами салатов и заправками для них. Посетители могут сами приготовить себе салат, комбинируя компоненты и заправки.

Специальные термосы для супов, как правило из нержавеющей стали, подогреваются спиртовкой или снабжены электроподогревом. Рядом с ними находятся тарелки, бульонные чашки или керамические миски. Ассортимент наполнителей и заправок для супов должен состоять из продуктов, которые подходят к любым супам (сметана, томатный или перечный соус, тертый сыр, гренки, картофельные или пшеничные хлопья, мелко нарезанная зелень, кусочки вареной говядины, колбасы или сосисок).

8. *Хлебный бар*, целью которого является предельно рационально использовать ценнейший продукт питания — изделия из черствого хлеба, на предприятиях общественного питания встречается редко. Если же создать специализированные небольшие бары, то именно в них продукция из черствого хлеба, который остается не только в общественном питании, но и в торговле, может быть представлена максимально полно. Это, помимо экономического, будет носить и пропагандистско-воспитательный характер: посетители воочию убедятся, что черствый хлеб — прекрасное исходное сырье для десертов (латышский хлебный суп со взбитыми сливками), кондитерских изделий (пирожное «картошка»), напитков (квасы), благо рецептур на сегодняшний день разработано уже немало, причем весьма оригинальных.

9. *Кофе-бар* предлагает широкий выбор кофе, кондитерских изделий, ликеров, коньяков, бренди. В состав коктейлей входит кофе. Обслуживание осуществляют официанты.

10. *Милк-бар* расположен при офисе, где официант и бармен обслуживают сотрудников фирмы в течение дня. Во время обслуживания переговоров бармен или официант только принимает заказ, не дискутируя, чтобы не отвлекать от переговоров.

11. *Бары по интересам* — это обычно смешанные бары, которые отличает обилие символики везде, начиная с вывески и заканчивая логотипами на посуде и дверях туалетов.

12. *Танцевальные бары* работают преимущественно в вечернее и ночное время. В зале имеется место для оркестра или ди-джея, танцев, концертных выступлений. Метрдотель в таких барах обязателен. За стойкой посетителей обслуживают бармены, а за столиками в зале — официанты. В ассортименте имеются изделия высокого качества, освежающие и смешанные напитки, небольшой выбор холодных и горячих закусок и блюд. Вход в такие бары платный, билеты продаются в кассе предварительно. В стоимость входного билета входит: цена смешанного напитка или пива, бутерброда или холодной закуски, кофе или сока, а также оплата организационных расходов. Поскольку посетители приходят сюда надолго, то столы в зале нумеруют.

13. *Диско-бары* располагаются на территории дискотек и на танцевальных площадках. Обслуживает здесь только бармен, бар имеет широкий ассортимент напитков, закусок.

14. *Стриптиз-бар* обычно работает ночью, но всегда является смешанным, обслуживание осуществляется преимущественно через официантов; комплектуется бар, в основном, женским персоналом.

15. *Казино-бар* размещается в помещении казино. Здесь должен быть представлен широкий ассортимент напитков, особенно шампанского, воды, виски, коктейлей, обслуживание барменом за стойкой и официантами, которые не имеют права принимать заказ во время игры, а лишь во время перетасовки карт. Широко используется система «комплимент-дринк». Во время игры инспектор заказывает для игроков какие-либо напитки (без оплаты). Закуски на стол не подают.

16. *Таб-бар* используется для игры в тотализатор. Здесь есть телевизионная программа, по которой демонстрируются спортивные мероприятия, скачки, собачьи бега и т.д. Посетители прямо в баре делают ставки. В таб-баре имеются бильярд, игровые автоматы. В таком баре должен быть представлен небольшой ассортимент продукции (разливное пиво и недорогие крепкие напитки), обслуживание без официантов.

17. *Сервис-бар* расположен внутри ресторана и не имеет стойки с выходом в торговый зал. Он обслуживает торговый зал ресторана. Сотрудники бара принимают заказы по чекам кассовых аппаратов от официантов и метрдотелей, с клиентами не общаются, наличных расчетов не производят.

18. *Фитнес-бар* находится при фитнес-клубах в тренажерных залах. Роль метрдотелей в них выполняют тренеры. Основными напитками являются свежеприготовленные соки с разными добавками функционального назначения.

19. *Экспресс-бары* рассчитаны на моментальное обслуживание посетителей. В меню экспресс-бара представлены холодные закуски (бутерброды, тарталетки, волованы с различными фаршами), кондитерские изделия, горячие напитки, молочные продукты. Время работы бара обычно удобно для раннего и второго завтрака, обеда, поэтому экспресс-бары размещают на жилых этажах гостиниц, в холлах, вестибюлях и на вокзалах. Экспресс-бары работают круглосуточно.

20. *Национальные бары* (ирландские, немецкие, чешские и др.) имеют меню блюд и напитков, характерных для этих стран. В оформлении интерьера присутствует национальная символика. Персонал часто работает в национальных костюмах и должен хорошо разбираться в истории и традициях родины этих баров, в особенностях национального винопития.

Контрольные вопросы:

1. Дать характеристику винному бару
2. Дать характеристику коктейль-бару
3. Дать характеристику гриль-бару
4. Дать характеристику молочному бару
5. В чем особенность казино-бара?

Практическое занятие №2

Тема 2. Виды услуг, принципы размещения сети предприятий.

Цель занятия: Разработать стилевое решение буфета. Основные направления и перспективы развития сферы питания в развитых странах.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

При анализе и планировании размещения предприятий сферы услуг составляется карта территории, на ней отмечаются все предприятия, оказывающие данный вид услуг и их основные характеристики. Необходимо выявить места, наиболее подходящие для размещения новых точек обслуживания. На более крупных территориях данная задача решается с помощью математических моделей оптимального размещения. Экономико-математическое решение задачи размещения предприятий сферы услуг базируется на трех основных принципах:

1. Принцип доступности предприятий, согласно которому размещение предприятий по каждому виду и комплексу услуг должно учитывать затраты времени потребителей на посещение предприятий. Принцип доступности имеет социальное значение и является одним из основополагающих принципов размещения.

2. Принцип максимальной концентрации обслуживания, предполагающий обеспечение возможно большей концентрации производства услуг путем строительства крупных предприятий с современной техникой и технологией оказания услуг.

3. Принцип рентабельности или самоокупаемости предприятий, требующий, чтобы все предприятия были рентабельны. Исходя из этого принципа, следует выбирать тип, размер, специализацию предприятия. Рентабельность является необходимым условием нормального функционирования предприятия. Уровень рентабельности задается с учетом местных условий, особенностей в зависимости от типа предприятий, потребления услуг одним жителем, числа потребителей на одно предприятие и т. д.

Экономико-математическая модель реализует основные принципы размещения и обеспечения многовариантность при выборе решений. Следовательно, сущность решения задачи заключается в определении оптимальных соотношений доступности, размера и рентабельности предприятия. Изыскание наилучшего сочетания их даст оптимальный вариант размещения.

Территория обслуживания имеет определенные объективные граничные условия. Классическая классификация по территориальной доступности, которая формировалась для определения оптимального размещения предприятий, предусматривала деление на услуги каждодневного и повседневного спроса, периодического спроса, эпизодического спроса. Однако за последние годы сильно изменились технологии обслуживания, появились принципиально новые виды услуг, что требует учета кроме факторов периодичности использования услуг еще и учета места ее исполнения.

Контрольные вопросы

1. Основные принципы размещения предприятий сферы услуг

Практическое занятие №3

Тема 3. Производственные помещения, их характеристика и оборудование.

Цель занятия: Описать торговые помещения, их характеристика и оборудование. Организация снабжения баров.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Торговое помещение бара.

Бары являются одними из самых распространенных предприятий общественного питания, размещаются, как правило, при ресторанах и гостиницах, в дискотеках, местах отдыха населения, проектируется в расчете на обслуживание отдельных гостей из числа посетителей.

Оформление торгового зала в баре должно отвечать современным требованиям с использованием декоративно – художественных элементов. В зависимости от стиля залы оборудуются барными стойками и табуретами с

вращающимися сидениями (высотой 0.8 м), а также двух-, трех-, четырехместными столами с разным покрытием, стульями и полумягкими креслами. Стойка может быть, как традиционной (с табуретами или без них), так и чисто декоративной. Все зависит от конкретных условий: торговой площади, особенностей зала, метода обслуживания посетителей. При определении, каким быть торговому залу, необходимо прежде всего решить: предназначен он для длительного или короткого пребывания посетителей. В последнем случае ставить столы со стульями нецелесообразно, ибо они займут много места.

В современных ресторанах для баров отводят либо отдельные помещения, либо одно из помещений вестибюльной группы. Бары в качестве основной единицы входя в состав зала ресторана. Но вместе с тем, по своему устройству, оборудованию и оформлению они имеют индивидуальный характер. Предусматриваются проекты баров на 25, 50, 70 мест.

Если бар размещен при входе в ресторан, то он служит своеобразным аванзалом, укомплектован низкими столами и мягкой мебелью; здесь образуется зона отдыха.

В тех случаях, когда бар расположен в глубине зала, его композиционно не редко объединяют местом для танцев. В результате пространство интерьера становится более свободным и удобным для отдыха. Освещение бара лучше всего делать не очень ярким. Для этого светильники направляют таким образом, чтобы свет отражался от стен и потолка. В отдельных случаях вполне уместно расположить на каждом столе свечи, что создает уютную атмосферу.

Основными композиционными центрами баров являются барная стойка. Бывают: отдельно стоящие, пристенные и встроенные. Барная стойка имеет высоту 1,2 м. Оформляют, ее как правило, ярко, красочно, поскольку она служит своеобразной рекламой бара.

До недавнего времени в интерьере баров преобладали темные тона. Сейчас вместо «обязательного полумрака» наконец- то появилось обилие света, цвет в интерьере стал играть активную роль. Это как нельзя лучше способствует созданию комфорта, хорошего настроения и, конечно же, аппетита. Прекрасное дополнение интерьера торговых залов баров – своеобразные уголки живой природы: живые декоративные растения, аквариумы, клетки с певчими птицами.

В решение вопросов, связанных с оформлением баров, должны активно участвовать сами бармены. Конкретные рекомендации и замечание работников баров, безусловно, помогут сделать бар отвечающий современным требованиям.

Стойка бара состоит из двух частей: узко верхней, служащей для подачи напитков, и широко нижней, служащей для приготовления напитков.

Нижняя стойка – это рабочее место бармена, где размещается электрический миксер, автоматическая кофеварка, электрический тостер, кассовая машина, различные дозаторы и мойка посуды. В барную стойку вмонтирован малогабаритный ледогенератор и термос для индивидуального охлаждения бутылок. С наружной стороны стойки располагают табуреты с высотой сидения до 120 см.

Форма барных стоек может быть различной, а длина определяется длиной помещения.

Когда бар расположен в отдельном помещении, то в баре располагают еще и деревянные столы с синтетическим покрытием на 4 – 6 мест. Столы расставляют так, чтобы ширина основного прохода была не менее 1,2 м, а второстепенных – 0,75 м. К столам ставят кресла или табуреты самой разной формы.

К пристенным стойкам ставят высокие стулья на металлическом каркасе с вращающимися сидениями и подставки для ног.

Барная стойка должна быть чистой, удобной, красивой. Также необходимо, чтобы она была из долговечного хорошо моющегося материала и была удобна для человека, сидящего за ней.

Проход – это пространство между барной стойкой и задним баром, где работает команда барменов. Он должен быть достаточно просторным, но не слишком большим, иначе бармену придется тратить лишнее время на переходы от передней стойки к задней. Оптимальным считается, если между передней и задней стойками помещаются три человека в ряд.

Задний бар – место хранения основной массы продуктов. Он часто служит витриной для популярных и новых продуктов. Обычно это часть бара состоит из двух частей: нижняя – это холодильные шкафы, верхняя – витрина с полками, где размещают высококачественные алкогольные напитки и ликеры. Полки и бутылки регулярно протирают и полируют.

Организация снабжение баров

Абсолютной стабильности работы бара можно достичь лишь при гарантированном ритмичном снабжении. В баре должна быть продумана система реализации продукции. Следовательно, необходимы гибкость, оперативность для максимального удовлетворения спроса, высокой экономической эффективности работы. В противном случае экономические возможности предприятия не будут использованы полностью.

Рациональная организация снабжения баров винной продукцией, сырьем, полуфабрикатами, материально-техническими средствами является важной предпосылкой эффективной и ритмичной работы.

К организации продовольственного снабжения предъявляют следующие требования:

- оптимальный выбор поставщиков и своевременность заключения договоров о поставках;
- обеспечение широкого ассортимента продуктов и вин в достаточном количестве и наилучшего качества в течение года;
- соблюдение качественных и количественных характеристик продуктов, проверка их на экологическую безопасность;
- своевременность и ритмичность завоза продуктов;
- сокращение звенности поставок винной продукции, продуктов, полуфабрикатов, сырья.

При обеспечении производства сырьем, полуфабрикатами, материально-техническими средствами необходимо решить следующие задачи:

- определить номенклатуры закупаемых продуктов;
- определить количества закупаемых продуктов;
- определить поставщиков;

- определить условия подписания договоров о поставках;
- заключить договора с учетом транспортировки;
- организовать складирование и хранение полученного сырья, полуфабрикатов и т.д.

Приемка сырья и товаров осуществляется по количественным и качественным показателям. На первом этапе приемка производится путем пересчета тарных мест и взвешивания по следующим документам:

- накладная, в которой указывается наименование продукции, цена за единицу, количество, общая стоимость;
- счет-фактура, в которой помимо графа, перечисленных в накладной, указаны цены на единицу продукции и на продукцию в целом без учета налога на добавленную стоимость;
- сертификат соответствия продукции и гигиенический сертификат с оригиналами печатей производителя и поставщика;
- ветеринарное свидетельство с оригиналом печати поставщика и голограммой ветеринарного санитарного надзора.

На втором этапе осуществляется окончательная приемка массы нетто и количества товарных единиц. При обнаружении недостачи составляется односторонний акт. Этот товар хранится отдельно. После составления акта вызывается поставщик.

В соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным. Товарные запасы должны быть минимальными, но достаточными для ритмичной работы бара. К материально-техническому снабжению предъявляются следующие требования: своевременность и высокое качество поставок, бесперебойность, надежность, правильный выбор форм снабжения.

Сейчас на предприятиях преобладает децентрализованное снабжение — самозакуп, когда сертифицированная экологически чистая продукция закупается небольшими партиями гарантированного качества. Возможность выбора предоставляется руководителю-менеджеру, что позволяет расширить ассортимент продукции баров.

При изготовлении кулинарных изделий в ассортименте важным элементом является работа с полуфабрикатами высокой степени готовности. В этом случае бармену остается лишь порционировать продукцию или просто отпускать ее.

При закупке напитков бармен обязан знать, какое количество вин и коктейлей потребляется в его заведении в соответствии с картами бара. Минимальный ассортимент напитков бара приведен в таблице 1.

Минимальный ассортимент напитков бара

Напиток	Характеристики и разновидности
Водка	Основной базовый компонент для многих коктейлей, один из самых чистых и крепких алкогольных напитков
Коньяк	Зарубежные: V.S, V.S.O.P, X.O, X.X.O.

	Российские: Ординарные; Марочные - В, ВВ, С, ОС
Виски	Ирландское – “Tullamore Dew”; Шотландское – “Single Malt”, “Blend”, “Teacher’s”, “Ballantine’s”, “Lohn”; Американское – “Bourbon”, “Tennessee”; Канадское – “Canadian Club”
Ром	“Bacardi” (светлый, темный, тяжелый, средний, легкий)
Бренди	“Courvoisier” (вишневый), “Apple Brandy”; “Calvados” (яблочный)
Джин	Английский “Old Tom”, “Beefeater”
Бальзам	«Московский», «Рижский», «Россия», «Уссурийский», «Самаркандский»
Вермут	Россия — белый, розовый; Франция — сухой; Италия — сладкий
Виноградное вино (ординарное, марочное)	Столовые сухие, десертные, насыщенные углекислотой, ароматизированные, полусладкие, ликерные, крепленые
Шампанское	Производится по дорогостоящей и требующей времени технологии -methode champenoise: сладкое, полусладкое, полусухое, сухое, брют
Игристое вино	Принудительное насыщение углекислотой сухого вина
Херес	Сухой
Ликер	Основной компонент для коктейлей. Разновидности: крепкие, десертные
Наливка	Разновидности: по фруктовому и ягодному сырью
Настойка	Разновидности: горькие, слабоградусные, полусладкие, сладкие
Текила	Мексиканская «Sausa», золотая, серебряная
Сироп	Сахарный, гранатовый, пряный, мятный
Вода	Минеральная, содовая

Сок	Фруктовые (лимонный, апельсиновый и др.) томатный
Пиво	Светлое, темное, светлое, шипучее

Контрольные вопросы:

1. Что является основными композиционными центрами баров?
2. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения.

Практическое занятие №4

Тема 4. Организация снабжения баров.

Цель занятия: Составление схемы организации снабжения бара.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Абсолютной стабильности работы бара можно достичь лишь при гарантированном ритмичном снабжении. В баре должна быть продумана система реализации продукции. Следовательно, необходимы гибкость, оперативность для максимального удовлетворения спроса, высокой экономической эффективности работы. В противном случае экономические возможности предприятия не будут использованы полностью.

Рациональная организация снабжения баров винной продукцией, сырьем, полуфабрикатами, материально-техническими средствами является важной предпосылкой эффективной и ритмичной работы.

К организации продовольственного снабжения предъявляют следующие требования:

оптимальный выбор поставщиков и своевременность заключения договоров о поставках;

обеспечение широкого ассортимента продуктов и вин в достаточном количестве и наилучшего качества в течение года;

соблюдение качественных и количественных характеристик продуктов, проверка их на экологическую безопасность;
своевременность и ритмичность завоза продуктов;
сокращение звенности поставок винной продукции, продуктов, полуфабрикатов, сырья.

При обеспечении производства сырьем, полуфабрикатами, материально-техническими средствами необходимо решить следующие задачи:

определить номенклатуры закупаемых продуктов;
определить количества закупаемых продуктов;
определить поставщиков;
определить условия подписания договоров о поставках;
заключить договора с учетом транспортировки;
организовать складирование и хранение полученного сырья, полуфабрикатов и т.д.

Приемка сырья и товаров осуществляется по количественным и качественным показателям. На первом этапе приемка производится путем пересчета тарных мест и взвешивания по следующим документам:

- накладная, в которой указывается наименование продукции, цена за единицу, количество, общая стоимость;
- счет-фактура, в которой помимо граф, перечисленных в накладной, указаны цены на единицу продукции и на продукцию в целом без учета налога на добавленную стоимость;
- сертификат соответствия продукции и гигиенический сертификат с оригиналами печатей производителя и поставщика;
- ветеринарное свидетельство с оригиналом печати поставщика и голограммой ветеринарного санитарного надзора.

На втором этапе осуществляется окончательная приемка массы нетто и количества товарных единиц. При обнаружении недостачи составляется односторонний акт. Этот товар хранится отдельно. После составления акта вызывается поставщик.

В соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным. Товарные запасы должны быть минимальными, но достаточными для ритмичной работы бара. К материально-техническому снабжению предъявляются следующие требования: своевременность и высокое качество поставок, бесперебойность, надежность, правильный выбор форм снабжения.

Сейчас на предприятиях преобладает децентрализованное снабжение — самозакуп, когда сертифицированная экологически чистая продукция закупается небольшими партиями гарантированного качества. Возможность выбора предоставляется руководителю-менеджеру, что позволяет расширить ассортимент продукции баров.

При изготовлении кулинарных изделий в ассортименте важным элементом является работа с полуфабрикатами высокой степени готовности. В этом случае бармену остается лишь порционировать продукцию или просто отпускать ее.

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляют к организации продовольственного снабжения?
2. По каким показателям происходит приемка сырья?

Практическое занятие №5

Тема 5. Барная посуда.

Цель занятия: Изучить шейкеры, их виды (бостонский, стандартный), инвентарь и аксессуары бара. Мерная посуда (джигер, мерный стакан). Международные единицы измерения жидкостей.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Обязательный барный инвентарь

1. Шейкер (от английского shake – «трясти») – емкость, предназначенная для смешивания ингредиентов (зачастую с разной плотностью). Выделяют два вида шейкеров:

Классический (европейский, континентальный или кобблер) – состоит из трех металлических элементов: стакана или колбы, крышки (колпачка) и фильтра в виде ситечка, вмонтированного в крышку.

Преимущество конструкции в простоте использования, но есть и ряд недостатков. Первый – под воздействием льда металл быстро охлаждается, в результате съемные части «прихватываются» друг с другом и разъединить их в нужный момент бывает непросто. Второй – в классическом шейкере лед тает быстрее, поскольку компоненты наливают поверх льда, из-за этого при долгом встряхивании коктейль может получиться водянистым.



Классический шейкер проще в использовании, но иногда замерзает

Бостонский (американский) шейкер – выбор профессионалов, состоит из двух металлических или стеклянных стаканов для смешивания, которые накладываются друг на друга. При определенной сноровке готовить коктейли бостонским шейкером получается быстрее, чем классическим. Второе преимущество – появление воды в коктейле из-за таяния льда практически исключено, поскольку перед встряхиванием ингредиенты находятся в стакане без льда.

Недостаток – бостонский шейкер можно использовать только с дополнительными инструментами: стрейнером (ситечком) и барной ложкой. Также требуется хотя бы небольшая предварительная подготовка.



Традиционное исполнение бостонского шейкера: нижний металлический и верхний стеклянный стаканы

2. Стаканы и бокалы.

В функциональном плане это два разных вида барного инвентаря.

Барные (смесительные) стаканы нужны для смешивания ингредиентов, которые хорошо сочетаются друг с другом, то есть имеют почти одинаковую плотность, поэтому шейкер не требуется. Второе предназначение – охлаждение готового коктейля.

Барные стаканы отличаются между собой материалом (металлические, стеклянные или пластмассовые), объемом (от 350 до 800 мл), формой и огранкой. Последняя характеристика влияет только на внешний вид.



После смешивания в стакане коктейль переливают в бокал для подачи и украшают

Бокалы используются для подачи коктейлей. В профессиональной среде для каждой группы коктейлей предназначен свой бокал уникальной формы и объема. В домашних условиях обычно обходятся несколькими самыми «ходовыми» видами: стопкой, роксом, хайболлом и коктейльной рюмкой (бокалом для мартини).

	Стопка. Шот.	40-60 мл	Для подачи крепкоалкогольных напитков методом straight up (стрэйт ап), то есть в чистом виде безо льда и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком – shooter (шутер).
	Олд Фешн. Рокс. Виски стакан.	100-320мл	Для подачи алкогольных напитков методами: а) on the rocks (он эз рокс) – т.е. в чистом виде со льдом), mist (мист) – крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед; а также традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и без льда и микс-дринки на основе виски.
	Хайболл. Тумблер. Коллинз. Зомби.	150-300 мл	Для подачи mix drink (микс-дринк - смешанный напиток), long drink (лонгдринк) - напитки большого объема и soft drink (софт дринк) - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).
	Коньячный бокал. Бренди баллон, Снифтер.	250-500 мл	Для подачи бренди, коньяка, арманьяка, кальвадоса в чистом виде.
	Бокал Мартини. Коктейльная рюмка.	90-160 мл	Для подачи охлажденных коктейлей безо льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом фраре (фраппе) - на дробленый лед. Нельзя в нем подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут «Мартини»)
	Маргарита.	200-250 мл	Для подачи коктейлей Маргарита, замороженных напитков, фроузен-дринкс

Основные бокалы для подачи

3. Мерный стаканчик (мерник или джиггер). В классическом американском исполнении представляет собой емкость конусообразной формы из нержавеющей стали объемом 40 мл с насечками внутри. Позволяет добавлять ингредиенты, соблюдая пропорции рецепта с точностью до миллилитра.

Большинство современных барменов отказались от классического джиггера, предпочитая альтернативу с двумя конусообразными емкостями разных объемов (обычно одна больше другой в два раза), которые соединены между собой доньшками. Более объемная часть мерного стаканчика называется «джиггер», а менее вместительная – «пони».

Мерные стаканчики отличаются между собой формой и объемом, самые популярные варианты: 40 x 20 мл, 50 x 25 мл и 30 x 60 мл. Желательно чтобы внутри были насечки с определенным шагом (5 или 10 мл), показывающие объем жидкости.



Верхняя часть – джиггер, нижняя – понни

С опытом глазомер бармена становится точнее и необходимость в джиггере отпадает. Правда, владельцы некоторых заведений заставляют даже профессионалов использовать мерные стаканчики, чтобы клиенты видели, что им наливают в коктейль правильное количество спиртного и не обманывают.

4. Барная ложка. Нужна для перемешивания ингредиентов в смешительном стакане, но зачастую выполняет несколько дополнительных функций. Внешним видом похожа на обычную чайную ложку, только с длинной ручкой (20-50 см), на обратном конце которой может быть «пестик», заменяющий мадлер, или вилочка для удобной работы с лимоном, цедрой, фруктами и ягодами при украшении коктейля. В одну барную ложку помещается 5 грамм вещества или 5 мл жидкости. Это очень удобно при отмеривании количества сахара, сиропа или меда.

В самом практичном исполнении барная ложка имеет витую ручку с «пяткой» на конце для укладки слоистых коктейлей. Ложку переворачивают и медленно наливают ингредиенты по витой части ручки, в то время как «пятка» едва касается слоя жидкости в бокале.



Б

арная ложка для укладки слоистых коктейлей

Профессионалы обычно имеют несколько разных барных ложек. Для домашнего бара хватит одной для приготовления слоистых коктейлей.

Не обязательный барный инвентарь

5. Стрейнер (барное ситечко). Нужен для отделения льда. Работает по принципу кухонного сита, но имеет другую форму. Это круглая пластина из нержавеющей стали со спиралью (пружинкой) на краях.



Пружинка позволяет использовать стрейнер в любом бокалом

Похожим приспособлением является *файн* или *дабл стрейнер* – мелкое, напоминающее чайное, ситечко, которое используется для отделения остатков колотого льда и мякоти в коктейлях со свежевыжатым соком или фруктами.



Дабл стрейнер

6. Мадлер. Требуется если нужно размять один из ингредиентов коктейля, например, мяту, яблоко или лимон. В основном мадлеры изготавливают из дерева, пластмассы и нержавеющей стали. Классическая длина – 19 см.



Мадлером пользуются непосредственно в бокале для подачи

7. Барный гейзер (дозатор) – специальный колпачок на бутылки, который позволяет наливать алкогольные напитки и другие жидкости равномерной струей, контролируя скорость. Широкая часть гейзера равна диаметру горлышка бутылки, а от ширины носика зависит толщина струи. Дозаторы имеют тонкую трубочку и отверстие для подачи воздуха в бутылку, перекрывая которое регулируют скорость наливания.



Гейзеры заменяют пробки

Барные гейзеры устанавливаются на стеклянные и пластиковые бутылки, при этом воздух не попадает внутрь и жидкость не испаряется, так что пробка или крышечка не требуется.

8. Штопор (нарзанник, нож сомелье). Представляет собой устройство для извлечения корковых и силиконовых пробок. От других моделей штопоров отличается наличием ножа для обрезания фольги на горлышке бутылки и опорного колена для быстрого извлечения пробки с минимальными усилиями.



Лезвием срезают фольгу, а «ножка» служит опорой при открытии бутылки

9. Нож для бара. Чаще всего используется для измельчения и нарезки фруктов, а также снятия цедры. В зависимости от модели и формы лезвия может

выполнять другие функции. В первую очередь от обычного кухонного «собрата» барный нож отличается красивым внешним видом.



«Вилка» на конце упрощает работу с фруктами

10. Сквизер. Позволяет легко и быстро выдавить сок с порезанных на дольки фруктов. Работает по принципу чеснокодавки. Сквизеры изготавливают из нержавеющей стали и пластика, так как эти материалы не боятся воздействия кислоты в фруктах.



Профессионалы выдавливают сок не руками, а сквизером

11. Риммер. Приспособление для быстрого создания сахарного или солевого ободка на кромке бокала. Это контейнер с тремя отделениями, в первое насыпают соль, второе – сахар, а третье заполняют соком лимона или лайма. Сначала бармен окунает бокал в сок, а потом в сыпучие вещества.



Риммер помогает готовить коктейли с сахарной или каемкой из соли на бокале

12. Ведерко, совок и щипцы для льда. Правильные ведра для льда (айс-бакеты) работают как термос, в результате кубики дольше не тают даже если не находятся в холодильнике. Наполнять бокалы льдом с помощью щипцов или совком (выбор инструмента зависит от степени измельчения льда) очень удобно.



Ведерк

о сохраняет холод, а щипцами удобно работать с кубиками льда



Совок позволяет быстро набирать колотый лед

13. Сифон для сливок (диспенсер, кример). Считается профессиональным инструментом. Нужен для быстрого наполнения бокала с коктейлем или чашки с

кофе взбитыми сливками. Привинченный баллончик с углекислым газом создает давление в колбе со сливками. Достаточно нажать на ручку дозатора, чтобы получить порцию сливок.



Кремер подойдет не только барменам, но и любителям кофе со сливками

14. Барный коврик. Выполнен из резины или пластиковой сетки. Предотвращает скольжение предметов по поверхности. Шипы позволяют случайно пролитой жидкости свободно стекать вниз и испаряться. Коврик не занимает много места и легко моется.



Барн

ый коврик избавляет от необходимости вытирать стол

Контрольные вопросы:

3. Характеристика шейкеров
4. Характеристика барной посуды

Практическое занятие №6

Тема 6. Оборудование баров.

Цель занятия: Описать оборудование баров, буфетов. Меню бара, буфета. Порядок расположения блюд и закусок с учетом последовательности их подачи. Фирменные блюда в меню.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Оборудование бара, назначение, характеристика

В баре используются такие виды оборудования, как блендеры, кофемолки, миксеры, соковыжималки, постмиксы, льдогенераторы, морозильники, граниторы, шкафы-витрины для вина, низкотемпературные охлаждаемые витрины, кофемашины, электроплиты, тостеры, грили, СВЧ-аппараты.

Блендер предназначен для взбивания фруктовых, молочных и алкогольных коктейлей, а также для измельчения таких компонентов, как орехи, сухари, печенье, ягоды, фрукты, пряности. В верхней части блендера располагается стакан из пищевой нержавеющей стали или небьющегося стекла. Под ним находятся прочные стальные ножи, позволяющие быстро и эффективно размалывать фрукты или овощи до однородной консистенции. Сверху стакан плотно закрывается крышкой. В отличие от миксера блендер является герметичной конструкцией и в нем можно готовить как холодные, так и горячие напитки. Блендер имеет от 2 до 7 скоростей, которые выбираются в зависимости от конкретной задачи.

Кофемолка предназначена для измельчения зерен и приготовления молотого кофе. Современные кофемолки входят в состав кофемашин, степень помола и количество кофе для одной порции можно регулировать. Кофемолка может быть оборудована устройством для прессовки молотого кофе и счетчиком порций.

Миксер предназначен для приготовления молочных коктейлей с пышной, нежной пеной, алкогольных коктейлей. Емкость миксера изготавливается из нержавеющей стали или толстого пластика. Миксер имеет 7-скоростной режим работы (медленное замешивание – быстрое взбивание). Наибольшая скорость предназначена для смешивания густых напитков на основе сливок или сметаны. В комплект входят сменные насадки в виде венчика, крюка и лопатки для взбивания. При установке емкости на держатель при нажатии на специальную пружинку через микропереключатель на двигатель подается напряжение, вследствие чего насадка начинает вращаться. При снятии емкости электродвигатель автоматически останавливается.

Соковыжималка предназначена для получения соков. В комплект могут входить фильтр для получения осветленного сока, насадка для цитрусовых. Существуют и специализированные соковыжималки для цитрусовых.

Бар можно оснастить **барным комбайном**, в состав которого могут входить несколько видов оборудования в различных комбинациях, например: блендер, соковыжималка и измельчитель льда. Такое оборудование позволяет сэкономить место на стойке и время бармена.

Бары оснащаются также постмиксом и аппаратом для разлива пива драфтом.

Постмикс предназначен для смешивания сиропов с водой и углекислым газом, т.е. для приготовления газированных напитков. Стакан постмикса с напитком вставляется в держатель вертикально. К постмиксу может прилагаться специальный сифон для сливок, что позволяет получать цветные взбитые сливки.

Драфт предназначен для отпуска разливного пива. Его устанавливают на барной стойке.

Кофеварки или **кофемашины** предназначены для приготовления кофе на основе натурального молотого кофе и молока. В них можно готовить кофе эспрессо, капучино, латте (кофе-крем с молоком), американо. Современные кофемашины оснащены трубкой выдачи пара для взбивания молочной пены при приготовлении капучино и краном подачи горячей воды.

В барах небольшой посещаемости используются полуавтоматические кофемашины, в крупных барах – автоматические. Каркас машины выполняется из высококачественной стали и декорирован пластиком. Внутри расположена емкость для приготовления кипятка. Вода подается из водопровода или из емкости с фильтрованной водой. Нагретая до 110° С, под давлением она поступает в емкость для приготовления напитка и проходит через сетку-фильтр с молотым кофе. Далее через сливной кран кофе сливается в чашку. Верхняя панель кофемашины предназначена для подогрева чашек. В комплект могут входить сливные краны (рожки) как для приготовления одной, так и двух чашек одновременно. Автоматические кофемашины могут сами регулировать количество кофе на порцию, объем напитка, продолжительность его приготовления, количество ингредиентов, давление. Для приготовления любого напитка на панели предусмотрена отдельная кнопка, маркированная легко читаемыми символами. В комплект кофемашины может входить кофемолка.

К холодильному оборудованию бара относятся льдогенератор, холодильник, низкотемпературные охлаждаемые витрины.

Льдогенератор обычно встраивается в центральную часть стойки и подключается к водопроводной и канализационной сетям. В барах используют модели льдогенераторов малой мощности, так называемые барные, производительностью 20-50 кг в день. С помощью генератора можно делать лед различной конфигурации – "гранулы", "кубики", "снег", "хлопья" и т.п. Принцип действия льдогенератора достаточно прост. Чистая питьевая вода попадает в накопительную емкость и с помощью встроенной помпы через ряд форсунок распыляется на испаритель, на котором происходит нарастание льда. Когда лед заполняет весь объем охлаждаемой формы, начинается процесс оттаивания льда под действием горячего пара хладагента. Готовые кусочки льда падают в бункер-накопитель, вместимость которого зависит от модели льдогенератора. При заборе некоторого количества льда система переходит в режим "намораживания". Для измельчения льда можно использовать электрическую льдодробилку, которая работает в двух режимах – для приготовления льда фραπε и мист.

Морозильник встраивается в барную стойку, он работает в диапазоне температур -11...-24°C и сохраняет мороженое и замороженные фрукты.

Гранитор предназначен для замораживания натуральных свежеприготовленных соков или напитков на их основе до консистенции снежной массы.

Аппарат для приготовления горячего шоколада предназначен для приготовления горячего шоколада и последующего термостатирования с температурой подачи.

Низкотемпературные охлаждаемые витрины используются для хранения кондитерских изделий, фруктов и работают в интервале температур -10...+10°C. Витрины могут быть разной вместимости и являться частью барной стойки. Для более эффектного показа блюда или изделия в витрине монтируется подсветка, а полки делают вращающимися.

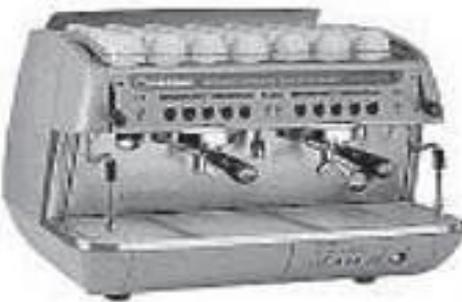
Для хранения и охлаждения бутылочного пива и пакетированных соков используют **среднетемпературный холодильный шкаф** с прозрачной дверцей и подсветкой, в котором поддерживается температура 1-15°C.

Для хранения и демонстрации вина в барах можно использовать шкафы-витрины для вина, снабженные специальными полками, на которых вино хранится в наклонном или горизонтальном положении, так называемые винотеки.

К тепловому оборудованию бара относятся электроплиты настольные, тостер, гриль, СВЧ-аппарат, электрочайник.

Настольные электрические плиты используются для приготовления кофе по-восточному и кофе по-турецки. В комплект настольной электроплиты может входить лоток из нержавеющей стали для песка при приготовлении кофе в турках.

Для быстрого приготовления кипятка можно использовать электрический чайник или настольный кипяtilьник.

 <p>Соковыжималка</p>	 <p>Аппарат для приготовления горячего шоколада</p>	 <p>Льдогенератор</p>
 <p>Миксер</p>	 <p>Барный комбайн</p>	 <p>Блендер</p>
 <p>Кофемолка</p>	 <p>Кофеварка</p>	

Оборудование, используемое в баре



Кофемашина



Кипятильник настольный



Электрочайник

Оборудование, используемое в баре

Меню - это перечень блюд и напитков, которыми располагает предприятие, с указанием их количественных показателей и цены. Меню представляет собой лист, согнутый вдвое, либо оформленный в виде тетради. В нем должно быть столько страниц, сколько нужно, чтобы вписать все блюда и напитки. Меню должно быть переведено на 1-2 языка.

При составлении меню нужно рассматривать следующие факторы:

- приблизительный ассортимент блюд, напитков и изделий;
- присутствие сырья и продуктов на складе;
- сезонность продуктов;
- наличие стандартов приготовления блюд (сборников рецептов, технико-технологических карт на новые и фирменные блюда);
 - особенности обслуживаемого контингента (возрастные, национальные, высокопрофессиональные, религиозные);
 - время обслуживания (завтрак, обед, ужин);
 - формы сервиса, рекомендуемые для данного контингента покупателей (бизнес – ланч, шведский стол, семейный обед);
- трудоемкость блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- специализация кухни по отношению к кухням конкурентов;

- полагаемый уровень прибыли;
- расходы на приобретение продуктов, аренду помещения, заработную плату персонала;
- режим работы персонала.

Меню должно быть многообразным по видам сырья (рыбные, продукты моря, мясные, из птицы, дичи, овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные) и методами кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные). Специальное внимание при составлении меню следует уделять верному сочетанию гарнира и соусов с основными продуктами: картофель отварной – к судаку по-польски, картофель жареный – к бефстроганов, к цветной отварной капусте – соус сухарный и т.д. При составлении меню учитываются вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет положительно подобранных компонентов друг с другом. Скажем, клюква с дичью, яблоки со свининой, помидоры с телятиной, лимон с рыбой. Блюда, включенные в меню, обязаны быть в наличии в течение всего времени работы зала. При составлении меню комплексного, семейного обеда либо бизнес – ланча нужно предусмотреть чередование блюд по дням недели.

Последовательность расположения закусок и блюд в меню принята следующая: вначале в меню указывают фирменные блюда, их включают в обособленный раздел меню самостоятельно от того, к какой группе блюд они относятся. После этого в меню называются холодные блюда и закуски, молочные продукты. После холодных блюд и закусок перечисляются салаты в очередности, зависящей от исходного сырья: рыбные салаты после рыбных холодных блюд, мясные салаты после мясных холодных блюд, горячие закуски, супы и вторые блюда, сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. Салаты могут быть выделены и в самостоятельную группу, тогда их перечисляют перед мясными холодными блюдами. На специализированных предприятиях меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия. Коммерческая информация, содержащаяся в меню, включает в себя: адрес предприятия, номер его телефона, режим работы, особенности кухни, перечень дополнительных услуг, их стоимость, условия резервирования мест. Информация может быть дополнена интересной исторической справкой о предприятии или отдельных блюдах меню. В конце меню дается информация о порядке оплаты услуг. Составление меню считается очень сложным делом, поскольку в ресторанном бизнесе необходимо учитывать многие факторы: вкусы и желания посетителей; квалификацию поваров; имеющееся оборудование и мощности; цены и ценовую стратегию (себестоимость и доходность); питательную ценность; валовую прибыль; точность формулировок; качественный анализ меню; внешнее оформление меню. Основой для составления меню должно являться высокое качество блюд и быстрота обслуживания. При составлении меню необходимо учитывать вкусы и желания посетителей. Ресторан открывается после, нахождения ниши в рынке именно для ресторана такого профиля, и это значит, что меню должно соответствовать профилю и концепции бара.

Контрольные вопросы:

1. Виды барного оборудования
2. Что такое меню?
3. Факторы при составлении меню

Практическое занятие №7

Тема 7. Подготовительный этап обслуживания

Цель занятия: Подготовка бара к работе, полировка стеклянного инвентаря. Работа с салфетками варианты складывания салфеток.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Рабочее место должно отвечать технико-экономическим характеристикам. Его организуют таким образом, чтобы рационально использовать труд бармена во избежание лишних движений и суеты.

Бутылки с пивом и минеральной водой размещают на полках пристенных шкафов прямыми линиями, чтобы их было удобно пересчитывать. В каждом шкафу по 3,6 или 12 бутылок в одном ряду располагают напитки одной торговой марки.

В витрине размещают напитки таким образом, чтобы этикетки бутылок были видны посетителям.

Пополнение запасов бара осуществляется раз в неделю.

При наличии специальных направляющих для размещения стеклянной посуды, рюмки и бокалы каждого вида располагают напротив бутылок с напитками. На нижней стойке бара посуду располагают следующим образом: кофейные и чайные чашки с блюдцами на кофе машине и рядом с кофе машиной. Посуду ставят на подносе или полотняной салфетке с лева или права от бармена, посуду располагают рядами. На рабочем месте бармена с лева располагают стандартный шейкер, рядом дополнительно два стандартный и бостонский, реймер для украшения, джиггер в стакане с водой, мензурки. С права от бармена располагают айс бакет, кувшины с соком и на полотняной салфетке инструменты(открывалка, щипцы и т.д.).

Здесь же размещают стакан с водой в котором находятся барные ложки, вилки и свизл стики, аксессуары и украшения для коктейлей располагают перед барменом. В удобном для бармена месте хранятся полотенца для протирки и полировки посуды, полотняные и впитывающие салфетки.

При сервировке столов и обслуживании обедов и ужинов, приемов, банкетов, свадебных и других праздничных вечеров используют полотняные салфетки, которые украшают стол и придают ему нарядный вид.

Существует множество способов и приемов складывания салфеток. Общим правилом здесь служит принцип: чем меньше прикасаются руки официанта к салфетке при ее складывании, тем гигиеничнее протекает эта операция. Сложенную салфетку можно сложить на закусочную или пирожковую тарелку или разместить рядом с пирожковой тарелкой, если салфетка сложена достаточно просто, например трубочкой. Тогда посетитель сможет быстро ее развернуть и использовать.

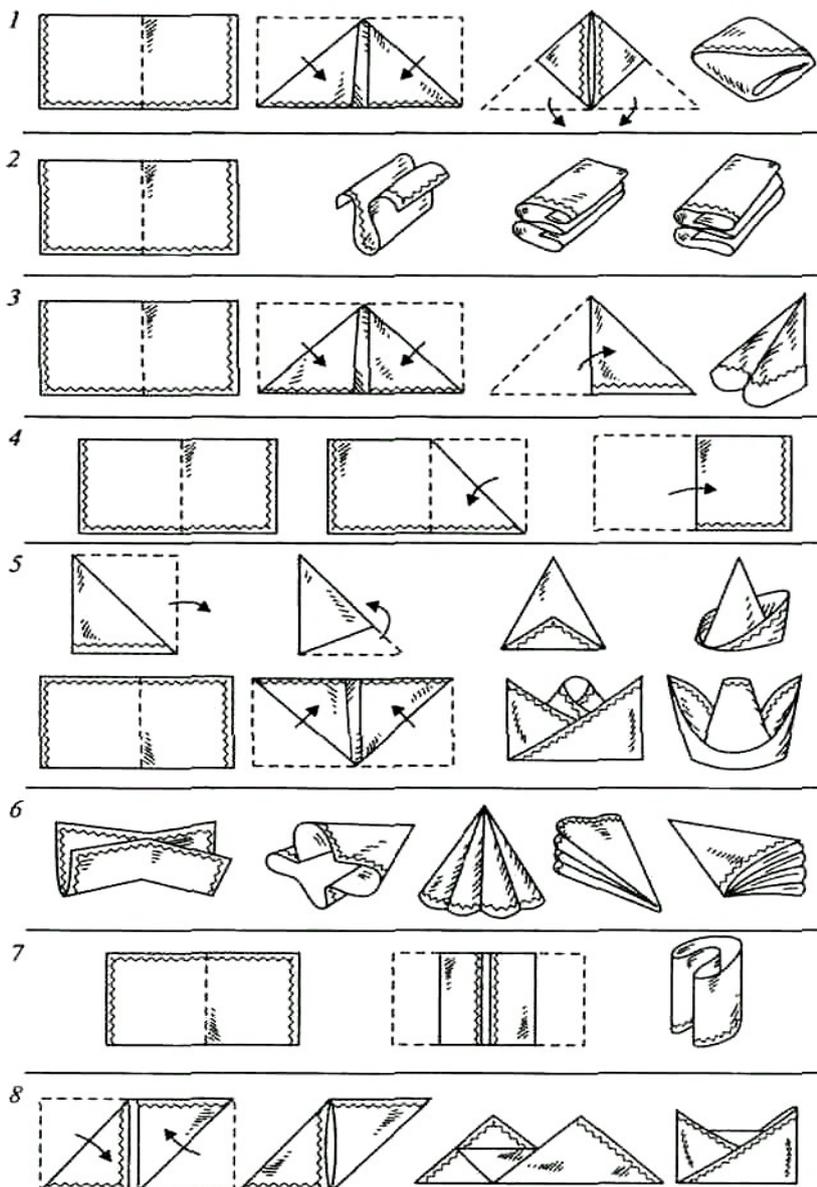
Варианты складывания салфеток зависят от вида обслуживания. В каждом зале на столах должны быть салфетки, сложенные только одним способом. Для завтрака салфетки складывают вчетверо, треугольником, конвертом, трубочкой, т.е. придают им более простые формы, для обеда или ужина — колпачком, «в космос», короной, шапочкой (рис. 13).

Более сложные формы складывания салфеток применяют при сервировке банкетных столов — это тюльпан, веер, свеча, карман и др.

Чтобы сложить салфетку «в космос», вначале надо вдвое сложенную салфетку положить на стол свободными кромками вниз. Затем берут верхние углы и, соединяя внизу у кромки, складывают салфетку треугольником. Наружные вчетверо сложенные стороны слегка приглаживают. Получившийся треугольник складывают пополам и ставят на тарелку углами к потребителю.

Прием складывания салфетки *карманом* заключается в том, что у сложенной вчетверо салфетки свободные углы подворачивают внутрь: первый (верхний) примерно наполовину, второй на — $1/3$, третий и четвертый вместе примерно на — $1/4$. Остальные углы также подворачивают, стороны слегка приглаживают, салфетку кладут на стол. В образовавшийся карман можно положить визитные карточки, цветы и т.д.

Сложенные полотняные салфетки раскладываются на столе следующим образом: кладут на закусочную или десертную тарелку, размещают непосредственно на скатерти между ножом и вилок, а если сервировку проводят в присутствии посетителей, то ножи и вилки кладут на тарелку, где салфетка сложена вчетверо.



Варианты складывания салфеток:

1 – конверт; 2 – книга; 3 – «в космос»; 4 – колпачок; 5 – корона; 6 – зонт; 7 – двойная корона; 8 - шапочка

Практическое занятие №8

Тема 8. Подготовка оборудования и бара к работе.

Цель занятия: Проверка исправности электрооборудования. Правила расположения посуды и инвентаря за стойкой бара.

Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета.

Культура оформления и дизайн столов.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь

Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Бары относятся к наиболее распространенным типам предприятий питания и размещаются, как правило, при ресторанах и гостиницах, дискотеках, клубах, местах массового отдыха, проектируются на 25, 50 и 70 мест. Бары должны иметь световую вывеску с элементами оформления.

При оформлении интерьера зала используют изысканные и оригинальные декоративные элементы, создающие единство стиля. Для достижения оптимального микроклимата используют систему кондиционирования воздуха или приточно-вытяжную вентиляцию. Освещение бара не должно быть ярким. Для этого светильники располагают таким образом, чтобы свет отражался от стен и потолка. Уютную атмосферу создают подсвечники со свечами, располагаемые на каждом столе.

Бар оборудуют барной стойкой и табуретами с вращающимися сиденьями или стульями с высокими спинками. Барные стойки могут быть различной формы и длины. Размеры барной стойки зависят от конкретных условий: площади зала, особенностей его расположения, метода обслуживания посетителей. Барную стойку отделяют различными материалами – пластиком, мрамором, зеркалами, цельным деревянным массивом, шпоном. Ее оформляют, как правило, ярко, красочно, так как она является рекламой бара. Рабочее место бармена должно быть оборудовано в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами и нормами. Оно должно быть удобным и функциональным.

В барах с большим числом мест для быстрого обслуживания посетителей организуют несколько помещений с работающей в них бригадой барменов, руководимых старшим барменом.

Барная стойка не должна занимать большую часть площади зала. Бар посещают не только компании, но и одинокие посетители, поэтому бармен должен уметь быть хорошим собеседником, заинтересовать их, предложить коктейль с использованием приемов флейринга.

Бармен заинтересован привлечь к барной стойке побольше гостей, занять их внимание беседой, создать благоприятную непринужденную атмосферу. В этих целях делается высокая стойка бара. Довольный посетитель может снова прийти в бар и привести с собой друзей. Так как в баре работает небольшое число персонала, бармену должно быть хорошо видно всех посетителей, поэтому барная стойка должна быть правильно расположена: в одну линию, в виде буквы Г или в центре зала в форме каре. Все внимание бармен уделяет посетителям, а выполнение подсобных работ поручает помощнику.

В состав помещений баров входят, как правило, **вестибюли, гардеробы, мужские и женские туалетные комнаты, залы, моечная барной посуды** и др.

Норма площади на одного посетителя должна составлять 1,8 м². Вход в бар оформляется соответствующим образом и должен хорошо освещаться. Световая вывеска у входа в бар должна отражать характер предприятия. Двери могут быть прозрачными, полустеклянными, деревянными или металлическими. У входа в бар необходимо иметь решетки или металлические сетки для очистки подошвы обуви от грязи, урны для мелкого мусора.

В основу проектирования (размещения) предприятий ресторанного хозяйства входит рациональное планирование помещений для организации обслуживания посетителей.

Вестибюль – помещение, где начинается обслуживание посетителей. Площадь вестибюля различна и зависит от вместимости залов. В вестибюлях гостиниц могут располагаться бары и стенд с меню и информацией об услугах, которые предоставляет ресторан. В вестибюле также располагаются туалетные комнаты, устанавливаются мягкая мебель, журнальные столики, организуется продажа газет, журналов, цветов и сувениров.

Успешная организация и исполнение интерьера вестибюля способствуют созданию хорошего настроения у посетителей до того, как они ознакомятся с сервисом бара.

Гардероб располагается в вестибюле и оборудуется двусторонними секционными металлическими вешалками с раздвижными кронштейнами. Расстояние между вешалками должно быть не менее 70 см, а количество крючков на 10% должно быть больше чем мест в зале.

В туалетных комнатах обязательны горячая и холодная вода, электрополотенце, зеркала, салфетки и жидкое мыло.

Зал (торговый зал) – помещение для обслуживания посетителей. Оно должно быть хорошо спланировано, оформлено и оборудовано, удобно для общения, деловых встреч и отдыха.

Выбор места для эстрады и танцев во многом зависит от размера зала. Оно может находиться в центре или в глубине зала. Танцевальную площадку, как правило, выделяют из окружающего пространства с помощью специального освещения и оформления.

Мебель является функциональным элементом в стилевом решении интерьера и одним из идентифицирующих тип и класс предприятия критериев. Общие же требования к мебели на предприятиях общественного питания таковы: повышенная прочность, гигиеничность, эстетичность, соответствие характеру обслуживания.

Мебель бара должна обеспечивать комфорт для посетителей. Столы выбираются устойчивой конструкции с небольшой площадью столешницы, которая может быть круглой или квадратной. Высота столов колеблется от 690 до 750 мм. Кресла и стулья соответствуют антропометрическим данным человека, т.е. имеют правильно выбранные высоту, ширину и глубину сиденья. Стулья и кресла могут быть на деревянном или металлическом основании.

Барная стойка – это мебельная конструкция, включающая необходимое технологическое, торговое и холодильное оборудование, предназначенное для приготовления, демонстрации, хранения и отпуска продукции бара. Конструкция

барной стойки должна обеспечивать удобство работы бармена и комфорт посетителям бара.

Различают два вида барных стоек:

– ресторанные, за которыми бармены отпускают только напитки, а посетители могут удобно расположиться со стаканом какого-либо смешанного напитка; такие стойки отделывают дорогим материалом, обязательно оснащают подставками для ног, барными стульями;

– самостоятельные, которые имеют все необходимое для организации технологического процесса; они оборудуются в кафе и барах.

Барные стойки имеют размеры: глубина рабочей поверхности – 865-870 мм, высота рабочего стола – 1 150 мм, ширина столешницы барной стойки – 350 мм.

Барная стойка состоит из высокой и низкой частей. За высокой стойкой бармен обслуживает посетителей, готовит и подает напитки; низкая стойка – рабочее место бармена. На рабочей поверхности располагают оборудование, посуду, инвентарь и на ней бармен приготавливает коктейли.

Декоративная отделка барной стойки выполняется из разных материалов: дерева, камня, ламината. Столешницы барных стоек изготавливаются из мрамора, дерева, нержавеющей стали или прессованной мраморной крошки. Барная стойка не должна занимать большую часть площади зала, ее располагают в одну линию или в центре зала.

У барной стойки размещают барные табуреты высотой 80 см с подставкой для ног, находящейся на расстоянии 50 см от пола. Расстояние от сиденья до поверхности стойки 30 см. Барные табуреты устанавливают так, чтобы за стойкой на каждого потребителя приходилось по 60-80 см ее длины. Для комфорта потребителей на передней линии стойки монтируют поручни и подставки для ног.

Кроме мебели, бар оборудован музыкальной аппаратурой, необходимой для организации досуга.

Для повышения уровня обслуживания посетителей и создания комфортных условий в баре должны быть карта города или местности, номер телефона местной службы такси, телефонный справочник, телефон-автомат, свежие газеты и журналы, расписание авиа- и железнодорожных рейсов, аптечка, комплект принадлежностей для оказания первой медицинской помощи, спички или зажигалки, писчая бумага, авторучки и др.

Контрольные вопросы:

1. Что входит в состав помещений баров ?

Практическое занятие №9

Тема 9. Барная стойка

Цель занятия: Описать модули передней линии. Модули задней линии.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB;

Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия
Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Рабочее место бармена – место за барной стойкой, предназначенное для выполнения операций по приготовлению коктейлей и отпуску продукции бара, оснащенное барным оборудованием, инвентарем и посудой.

Рабочее место должно быть организовано таким образом, чтобы бармен в процессе работы затрачивал как можно меньше времени на непроизводительный труд и лишние движения. В идеале бармен не должен делать больше одного шага в ту или иную сторону.

Основной вид оборудования бара – это барная стойка, которая является неотъемлемой частью интерьера зала и главным его украшением. Барная стойка представляет собой конструкцию, включающую в себя определенное оборудование, предназначенное для приготовления, хранения и отпуска продукции. Конструкция самой стойки выполняется из массива дерева или древесностружечных плит (ДСП) и металлического каркаса с антикоррозийным покрытием. В качестве отделочного материала используются пластик, ламинат и различные накладные детали. Барная стойка состоит из двух модулей – модуля передней и модуля задней линии.

В модуль передней линии входят две части – верхняя и нижняя. Верхняя часть – столешница, предназначенная для подачи барменом продукции потребителю.

Нижняя часть является рабочим местом бармена. На ней бармен prepares коктейли, здесь же размещаются оборудование, инвентарь и посуда бара. В качестве материала для нижней рабочей поверхности используется нержавеющая сталь. На ней устанавливаются блендер, кофемашина, контрольно-кассовый аппарат, держатель для бутылок, дозатор для напитков, настольная электроплита, тостер, СВЧ-аппарат, гриль. В нижнюю часть могут быть вмонтированы льдогенератор, холодильник, посудомоечная машина для мытья стаканов и бокалов. Перед барменом под стойкой располагается спид-рэк – стеллаж для наиболее часто используемых напитков.

В передний модуль могут быть вмонтированы витрины для демонстрации ассортимента продукции бара. Часть стойки, обращенной к потребителю, отделывается искусственным или натуральным камнем, деревом или металлопластиком.

Модуль задней линии состоит из нижней и верхней частей. В нижнюю часть может быть вмонтировано различное оборудование. На верхней части

располагают дорогие алкогольные напитки в бутылках, коробки конфет таким образом, чтобы они привлекали внимание потребителей. В этих же целях верхнюю часть оформляют зеркалами, встроенным освещением. Композиции из бутылок и коробок следует регулярно обновлять.

Барные стойки имеют верхний ярус, который крепится к потолку на подвесных элементах или устанавливается на опорных колоннах на столешницу. На этом ярусе крепят устройство с бокалодержателями и специальную полку с ограничительными бортиками для размещения бутылок.

Продукты, часто используемые, нужно располагать ближе к бармену, а схожие продукты размещать рядом, чтобы их легче было найти.

При организации рабочего места следует соблюдать определенные правила размещения инвентаря, посуды и оборудования.

Кофемашина с кофемолкой и кофейные чашки с блюдцами должны располагаться на нижней стойке бара слева от бармена. На подносе правее чашек рядами ставится посуда, причем чем она выше, тем дальше от бармена ее ставят. В нижней части на стеллаже – спид-рэке – размещаются бутылки с наиболее часто используемыми алкогольными напитками. На отдельной полке спид-рэка размещаются полотенца и салфетки.

Шейкер в разобранном виде на полотняной салфетке, риммер для приготовления "наледи" – сахарной крошки, джиггер в стакане с чистой водой должны располагаться слева от бармена. Рядом с ним ставятся другие мерные емкости в перевернутом виде.

Айсбакет со льдом и щипцами, на салфетке – нож-сомелье, штопор, барные щипцы, барный нож, барная ложка и барная вилка в стакане с водой, свизл-стик в отдельном стакане, кувшины с соками – располагаются справа от бармена.

Аксессуары и украшения для коктейлей располагаются перед барменом.

На верхней стойке бара по всей ее длине с равными интервалами ставятся пепельницы. Здесь же должны стоять подставка для бумажных салфеток, стакан с соломинками, подставка с костерами, набор со специями.

На верхнем ярусе в держателях для стеклянной посуды напротив бутылок с напитками, находящимися в держателях дозаторов, располагаются рюмки и бокалы.



Фрагмент рабочего места бармена

В пристенном модуле на полках по прямым линиям располагаются бутылки с пивом и минеральной водой, причем в каждом ряду должны стоять по 3, 6, 12 бутылок одной торговой марки. Здесь же располагается большая часть напитков, причем наиболее популярные следует ставить ближе к бармену. Порядок расположения напитков в течение рабочего дня не меняется, что доводит действия бармена до автоматизма, и он не тратит лишнее время на их поиск.

В витрине стойки бара напитки размещаются группами этикетками к потребителю: на одной полке – виски, на других – джин, водка, ром, коньяк, вина и др.

Контрольные вопросы:

1. Что представляет собой барная стойка?
2. Что входит в модуль передней линии барной стойки?
3. Что входит в модуль передней линии барной стойки?

Практическое занятие №10

Тема 10. Оформление барной стойки.

Цель занятия: Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию. Требования к организации рабочего места бармена.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Работа бармена включает подготовительный, основной и заключительный этапы обслуживания.

Подготовительный этап заключается в организации бесперебойного процесса работы бара. Обслуживающий персонал подготавливает оборудование, посуду, инвентарь, мебель, барную стойку к работе. Для этого необходимо содержать все рабочие поверхности в чистоте, иметь запас чистящих средств.

Все электрические приборы и машины в баре должны быть в рабочем состоянии. Необходимо осуществлять проверку оборудования на соответствие техническим требованиям. Шейкеры, барные стаканы, джиггеры должны быть недеформированными.

Подготовительные работы включают в себя следующее:

– протирку барной стойки с внутренней и внешней сторон, рабочих поверхностей, витрины, зеркал, бутылок перед началом работы и в конце рабочего дня;

– расстановку столов и стульев в зале;

– проветривание помещения;

– размещение чистых полотенец и полотняных салфеток на рабочем месте;

– проверку наличия продуктов и запасов;

– подготовку рабочего места: посуды, инвентаря, мерных инструментов, ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

В процессе работы бармен должен ставить на место каждым предмет, периодически протирать высокую и низкую поверхности барной стойки влаговпитывающими салфетками, а также протирать бутылки влажной и сухой салфетками. На рабочем месте бармена должны быть три чистых полотенца для протирки и полирования посуды.

Зеркала на стенках бара необходимо протирать, используя специальные средства и вытирать до блеска сухими салфетками.

Перед началом работы бармен подготавливает инвентарь и посуду. Проверяет наличие трещин, сколов, дефектов. Поврежденную посуду списывают по акту и заменяют на новую.

Посуду моют в посудомоечной машине сразу после ее использования или в моечных ваннах горячей водой с применением разрешенных моющих средств.

Полируя бокал, следует держать его против света на уровне груди. Это позволяет определить чистоту полируемой посуды не только бармену, но и посетителю. Необходимо следить за тем, чтобы каждый напиток подавался в соответствующем бокале.

Инвентарь, необходимый для приготовления коктейлей, располагают на нижней стойке бара:

– шейкер – в разобранном и перевернутом виде на полотняной салфетке;

– джиггер – в стакане с чистой водой, рядом с другими мерными емкостями в перевернутом виде;

– барную ложку – в высоком стакане с чистой водой.

В процессе приготовления коктейлей воду в стакане постоянно заменяют.

В удобном для бармена месте на рабочей поверхности барной стойки на полотняной салфетке располагают барные нож-вилку, шипцы, нож-сомелье, штопор, открывалки, щипцы для открывания шампанского.

Согласно плану размещения мебели в зале осуществляют расстановку столов, стульев, оформляют верхний модуль барной стойки, на котором размещают композиции из цветов, пепельницы, зажигалки или спички и другие аксессуары. Карты вин и коктейлей располагают на верхнем модуле бара. Они должны находиться в папках и содержаться в чистоте.

Товарные запасы бара зависят от площади занимаемого ими помещения и объема товарооборота. Формирование товарных запасов начинается с проверки наличия базисных напитков: крепкоалкогольных, столовых, игристых, ароматизированных и десертных вин, ликеров, бальзамов, пряных настоек, бочкового, бутылочного и баночного пива, газированной воды, соков, сиропов.

Для приготовления соков фреш и гарниров к коктейлям необходимо иметь в баре свежие ягоды, фрукты, овощи в ассортименте, консервированные плоды. После проверки готовности бара к обслуживанию проверяют качество работы музыкальной аппаратуры, наличие условий для доброжелательного, внимательного и быстрого обслуживания посетителей.

Рабочее место бармена — место за барной стойкой, предназначенное для выполнения операций по приготовлению коктейлей и отпуску продукции бара, оснащенное барным оборудованием, инвентарем и посудой. Оно должно быть организовано таким образом, чтобы бармен в процессе работы затрачивал как можно меньше времени на непроизводительный труд и лишние движения. В идеале бармен не должен делать больше одного шага в ту или иную сторону.

Само рабочее место бармена можно условно разделить на несколько зон: передняя барная стойка (верхняя и нижняя), проход и задний бар.

Передняя барная стойка (верхняя) – несет наибольшую нагрузку в работе бармена. Это и прилавок, на который бармен подает напитки, и место ожидания друзей (а если барная стойка рабочая –то и место проведения досуга). Кроме того, бармен всегда следит за посетителями в зале, так что это основное место наблюдения. Барные стойки всегда должны содержаться в чистоте, быть красивыми и удобными для работы.

Барная стойка (нижняя) – это само рабочее место бармена, где бармен готовит напитки. Здесь размещается основная масса оборудования, необходимого для работы бармена (ледогенераторы, мойка и т.д.) Также всегда под рукой на этой части стойки размещают запас бокалов, наиболее часто используемых в баре.

Проход – это место между барной стойкой и баром, где бармен перемещается. Расстояние между барной стойкой и задним баром не должно быть большим, иначе бармену придется много и долго ходить и делать лишние движения, но достаточно просторным, чтобы бармен не задевал оборудование и мог готовить напитки. Нельзя этот проход загромождать ящиками с напитками, мусором, иначе эффективность работы бармена существенно снижается и может привести к травматизму или периодическому опрокидыванию и разливу напитков.

Задний бар – это место хранения и выставка основной массы напитков. Мало красиво расставить бутылки на заднем баре, необходимо сделать их использование максимально эффективным для работы бармена - наиболее популярные следует ставить ближе к бармену. Порядок расположения напитков в течение рабочего дня не меняется, что доводит действия бармена до автоматизма, и он не тратит лишнее время на их поиск. Часто внизу заднего бара размещают различные полки для хранения запаса напитков, холодильники.

Контрольные вопросы:

1. Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию
2. Требования к организации рабочего места бармена.

Практическое занятие №11

Тема 11. Карты баров разных стран.

Цель занятия: Изучить карту вин. Карта коктейлей. Сигарные карты. Оформление карт вин, коктейлей и сигарных карт.

Особенности составления карты баров разных стран.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Составление барной карты: важные условия

В первую очередь необходимо заранее продумать не только ассортимент напитков, но и их расположение. Существуют правила составления барной карты:

— в ней обязательно печатают название напитка, категорию, год урожая (если он указан на бутылке), объем емкости и стоимость;

— названия могут быть на языке оригинала или с русскоязычным переводом;

— не допускается орфографических и других ошибок.

Внешний вид карты должен производить положительное впечатление. Считайте, что это визитка или даже зеркало Вашего проекта. Чтобы привлечь внимание гостей и повысить спрос на тот или иной напиток, выделите его шрифтом/цветом или поместите в отдельную группу с пометкой «бармен рекомендует», «эксклюзив» и т.д.



При знакомстве с барной картой клиентам чаще всего бросается в глаза правая страница, ее центральная и нижняя часть. Это место и должен занять Ваш фирменный напиток с яркой фотографией и кратким описанием, исторической справкой, составом. Можно последовать европейскому примеру и вывесить карту

прямо у входа. Так посетители смогут заранее ознакомиться с ассортиментом и заказать потом понравившуюся позицию.

Что касается порядка расположения, то на первом месте всегда идут аперитивы, а последнюю строку занимают безалкогольные напитки — вода, сок, кофе, чайная карта и какао. После аперитивов следуют шампанское и игристые вина, белые, розовые и красные вина, пиво, виски (в строгой последовательности: шотландский, ирландский, американский канадский), коньяки и арманьяки, ром, текила, водка, джин, ликеры и коктейли.

Не забывайте об одном важном моменте — размере карты. Изучать длинный список утомительно долго, а вот небольшая, но интересная карта ценится высоко.

Правильный градус: чем зацепить клиентов?!



Каждый ресторан сегодня активно пытается привлечь как можно больше гостей и предлагает свои «фишки». Чем Вы собираетесь удивить своих посетителей — классическими и всем известными напитками или коктейлями, приготовленными по эксклюзивному рецепту? Чтобы зацепить клиентов нужно продумать все — от состава напитка до его подачи. Значение при этом имеет правильное барное стекло — стаканы, стопки и бокалы. Выгодным приобретением станет стеклянная посуда известных брендов.

Даже большим ценителям определенного спиртного — виски или коньяка — порой надоедает привычный вкус. Чтобы порадовать гостя новинкой бармены прибегают к экспериментам и смешиванию. Сегодня сделать микс в шейкере недостаточно, гостей надо привлечь к процессу и даже раскрыть некоторые секреты мастерства. Бармены активно демонстрируют свои возможности и виртуозно жонглируют горящими бутылками и бокалами.

Если говорить о тенденциях в целом, то на пике популярности молекулярная миксология. Готовить своеобразные по вкусу напитки помогают миксеры для взбивания коктейлей. Настойки собственного приготовления и сиропы в дуэте с крепкими напитками — настоящий хит барной карты нового сезона. А еще один — добавление свежесжатых соков, душистых веточек мяты, фруктов и розмарина.



Подайте перед началом ужина коктейль-аперетив «Манхэттен», «Мартини драй» или «Американо». Не обойдитесь без популярных сладких и крепких дижестивов: «Грассхоппер», «Стингер». Многим по вкусу придутся охлаждающие и тонизирующие напитки с добавлением сока, газированной воды или игристого вина «Пина Колада», «Джин тоник», «Май Тай», «Куба либре». И конечно, в меню Вашего бара должны быть пробуждающие аппетит миксы на основе крепкого алкоголя, сока и фруктов, а также напитки со специями, томатами и приправами.

Гаражные вина: предложение для истинных ценителей

В хорошем смысле поразить клиентов Вы сможете гаражным вином. Его производят в небольших объемах из тщательно отобранного спелого винограда. Собирают виноград вручную и каждую лозу еще в зеленом виде обрезают, оставляя лучшие для заботливого ухода. Эти концентрированные, неосветленные вязкие вина обладают сложным вкусом и богатым ароматом.

Последние 20 лет гаражные вина — тренд мировой винной моды. А началось все в конце прошлого столетия со смелых экспериментов винодела-любителя Жана-Люка Тюневена. Бывший банковский клерк стал одним из первых, кто решился создать вино по собственной технологии. Винодельческое оборудование было установлено в гараже семьи Тюневена. Возможно, именно этим объясняется и странное название — гаражное вино.

В 1991 году Жан-Люк Тюневен с успехом выпустил первую партию своего вина. Критики по достоинству оценили напиток, а через несколько лет им заинтересовались коллекционеры и виноделы всего мира. Идеей создания оригинального напитка увлеклись многие владельцы виноградников.



В нашей стране культура потребления гаражного вина только зарождается. Несмотря на внушительную стоимость к этому виду вина проявляется нешуточный интерес. Если Вы решите включить его в меню своего заведения, обязательно найдутся те, кто оценит этот ход по достоинству.

Контрольные вопросы:

1. Правила составления барной карты

Практическое занятие №12

Тема 12. Личная подготовка бармена к работе.

Цель занятия: Изучить личную гигиену бармена. Основные требования к форменной одежде, обуви.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Бармен подчиняется непосредственно администратору, а также его заместителям. Бармен обязан выполнять указания старших других служб, в рамках обязанностей этих служб.

Прием на работу (стажировку)

При приеме на работу (стажировку) при себе иметь паспорт, идент.код, санитарную книжку (а так же копии паспорта и идент.кода), номер телефона (мобильный и домашний), адрес фактического проживания.

Во время работы (ежедневно)

На момент начала работы заведения бармен должен быть полностью готов к работе. До начала работы допуск к работе бармен должен получить у администратора. Приводить себя в порядок и готовиться к работе должен в отдельно отведенном помещении. Сменную и верхнюю одежду, обувь и сумки хранить в раздевалке.

Внешний вид бармена:

Бармен должен иметь чистую, наглаженную униформу: классическую рубашку белого цвета, брюки черного цвета, галстук (содержать ее в чистоте весь рабочий день, иметь сменную на случай непредвиденных обстоятельств), белье и носки должны быть чистыми. В наличии иметь всегда три чистых носовых платка. Обувь должна быть удобной, каблуки подбиты, ровные, невысокие. Осанка должна быть ровной.

Правила личной гигиены:

Бармен обязан соблюдать правила личной гигиены. Руки должны быть вымыты всякий раз после посещения туалета, каждого прикосновения к волосам, курения, а также после всякого прикосновения к грязным поверхностям.

Курить только при отсутствии клиентов в зале, в свободное от работы время в специально отведенном для курения месте. Отдельное внимание уделяется ротовой полости, зубы и ротовая полость должны быть почищены.

Всегда следить за свежим дыханием (аэрозоль или пастилки). Запах духов или одеколона должен быть не резкий, нейтральный. Макияж не яркий, украшения исключить. Волосы должны быть аккуратно уложены и собраны в пучок или заплетены в косичку (прическа должна быть строгой). Ногти аккуратно ухожены (длинные ногти запрещены). Все подготовительные работы по залу или по бару проводятся в специальной одежде (халате).

Форма бармена

Униформа бармена должна соответствовать стандартам заведения. Чистая, отглаженная, хорошо сидящая по фигуре. Грязная или не соответствующая дресс-коду одежда недопустима.

Обувь

Хорошо начищенные черные или коричневые закрытые полуботинки на низком каблуке. Шлепки, кроссовки, сандалии и яркие ботинки не подходят.

Контрольные вопросы:

1. Правила личной гигиены бармена
2. Требования, предъявляемые к форме и обуви бармена

Практическое занятие №11

Тема 11. Обслуживание потребителей.

Цель занятия: Ознакомление со стилями работы бармена

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Профессия бармена среди профессий ресторанного бизнеса – самая творческая. Она позволяет раскрыться таким граням характера, как артистизм, общительность, увлеченность профессией. Бармен должен не только уметь приготовить коктейль и красиво его подать, но обслужить потребителя так, чтобы ему захотелось посетить этот бар многократно.

При обслуживании потребителей бармен использует различные стили работы, такие, как классический, флейринг и спид-миксинг.

Классический стиль работы бармена уместен в ресторанах класса люкс и высшего класса. Этот стиль отличается своей консервативностью и строгостью, начиная с одежды бармена и кончая правилами приготовления и подачи напитков. Бармен за стойкой должен держаться с достоинством, сдержанно, манера приготовления напитков не терпит отклонений от правил. Для классического стиля характерны такие особенности, как полирование посуды, охлаждение бокала, измерение компонентов коктейля по мерному стакану – джиггеру, отсутствие жидкости в стакане после приготовления напитка и др.

Флейринг (до 2001 г. фристайл) возник в 1980-е гг. Это искусство приготовления коктейлей, в рамках которого используются элементы жонглирования, фокусы, огненное шоу, акробатические трюки. В отличие от классического стиля флейринг предназначен для баров. Бармен своим поведением за барной стойкой должен несколько заинтересовать и привлечь внимание потребителя, чтобы у него возникло желание посетить бар еще не один раз. В конечном итоге флейринг повышает доход от продаваемых напитков.

Флейринг делится на рабочий и "шоу". Рабочий флейринг не предполагает подкидывание бутылок. Бармен играет ими на барной стойке, перемещая их, и в то же время готовит конкретный коктейль по желанию потребителя.

В "шоу-флейринге" бармен подбрасывает бутылки, перекидывает их за спину, ходит по горлышкам бутылок, может вовлечь в свою игру потребителей. "Шоу-флейринг" уместен на дискотеках, презентациях.

Спидмиксинг – это стиль работы бармена, при котором он должен продемонстрировать свое умение быстро смешать коктейль, не допустив ошибки в соблюдении стандарта и пропорций. Правильность приготовления проверяется по классическому коктейлю. Вкус, аромат, крепость и состав должны быть одинаковыми в любой стране мира.

Стать хорошим специалистом можно, освоив стили работы бармена, совершенствуя свое мастерство, принимая участие в различных семинарах, выставках и конкурсах. Такие специалисты востребованы на самых престижных предприятиях и имеют хорошие перспективы профессионального роста.

Контрольные вопросы:

1. Что такое классический стиль работы бармена?
2. Что такое стиль флейринг?
3. Что такое стиль спидмиксинг?

Практическое занятие №12

Тема 12. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.

Цель занятия: Изучить сервис бутылочного пива

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль

контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Техника откупоривания бутылок и налива основных напитков

Откупоривание бутылок производится с помощью специального ножа, называемого ножом – сомелье. Нож состоит из штопора, рычага и непосредственно ножа. При открывании бутылок бармен проделявает ряд операций, используя нож, штопор и рычаг.

Взяв бутылку за горлышко левой рукой, бармен наклоняет ее под углом 45° на уровне пояса. В зависимости от вида укупорки подрезают фольгу или пластмассовый колпачок на 5 мм ниже края горлышка бутылки ножом и его кончиком снимают отрезанную часть. Если бутылка запечатана сургучом, его удаляют, как и фольгу, а затем, закрыв нож, открывают штопор.

Держа левой рукой горлышко бутылки, бармен правой рукой ввинчивает острый конец штопора в центр пробки, стараясь не перекосить его, до предпоследнего витка (чтобы не проткнуть пробку насквозь). Затем, опустив ручку ножа так, чтобы рычаг коснулся горлышка бутылки, вытаскивают пробку, приподнимая противоположный конец ножа. Вынув пробку со штопором, бармен берет ее большим и указательным пальцами левой руки, наклоняет чуть в бок и вытаскивает.

Вынув пробку, необходимо протереть горлышко бутылки салфеткой. При обслуживании за барной стойкой бармен поворачивает бутылку этикеткой к потребителю и наливает напиток.

Шампанское и другие игристые вина следует открывать осторожно, чтобы пробка не вылетела и вино не перелилось через край. Для этого бутылки шампанского открывают ножом-звездой. С горлышка бутылки предварительно удаляют фольгу, раскручивают проволочную уздечку и снимают ее. Затем на пробку надевают нож- звезду или щипцы для шампанского, с помощью которых медленно выкручивают пробку.

При отсутствии специальных приспособлений шампанское открывают следующим образом:

- горлышко бутылки накрывают полотняной салфеткой;
- горлышко бутылки держат левой рукой, а большой палец располагают на пробке;
- проволочную уздечку раскручивают правой рукой, слегка подтягивая ее к себе;
- правой рукой держат бутылку, а левой слегка раскачивают пробку и удаляют ее. Для повторного закрытия открытой бутылки с шампанским или игристым вином используют специальную пробку "Стоппер".

Напитки в посуду для подачи наливают различными приемами. Молодые белые, розовые и красные вина наливают в стоящий на барной стойке бокал с высоты около 20 см. При этом вино обогащается кислородом, что способствует улучшению его вкуса. Выдержанное красное вино наливают из бутылки так, чтобы оно стекало по стенке бокала. При этом бокал держат слегка наклонно за ножку.

Шампанское и игристые вина наливают в бокалы тремя способами:

– в 2-3 приема, доливая бокал, стоящий на барной стойке, после оседания пены;

– бокал держат за ножку, слегка наклонив его, и наливают шампанское по стенке бокала в один прием;

– на верхний модуль барной стойки ставят бокалы, наполненные на 2/3 льдом, затем бармен открывает бутылку, берет бокал со стойки, удаляет лед и наливает шампанское, слегка наклонив бокал, в один прием.

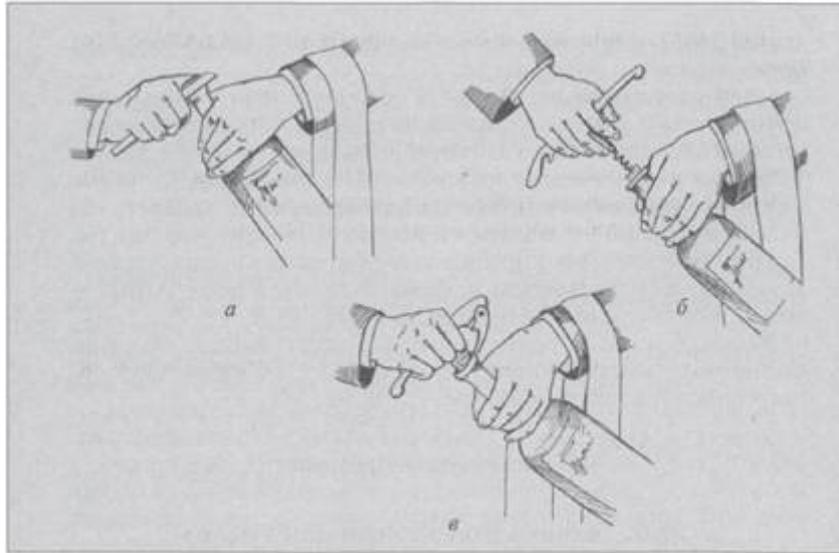
В пивных барах при отпуске бочкового пива бармен выбирает бокал той же марки, что и пиво, хорошо его споласкивает, чтобы улучшить качество пива. Пиво наливают во влажные емкости для снижения пены.

При розливе светлого бочкового пива бокал слегка наклоняют так, чтобы струя пива была направлена чуть ниже его середины. При этом делают 2-3 нажима на ручку крана драфта. Темное пиво имеет большую плотность пены, поэтому наклон бокала должен быть меньше, чем при розливе светлого пива. Нефильтрованное пиво имеет легкую пену, поэтому его наливают, нажимая 6-8 раз на ручку крана. Угол наклона бокала должен быть меньше, чем у темного пива. Наполнив бокал наполовину, бармен направляет струю прямо в бокал, приводя его в вертикальное положение. При наполнении бокала, закрыв кран одним движением, бармен смывает пену с нижней части бокала и обсушивает его полотенцем. На барную стойку перед потребителем кладут картонную подставку с маркой подаваемого пива – костер и ставят на него кружку.

Бутылочное пиво наливают в емкость, слегка ее наклонив, и пиво полностью переливают по стенке емкости в один прием.

Пена в бокале пива не должна быть толщиной менее 2 см, чтобы лучше сохранились под ней вкусовые качества пива. Поэтому при отпуске бутылочного пива желательно наливать пиво в бокалы такой же вместимости, что и бутылка, чтобы сразу вылить все содержимое бутылки.

От правильной техники обслуживания потребителей в баре зависит качество не только приготовленных напитков, но и обслуживания. Бармен должен быстро и красиво работать, быть выносливым, уметь работать в команде и продумывать свои действия на несколько шагов вперед. Работая за стойкой бара, следует как можно реже поворачиваться спиной к залу, чтобы не пропустить новых вошедших потребителей.



Техника откупоривания бутылок

а – снятие обертки ножом; *б* – ввинчивание штопора; *в* – удаление пробки

Техника обслуживания в баре предполагает умение бармена работать одновременно двумя руками.левой рукой он берет все предметы, находящиеся слева на рабочем месте, правой – справа. Перекрещивание рук недопустимо, так как это замедляет работу. Поэтому необходимый предмет для работы правой руки, находящийся слева, следует взять левой рукой и переложить в правую.

При выполнении заказа бармен производит следующие действия:

- ставит бокалы на место для приготовления напитков – на так называемый билдинг-лоток, который представляет собой длинную ровную поверхность из нержавеющей стали на рабочем месте бармена, вмонтированную в барную стойку (вместо билдинг-лотка можно использовать простой резиновый коврик);

- проверяет, чтобы кромки бокалов соприкасались;

- наливает напитки.

Для разливания напитков бармен может воспользоваться одним из трех методов: порционным, свободным и комбинированным.

Техника порционного разлива включает следующие действия:

- на билдинг-лоток ставят бокал или шейкер;

- в правую руку берут бутылку, в левую – джиггер так, чтобы они находились над бокалом;

- наклонив бутылку под углом 45 или 90°, наливают напиток быстрой прямой струей в джиггер;

- налив напиток, опускают бутылку и поворачивают к себе, чтобы последние капли упали в джиггер;

- ставят бутылку справа;

- левой рукой выливают напиток в бокал или шейкер.

Техника свободного разлива используется более опытными барменами. При этом методе напиток наливают, не пользуясь джиггером, "на глаз". Так разрешается наливать компоненты коктейлей и ликеры. Действия бармена должны быть следующими:

- бутылку наклонить под углом 45 или 90° над бокалом;

- быстрой прямой струей, направленной в бокал, налить напиток;

– налив напиток, опустить бутылку и повернуть ее к себе так, чтобы последние капли упали в бокал.

Для приготовления коктейлей применяют комбинированный способ. Чаще всего его используют при большом наплыве потребителей. Техника комбинированного разлива включает следующие действия:

– на билдинг-лоток ставят несколько бокалов;

– в одну руку берут бутылку, в другую – джиггер;

– быстрой прямой струей в джиггер наливают напиток из бутылки, опрокинутой под углом 45 или 90°;

– налив 2/3 напитка в джиггер, направляют струю в бокал и наливают оставшееся количество, одновременно опрокидывая содержимое джиггера в бокал;

– затем ловят струю джиггером и переходят к следующему бокалу, повторяя процедуру. Последняя порция наливается в джиггер полностью и опрокидывается в бокал;

– разлив напиток, бутылку оставляют.

В барах можно использовать электронные винные дозаторы, которые точно и аккуратно наливают напитки. Как правило, они рассчитаны на вместимость 4-6 бутылок вина.

Контрольные вопросы:

1. Характеристика техники откупоривание бутылок

Практическое занятие №13

Тема 13. Виды и методы обслуживания в баре, буфете.

Цель занятия: Отработка навыков организации разных видов банкетов.

Отработка техники подачи блюд и напитков.

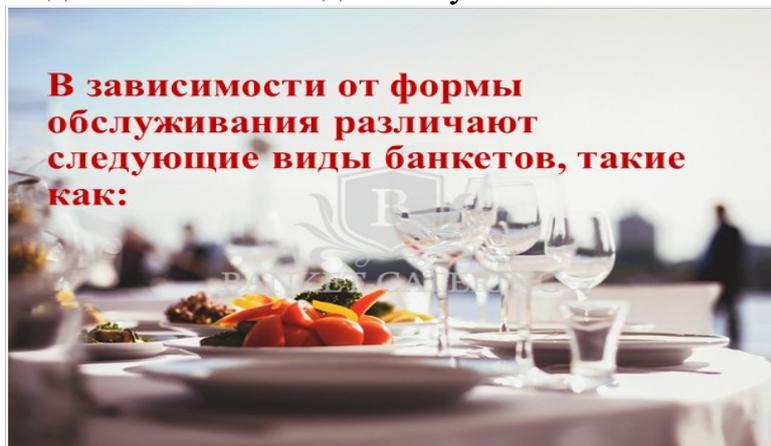
Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Виды банкетов и виды обслуживания



1. Банкет за столом с полным обслуживанием;
2. Банкет за столом с частичным обслуживанием;
3. Банкет-фуршет;
4. Банкет-коктейль;
5. Комбинированный банкет;
6. Банкет-чай.

Первые два в свою очередь могут:

Завтраком;

Обед;

Ужин.

Преимущество этой формы обслуживания в том, что она позволяет заранее определить численность гостей, время их приёма, меню и общую сумму счёта. Проведение таких мероприятий ещё больше упрощается в результате использования новейшего инвентаря и оборудования, созданного для этой цели:

- Складных столов и стульев;
- Сервировочных тележек для доставки и отпуска блюд;
- Термосов для хранения горячих блюд;
- Скатертей и салфеток разового пользования.

Каждый из перечисленных ниже банкетов имеет свои особенности.

Банкет за столом с полным обслуживанием – это вид банкета, когда все участники праздника сидят за красиво сервированным столом, на который не ставят никаких закусок, блюд, напитков, их подачу будут осуществлять официанты (в обнос).

Такой банкет проводят по поводу таких мероприятий как:

- Официальных визитов должностных лиц;
- В период проведения международных симпозиумов;
- Конференций;
- Выставок;
- Дипломатических приёмов и т.д.

Количество участников таких банкетов обычно составляет от 8-50 человек и лишь в редких случаях более 100. Обычно такие банкеты проводятся по схеме «Set-menu», это когда всем гостям подаются одинаковые блюда. При этом для всех участников изготавливаются именные карточки, которые располагаются за конвертом, прибором за обеденным столом на банкете, и индивидуальное меню, где указывается наименование и очередность подачи холодных и горячих закусок, горячих блюд и десертов. Если на банкет приглашены иностранцы, то меню обычно дублируется на английском языке. Для обслуживания приёмов на высшем уровне количество официантов может быть увеличено. В этом случае в паре с

каждым официантом, подающим блюда, работает второй официант, подающий напитки.

Банкет с частичным обслуживанием официантами –носит неофициальный характер. Обслуживание на таком банкете производится частично самими участниками, а частично официантами. Сами себя гости обслуживают главным образом во время приёма холодных закусок и блюд и разливания напитков. Супы, вторые горячие блюда, сладкие блюда каждому гостю подают официанты.

Банкеты с подобной формой обслуживания наиболее распространены. Обычно так отмечают знаменательные даты, семейные праздники. Проходят в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения. На таком банкете гости рассаживаются, как правило, произвольно, правда, для почётных гостей, юбиляра и устроителя банкета предусматриваются места в центре стола, а при устройстве банкета на большое количество участников с несколькими столами – отдельный центральный стол.

Банкет-фуршет– организовывается по любому поводу и на любом уровне. Основным отличием фуршета от традиционного банкета является отсутствие стульев. Важная черта банкета в том, что подача всех блюд миниатюрными порциями. Тарелку или чашку можно просто взять в руки и есть только одной вилкой без необходимости использовать нож. Прямо с бокалом или тарелкой гости могут свободно передвигаться по залу, выпивая и закусывая стоя. Часто банкет-фуршет бывает более экономичным в плане денежных расходов. Также в моду входит «Шведский стол», разновидность фуршета. Отличие этого варианта от традиционного фуршета в том, что зал разделён на зоны: зона, где подаются блюда и напитки и ресторанный зона общения. Столы с едой располагаются вдоль стены. Гости самостоятельно берут приборы и тарелки, расставленные стопками и накладывают еду по собственному вкусу.

Банкет-коктейль –это похоже на мини фуршет. Устраивается после или в перерыве важных совещаний, по случаю открытия новых заведений, модных показов и т.д. Подобное мероприятие позволяет принимать большое количество приглашённых на сравнительно небольшой площади. Гости таким же образом свободно перемещаются в пространстве, едят и выпивают стоя. Накрытые столы отсутствуют. Блюда и напитки разносятся официантами. Главный напиток – коктейль. Минимум лёгких закусок. Продолжительность подобного мероприятия – от 40 минут до 1 часа.

Комбинированный банкет –банкет, состоящий из нескольких видов банкетов. В теории, он включает в себя почти все из вышеперечисленных разновидностей. Например, мероприятие может начаться с банкета-коктейля, за которым последует традиционное застолье с полным или частичным сервисом. И, напоследок, банкет-чай. Каждая часть комбинированного банкета проводится в отдельном зале: угостившись в одном, гости переходят в другой, и так далее. Данный тип банкета является довольно протяженным по времени и очень затратным в материальном плане событием. Поэтому организовывается он, как правило, по особо торжественным случаям.

Контрольные вопросы:

1. Что такое банкет с полным обслуживанием?
2. Что такое банкет с частичным обслуживанием?
3. Что такое банкет-фуршет?
4. Что такое банкет-коктейль?
5. Что такое комбинированный банкет?

Практическое занятие №14

Тема 14. Лёд его назначение и виды.

Цель занятия: Лёд фраппе, лёд мист, декоративный лёд, их характеристика

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Лед — один из самых важных компонентов, используемых в процессе приготовления и подачи коктейлей. Лед всегда должен быть прозрачным. Для охлаждения напитков используют различные виды льда: коктейльный (крупные и мелкие кубики), фраппе (колотый в виде стружки), мист (колотый в виде подтаявшего снега), декоративный.

Для производства коктейльного льда различной формы используют льдогенераторы.

Крупные кубики коктейльного льда используют для приготовления напитков в шейкере, так как они медленно тают и лучше охлаждают входящие в рецептуру компоненты. Мелкие кубики коктейльного льда используют при отпуске коктейлей в посуде для подачи. Лед в форме маленькой стопки с выемкой внутри используют при подаче виски-фэшэнд, виски, кампари-рокс.

Лед фраппе приготавливают в мельнице или электрической льдодробилке и используют для подачи некоторых коктейлей, основой которых являются ликеры.

Лед мист получают в льдодробилке более длительным измельчением льда в отличие от фраппе. Если лед дробят ручной мельницей, то полученный лед помещают в блендер для дальнейшего измельчения. Такой лед используют для приготовления коктейлей фрозен (замороженных). Лед фраппе и мист можно приготовить, завернув кубики льда в полотенце, полотняную салфетку или

специально сшитый холщовый мешочек, который укладывают на доску и измельчают барным молоточком.

Декоративный лед различной формы и цвета можно приготовить в специальных формочках для фигурного льда, добавляя в воду разные сиропы. Можно также заполнить формы для льда водой наполовину и заморозить ее, затем вынуть форму, поверх льда положить выбранные фрукты или ягоды, залить форму на всю высоту водой и снова заморозить. Декоративный лед можно использовать для приготовления крошонов и в прозрачных напитках.

Лед из льдогенератора, льдодробилки берут пластиковым совком. Нельзя брать лед руками, стаканом или бокалом. Коктейльный лед, приготовленный в льдогенераторе, льдодробилке или мельнице помещают в кулер, контейнер с крышкой или ведро для льда. Брать лед из них можно щипцами, ложкой для льда или металлическим совком. При приготовлении смешанных напитков и коктейлей вначале посуду для подачи, шейкер, барный стакан, блендер заполняют льдом, а затем наливают компоненты в соответствии с рецептурой. При этом придерживаются нормы: коктейльный лед — 2...3 кубика на порцию; при отпуске коктейлей со льдом фраппе или мист посуду для подачи заполняют на 3/4 объема.

Контрольные вопросы:

1. Что такое лёд фраппе?
2. Что такое лёд мист?
3. Что такое декоративный лёд?

Практическое занятие №15

Тема 15. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.

Цель занятия: Откупоривание бутылок с винной пробкой. Использование штопора. Правила откупоривания шампанского.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Бармен должен уметь правильно подать вино. Искусство подачи вина предусматривает приобретение устойчивых навыков, освоение которых позволит подать вино так, чтобы оно наиболее полно проявило свои свойства.

При открывании бутылки с винтовой пробкой бармен должен держать ее в правой руке на уровне груди этикеткой к гостю, а левой рукой указательным и большим пальцами отвинчивать пробку, прокатывая ее указательным пальцем. Закончив отвинчивать пробку, он должен держать ее между указательным и большим пальцами. Закончив розлив напитка, бармен должен одеть пробку и закрутить ее, прокатывая по указательному пальцу в обратную сторону.

При откупоривании бутылки открывалкой или нарзанником металлическую пробку открывают рукой от себя. Если бутылку с такой же пробкой открывают ножом-сомелье, то рука движется по направлению к себе.

Бутылки с вином следует открывать очень осторожно, используя штопоры разных конструкций, которые аккуратно и мягко вытаскивают пробку. Молодые вина можно открывать, не опасаясь их встряхивания, а со старыми красными винами нужно обращаться очень осторожно, чтобы не допустить смешивания осадка танина с вином.

Рассмотрим технику откупоривания бутылки ножом-сомелье.

Бутылку держат в вертикальном положении и острым ножом срезают обертку по кругу прямо под выступающей частью ее горлышка, штопор ввинчивают в середину пробки, закрепив рычажок на краю горлышка бутылки, крепко придерживают рычажок и горлышко вместе одной рукой, другой рукой удаляют пробку движением вверх, при наличии пробковых крошек горлышко бутылки протирают чистой полотняной салфеткой.

При использовании штопоров другой конструкции применяют нож для срезания обертки с колесиками с острой кромкой на внутренней стороне, позволяющей гладко срезать металлическую или пластмассовую капсулу при повороте ножа на 180° прямо под выступающей частью горлышка бутылки, или штопор с рычажным действием резьбы или крыльев.

Как пользоваться штопором?

Хоть на сегодняшний день существует множество видов штопоров, человечество до сих пор занято созданием идеального инструмента откупоривания бутылок. В первую очередь в этом заинтересованы ценители дорогого выдержанного напитка, ибо при открывании бутылки есть вероятность того, что в вино могут попасть малые ошметки пробки, что крайне нежелательно. От подобного не застрахованы даже самые опытные сомелье. Рассмотрим способы использования основных видов штопора: Классический штопор Один из самых распространенных штопоров. Наверняка таковой был (или есть) на Вашей кухне, или Вы встречали его, будучи в гостях у знакомых.

Классический штопор состоит винта и рукоятки, изготовленной обычно из дерева или пластика. Такой вид штопора обладает как преимуществами, так и недостатками. Из плюсов можно отметить недорогую стоимость инструмента и отсутствие сложностей в использовании. К недостаткам же отнесем то, что неопытный человек таким инструментом может раскрошить пробку, а также для использования штопора такого вида потребуется немного ловкости и силы. Для того, чтобы открыть бутылку соблюдайте следующие указания: Избавьтесь от обертки на горлышке бутылки; Вкрутите винт в пробку, следите за тем, чтобы винт не дошел до конца, иначе велика вероятность того, что вы ее раскрошите; Крепко держа бутылку, приложите усилия, надавив на пробку, чтобы та немного

сдвинулась, а затем вытащите ее. Примечание: основная ошибка – сразу тянуть пробку вверх. Сперва необходимо надавить на нее, чтобы та сдвинулась с места. После этого Вы сможете без особых усилий вытащить ее, при этом не повредив. Классический штопор Штопор «бабочка» Такой штопор сильно отличается от своих аналогов в первую очередь необычным внешним видом, что мы наблюдаем на фото.

Со стороны данный инструмент напоминает расправляющую крылья бабочку. Из преимуществ хотелось бы отметить простоту в использовании и отсутствие необходимости применять усилия. Недостатком же является то, что такой штопор может не всегда справиться с пробкой, которая расположена глубоко в горлышке бутылки. Открыть вино при помощи штопора «бабочки» следующим образом: Опустите рычаги штопора вниз и установите винт по центру пробки; Одной рукой зафиксируйте штопор, другой между тем вкручивайте винт в пробку. Наверняка Вы обратите свое внимания на то, что при этом крылья инструмента поднимаются вверх. Начинаем вытаскивать пробку, только когда крылья поднимутся окончательно; Ставим бутылку на ровную поверхность. Опускаем вниз крылья штопора, одновременно вытаскивая пробку.

Шампанское и другие игристые вина следует открывать осторожно, чтобы пробка не вылетела и вино не перелилось через край. Для этого бутылки шампанского открывают ножом-звездой. С горлышка бутылки предварительно удаляют фольгу, раскручивают проволочную уздечку и снимают ее. Затем на пробку надевают нож-звезду или щипцы для шампанского, с помощью которых медленно выкручивают пробку.

Как правильно открывать шампанское – что говорит этикет



В первую очередь помните, что по правилам застольного этикета этот алкоголь нужно открывать без звуковых спецэффектов: нужный звук – это легкое шипение, которое доносится из горлышка.

Французы утверждают, что качественное (и правильно открытое!) игристое вино должно шептать, а не кричать. И уж тем более – не должны кричать гости, в которых вы попали пробкой или облили напитком.

- Перед застольем или романтическим вечером не поленитесь **охладить бутылку**. Лучше всего это делать в холодильнике – расположите напиток на средней полке. Подойдет и кулер – так называют ведро для охлаждения вина. А вот в морозилку алкоголь лучше не класть – это негативно скажется на его вкусе и «шипучести». Делать это можно только в одном случае – если вы хотите узнать, —при какой температуре замерзает шампанское—.

- Охлажденный до 6-8 градусов напиток можно открывать. Для этого бутылку советуют **обернуть полотенцем** (так она не выскользнет из рук) и **наклонить на 40-45 градусов**. Так легче контролировать движения пробки, когда пузырьки газа «подтолкнут» ее.

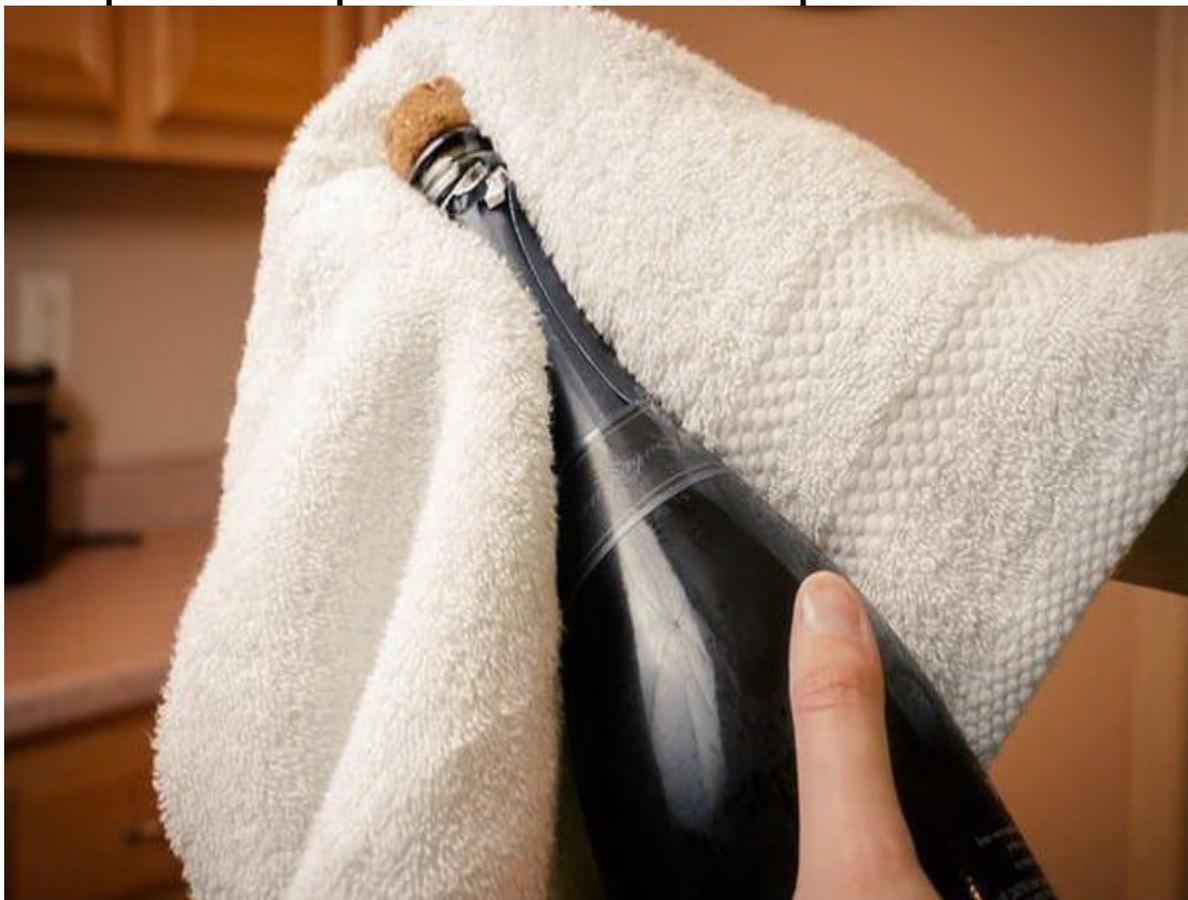
- **Следующий шаг – это снятие фольги**. Достаточно потянуть за специальный «язычок» сбоку, и она снимется очень легко. После этого ослабляют мюзле – проволоку, которая удерживает пробку на месте. Ее заворачивают на шесть оборотов. Мюзле раскручивают, но оставляют на пробке, придерживая большим пальцем руки.

- Далее **пробку жестко фиксируют ладонью**, а бутылку слегка проворачивают вокруг своей оси. Можно делать и наоборот – держать тару и проворачивать пробку, но в этом случае избежать выстрела сложнее.

- **Постепенно извлекая пробку**, добиваются легкого «вздоха» напитка, после чего его можно разливать по бокалам.

- Правила этикета предписывают **наполнять бокалы не более, чем на две трети**, причем делать это не сразу, а в два захода.

Как правильно открыть шампанское без выстрела



Если вы собираетесь насладиться элитным сортом алкоголя, например — кюве—, открывать его с выстрелом и прочими спецэффектами – настоящее преступление. Правильнее воспользоваться уже описанным классическим методом. Упростить процесс помогут небольшие хитрости.

- Чтобы ускорить охлаждение вина, поместите его в **ведерко для шампанского**, которое наполните смесью холодной воды и льда. Добавьте в воду столовую ложку соли – и алкоголь достигнет нужной температуры буквально за полчаса.

- Знатоки советуют отказаться от специальных **винных холодильников** – хоть в них и легче добиться необходимой температуры, но на стеклянной поверхности тары быстрее образуется конденсат.

- Перед открытием проверьте —срок годности— напиток: если он истек, завораживающего действия не получится, да и вкус будет совсем не тот.

- Чтобы защититься от неприятностей, **обернуть полотенцем можно не только саму бутылку, но и горлышко с пробкой**. Сделайте из полотенца или тканевой салфетки своеобразный «кармашек» у горлышка – оставьте зазор ткани. Так будет легче контролировать процесс.

- **Переносите напиток** из холодильника к столу **очень осторожно**. Тряска или взбалтывание приведут к тому, что открыть шампанское без выстрела не получится.

- Представительницам прекрасного пола бывает проще не наклонять напиток, а держать его вертикально. Лучше всего открывать на столе или другой твердой поверхности. А вот мужчинам можно и наклонить вино, уперев дно бутылки в бок, живот или ладонь руки.

- **Не стоит направлять горлышко в сторону людей,** стола, хрупких предметов или посуды. Лучше отвернуть его – даже если ситуация выйдет из-под контроля, она не будет опасной для гостей или ценных вещей.
- **Контролировать выход пробки можно при помощи пальцев** – не расслабляйте их, пока напиток не будет открыт.
- Если **давление газов стремительно увеличивается,** к горлышку можно **приложить охлажденную** заранее **столовую ложку.** Она позволит снизить давление – при охлаждении газ сужается.
- Разливая вино, большой палец можно поместить в углубление, которое есть на донышке – так процедура становится удобнее.

Контрольные вопросы:

1. Правила откупоривание бутылок с винной пробкой.
2. Правила использование штопора.
3. Правила откупоривания шампанского.

Практическое занятие №16

Тема 16. Специфика подачи блюд.

Цель занятия: Транширование блюд. Фламбирование блюд. Температура подачи вино-водочных изделий. Сервис табачных изделий. Правила культуры обслуживания.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Транширование:

Под **траншированием** понимают порционную разделку жареного мяса, дичи, домашней птицы, рыбы.

Это понятие происходит от французского слова «trancher» (резать, разрезать, нарезать).

Основные правила транширования

Работа специалистов ресторана у стола гостя, например, разделка на филе, фламбирование и транширование практикуются в отдельных случаях в заведениях класса «люкс».

- Все работы должны проводиться в абсолютной чистоте.
- Оборудование для транширования должно быть полностью укомплектованным с самого начала работы.
- Используйте только острые ножи, но никогда не точите их в присутствии гостей.
- Блюда должны сервироваться горячими, поэтому используйте только подогретые тарелки и держите наготове достаточное количество нагревателей.
- Вначале покажите кусок жаркого, затем ставьте его подогревать.
- Никогда не протыкайте мясо вилок для транширования, иначе вытечет сок (снижение качества).
- Никогда не прикасайтесь к блюду пальцами, если нужно, используйте для придерживания чистые салфетки (например, в случае разделки омара, бараньей ноги).
- Работайте чисто и быстро, стоя лицом к гостю.
- Нарезайте мясо поперек волокон.
- Нарезанное мясо вначале разогревайте, затем выкладывайте на тарелки.
- Вначале подавайте лучшие куски, остальные держите в подогретом виде для дополнительного обслуживания.
- Кости от мяса, птицы и т.п. не складывайте рядом с гостем, а уносите как можно скорее.
- Для дополнительных порций используйте чистые подогретые тарелки.

Фламбирование:

Приготовление и опаливание блюд, сбрызнутых ромом или спиртом называют **фламбированием**.

На предварительно приготовленное блюдо с помощью разливательной ложки (половника) выливается горящий крепкий спиртной напиток (водка, спирт, ароматизированные ликеро-водочные изделия, $\geq 38\%$ об.) и/или ликеры. Таким способом блюду придается изысканный вкус и аромат.

Фламбированные блюда можно разделить на две группы:

- 1) мясо, субпродукты, рыба и ракообразные;
- 2) сладкие блюда и фламбированные фрукты.

В каждом случае наряду с полным комплектом оборудования условием безусловно приготовленных фламбированных блюд являются умение и практика.

Фламбирование осуществляется либо на столике для фламбирования блюд непосредственно при подаче с помощью пропана, либо на специальном настольном нагревателе, который наполнен спиртом или имеет патрон с пропаном. Над пламенем размещается сковорода для фламбирования, внутри покрытая оловом. Все приборы должны быть безусловно чистыми и исправными.

Набор необходимого оборудования зависит от блюда.

Для **фламбирования** подходят *виноградная водка, коньяк или арманьяк, кальвадос, виски, ром, водка, граппа, джин или эскориал*. Для ароматизации соуса используются ликеры, подходящие к фламбируемому продукту.

Из соображений безопасности ликеро-водочные изделия не следует наливать из бутылки в сковороду, стоящую на газовом пламени. Таким образом, необходимо либо снять сковороду, либо нагревать ликеро-водочный напиток только в разливательной ложке (половнике) и лишь горящим выливать его на блюдо. При этом следует отвести голову назад и держаться подальше от пламени. Безопасное расстояние до гостей тоже должно быть около 1 метра. Не упустите из вида портьеры, декоративные предметы и пр. и никогда не фламбируйте блюда под датчиком воспламенения автоматической системы пожаротушения! После завершения фламбирования закройте вентиль безопасности на газовом баллоне.

Все напитки в зависимости от содержания спирта подразделяются на алкогольные, содержащие в своем составе спирт, **и безалкогольные**, не содержащие спирта.

К алкогольным напиткам относятся водки, настойки, ликеро-водочные изделия, виноградные и плодово-ягодные вина, коньяки. К слабоалкогольным — содержание спирта в которых незначительно (1,5 — 6%). К безалкогольным относятся фруктово-ягодные и десертные газированные напитки, фруктово-ягодные соки и сиропы, минеральные воды.

Алкогольные и безалкогольные напитки значительно отличаются друг от друга по химическому составу. Одни из них содержат большое количество этилового спирта (водка, горькие настойки, крепкие ликеры и коньяки, ром, джин); в других же, помимо спирта, содержится сахар (сладкие настойки, наливки, ликеры, виноградные и плодово-ягодные вина). Кроме того, вина и соки содержат ряд питательных веществ, необходимых для организма человека. Так, в виноградных и плодово-ягодных винах и соках много органических кислот, минеральных солей и витаминов. Особенно большое диетическое и лечебное значение имеют плодово-ягодные соки (виноградный, томатный, яблочный и др.). В таких напитках, как минеральные воды, большое количество минеральных солей. Некоторые из этих напитков (нарзан, эссентуки, боржоми и др.) ценятся как хорошее лечебное средство против различных заболеваний.

Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и напитков

Для подачи вина, ликеров, водочных изделий используется определенная посуда.

Водка подается в рюмках емкостью не более 50 см³, **крепкое вино** — не более 75 см³, **столовое вино** — в бокалах емкостью 100—125 см³. При индивидуальном заказе посетителя **водка** обычно подается в рюмках, стопках или небольших графинах; при обслуживании группы посетителей — в графинах и бутылках (охлажденная).

Белые вина. Наилучшая температура для отпуска белых вин от 8 до 12 градусов. Для молодых шипучих вин от 8 до 10 градусов.

Красные вина подают при температуре от 16 до 18 градусов. При этой же температуре красное вино должно храниться.

Как разлить вино:

- Официанты наливают **вино** всегда правой рукой, держа руку над этикеткой и подойдя к гостю справа.

- Рюмки и бокалы не наливают доверху, обычно оставляют 2 см до края.

- Принеся вино, заказанное посетителем, официант должен показать ему этикетку и после этого, получив разрешение, откупорить бутылку.

- Для открывания бутылок с корковыми пробками используют штопоры.

- Полиэтиленовый колпачок подрезают коротким ножом.

- После этого горлышко бутылки протирают ручником и ввинчивают штопор в пробку. Затем, левой рукой держа горлышко бутылки, правой осторожно вытаскивают пробку.

- Разлив вино в бокалы или рюмки, официант ставит бутылку на стол.

- На банкете с полным обслуживанием, налив гостям вино, официанты ставят бутылки только на подсобный столик.

- Если официант обслуживает гостей, пришедших компанией, он должен, перед тем как наполнить бокалы, получить разрешение каждого гостя. Причем вино сначала наливают дамам, а потом мужчинам и в заключение — тому, кто заказал его.

- Если гость не допил вино, ему необходимо предложить другое.

- После наполнения рюмок горлышко бутылки каждый раз промокают о ручник, чтобы капли вина не попадали на скатерть.

- Наливая вино из бутылки или графина, нельзя касаться ими рюмок; по мере наполнения рюмки или бокала горлышко бутылки или графина слегка поднимают, а затем, держа его над рюмкой, делают вращательное движение по часовой стрелке, чтобы капли вина не попадали на скатерть. Если вино попало на скатерть, пятно от него, особенно от красного вина, нужно посыпать солью. Жидкость на ножке рюмки удаляют ручником, не убирая рюмку со стола.

- !!! Запрещается наливать напитки в рюмки гостей через стол или с левой стороны правой рукой — это грубое нарушение правил обслуживания. Если же гость сидит правой стороной у стены и к нему трудно подойти, напиток можно налить с левой стороны, но обязательно левой рукой. Так же подают напитки в рюмках, стопках, бокалах, предварительно налив их на подсобном столе и поставив на поднос, покрытый салфеткой.

- Наливая напиток из графина, официант должен держать пробку от него в левой руке, а поставив графин на стол — вновь закрыть горлышко.

Шампанское, которое подается предварительно охлажденным, помещают в ведерко со льдом и накрывают салфеткой, оставляя снаружи лишь верхнюю часть бутылки.

- Получив разрешение посетителя, шампанское откупоривают, приняв некоторые меры предосторожности: горлышко бутылки накрывают салфеткой, бутылку держат слегка наискось, не склоняются над ней и не поворачивают ее в сторону гостей; большой палец левой руки все время держат на пробке; правой рукой осторожно раскручивают проволочный замок; затем, взяв бутылку в правую руку (под салфеткой), левой рукой осторожно извлекают пробку,

поворачивая ее в горлышке бутылки и постепенно выпуская выделяющийся углекислый газ.

- Бутылку нужно стараться открыть с минимальным шумом и сразу же разливать шампанское, при этом наполнять бокалы осторожно, тонкой струей. Наполнять бокалы рекомендуется в два приема, поочередно обходя гостей за столом. Можно также наливать шампанское в бокалы, поставленные на поднос.

Минеральные воды. Натуральные минеральные воды из природных источников обладают лечебными свойствами и используются как столовые напитки. В ресторане редкий обед или ужин обходится без заказа минеральной воды. Одно из первых мест занимает нарзан — углекислая, гидрокарбонатно-сульфатная вода. Это освежающий, хорошо утоляющий жажду, слегка возбуждающий столовый напиток, способствующий повышению аппетита и улучшающий пищеварение. Мировую известность приобрел напиток боржом, обладающий высокими лечебными свойствами и хорошо утоляющий жажду. Это углекислая гидрокарбонатно-натриевая вода, содержащая соли брома, йода и др. Без рекомендации боржом в большом количестве пить не следует. Приятным вкусом, освежающим действием обладает Арзни. Этот столовый напиток прекрасно утоляет жажду, отличается высокой минерализацией, в состав его входят соли брома, йода, лития и др.

- Если посетитель заказывает виски, к нему обычно подают содовую воду — напиток промышленного изготовления, который получают путем добавления в воду двууглекислой соды и газирования. К виски можно подать и нарзан.

- В летнее время минеральную воду лучше подавать охлажденной. Бутылки должны, быть чистыми, с аккуратно наклеенными этикетками. Их открывают ключом для снятия кронпробок, протирают горлышко ручником и, получив разрешение посетителя, наливают воду в фужеры или ставят открытую бутылку на стол.

- Фужер наполняют на половину или две трети емкости.

Пиво. Этот напиток обладает освежающим свойством, тонким солодовым и хмелевым вкусом и ароматом и нередко подается ко многим мясным и рыбным вторым блюдам. Пиво готовится на дрожжах чистой культуры из специальных сортов ячменного солода, хмеля и воды. Основная часть экстракта — углеводы (около 80%); кроме того, в пиве в небольшом количестве содержатся глюкоза, фруктоза и другие сахара. В состав экстракта входят дубильные вещества, кислоты молочная, янтарная, щавелевая, яблочная и витамины В₁ и В₂. Летом пиво охлаждают от 6 до 8 градусов, а зимой подогревают до 16 — 18°.

Коктейли и другие смешанные напитки. Среди напитков, заказываемых посетителями в ресторане, все большее распространение получают коктейли. Их обычно подают в начале обеда или ужина в специальных бокалах или стаканах конусной или цилиндрической формы. Чтобы подать коктейли хорошо охлажденными, стаканы для них желательно держать в холодильнике. Пьют коктейли обычно через соломинку.

- Спиртные напитки, используемые для изготовления коктейлей и иных смешанных напитков, должны хорошо сочетаться с другими компонентами смесей.

В шейкере (прибор из двух металлических стаканов, из которых один надевается

на другой) взбивают коктейли, состоящие из разнородных ингредиентов (фруктовых соков, сливок, яиц, ликеров различных сортов). Смесь взбивают энергичными движениями, встряхивая шейкер.

- Если в состав коктейлей входят шампанское, шипучие вина, газированные напитки, то такие коктейли смешивают непосредственно в бокале; в некоторых случаях шампанское доливают после взбивания смеси в шейкере. Компоненты, дополняющие друг друга (джин, вермут), смешивают, добавляя лед для охлаждения.

- При приготовлении коктейлей сироп рекомендуется заготавливать заранее, так как сахар плохо растворяется в ликерах. Ускоряет растворение добавление одной-двух чайных ложек воды. Быстро растворяется сахар в содовой воде. Чтобы лимон дал больше сока и легче выжимался, его на 15 мин нужно поместить в холодильник. Кубики льда, используемые для приготовления коктейлей, обдают теплой водой, и они приобретают блеск.

- Эффектно выглядят коктейли в замороженных стаканах: для этого стакан опускают в воду, а затем ставят в морозильник.

- В зависимости от компонентов коктейли резко отличаются друг от друга по вкусу, крепости и своему действию. Одни из них могут утолять жажду, другие — возбуждать аппетит. Последние обычно подают на приемах-банкетах в качестве аперитива.

- Кроме коктейлей, различают еще несколько разновидностей смешанных напитков в зависимости от того, на какой основе и каким способом они приготовлены.

Кобла — готовится на винной основе или на разведенных спиртных напитках. Подается в том же стакане, в котором его готовили, емкостью 200 — 250 см³. Напиток украшают земляникой, клубникой, вишнями, ломтиками апельсина или лимона.

Кап — прохладительный напиток, хорошо утоляющий жажду. Подают его во время еды утром и вечером как вино, а иногда вместо пунша. На стол ставят в графинах и кувшинах, наливая в бокалы или фужеры разливательной ложкой.

Дейзы — крепкий смешанный напиток, в состав которого входят виски или ром, коньяк или джин, лимонный сок или миндальное молоко, сиропы. После смешения ингредиентов в шейкере напиток подают с содовой или газированной водой.

Пус-кафе — напиток из ликеров, сиропов, наливок, шампанского и других ингредиентов разного удельного веса. Составные части осторожно вливают в наклоненный высокий бокал в определенной последовательности — сначала более тяжелые, а затем легкие, не смешивая их.

Пунш — горячий и холодный. Горячий подают в рюмке с ломтиком лимона или апельсина или в подогретом стакане с подстаканником. Холодный пунш подают в большом стакане, добавляя землянику, вишню, виноград или дольки апельсина, лимона, ананаса. Иногда пунш готовят на молоке.

Грог. Способ его приготовления тот же, что и пунша, но подается грог только горячим, в подогретом стакане с подстаканником.

Слинг — разновидность грога. Приготавливают слинг из крепких напитков (виски, бренди, джина) с добавлением сахарной пудры и сельтерской воды. Слинг

может быть холодным и горячим. В холодный слинг кладут лимонную цедру, в горячий — мускатный орех.

Фихс — крепкий напиток с сахарной пудрой и лимонным соком. Иногда в него добавляют содовую воду. Напиток размешивают ложкой, украшают ягодами и ломтиками лимона.

Не рекомендуется одновременно пить различные напитки (виноградные вина, водку, наливки, ликеры, пиво), так как это отрицательно действует на нервную систему, вызывает головные боли. При употреблении виноградных вин не надо курить, так как запах дыма перебивает вкусовые ощущения от вина; прежде всего это относится к десертным и ликерным винам.

Сервис табачных изделий

«Сигарный сервис ни в коем случае не может претендовать на то, чтобы являться хоть сколько-нибудь серьезной статьей дохода ресторатора. Закупочные цены на сигары в настоящее время колеблются от 300 до 1, 5 тысяч рублей в зависимости от страны-производителя, марки и формата. При этом наценки на сигары в ресторане, как правило, невелики, и редко превышают 150 процентов от закупочной цены. Делать их больше не имеет смысла — тогда сигары просто перестанут у вас покупать и будут делать это в других местах, ведь не станете же вы запрещать гостям курить то, что они принесли с собой?

С другой стороны, наличие в ресторане сигарного сервиса безусловно является дополнительной изюминкой в конкурентной борьбе, привлекает к заведению внимание знатоков и ценителей и подчеркивает его статус. К тому же сигару редко когда курят просто так, как правило, этот процесс сопровождается приемом какого-либо алкоголя, или даже еды.

Исходя из этого, можно выделить несколько видов напитков и продуктов, которые либо хорошо сочетаются с сигарой, либо не сочетаются вовсе. Если говорить о еде, то принято считать, что сигары хорошо подходят к мясу гриль, морепродуктам, овощам и грибам, шоколаду и десертам на основе шоколада. Молочные продукты и сыры, напротив, совершенно не сочетаются с сигарой, поскольку содержат много жиров и кислот, которые забивают рецепторы и не позволяют полноценно насладиться вкусом и ароматом сигары.

Об алкоголе и других напитках: когда вы курите первую треть сигары, температура ее горения достигает своего максимума, но вкус и аромат ощущается еще не так ярко. Здесь идеальное сопровождение к сигаре — кофе. Когда же дело доходит до второй трети, температура горения снижается, и на передний план выходят как раз вкусовые качества. На этом этапе сигару отлично дополняют и оттеняют такие напитки как коньяк, арманьяк, виски, ром, портвейн, херес, всевозможные полусладкие вина и ликеры. Что же до напитков, с сигарой не сочетаемых, то к таковым традиционно принято относить водку и сухие вина».

Как отличить настоящие сигары от поддельных:

«Во-первых, по вкусу. Табак в поддельных сигарах, как правило, не проходит специальной подготовки, о которой мы говорили несколько раньше, он не ферментированный и потому резко отдает аммиаком. Однако если вы не хотите опознавать поддельную сигару, как называется задним числом, то вам необходимо знать некоторые признаки, по которым это можно сделать, еще не закулив ее. Сразу оговорюсь, что речь сейчас идет исключительно о кубинских

сигарах, лучших в мире (о том, почему они считаются таковыми, я расскажу несколько позже) и потому наиболее часто подделываемых.

Итак, на коробке настоящих кубинских сигар (в нижнем левом углу, прямо на торце) обязательно должна быть наклеена зеленая марка с красным или синим номером и надписью: «republica de Cuba» (ее еще иногда называют «кубинским долларом»). В верхнем правом углу имеется другая марка — с надписью «Habanos»: это название компании, владеющей правами на все марки кубинских сигар. На дне коробке с внешней стороны должны находиться клейма «hecho en Cuba» (сделано на Кубе), «hecho a mano» (изготовлено вручную), «relizado» (с датой фабричной проверки), а также цифровой код фабрики, меняющийся раз в три месяца. Коробка, купленная в России, кроме того должна быть снабжена российской акцизной маркой (последние два года сигары на ней маркируются именно как «сигары», до того же эта продукция обозначалась как «табачные изделия»).

Еще один признак, позволяющий отличить настоящие сигары от поддельных заключается в том, что настоящие сигары укладываются в коробку в соответствие со своей цветностью — слева направо, от менее насыщенного цвета к более насыщенному».

Почему кубинские сигары — лучшие в мире:

«Сигары производятся во многих странах мира и, разумеется, назвать какую-то марку однозначно лучшей в мире невозможно — у каждого, кто курит сигары, есть свои предпочтения. Однако по совокупности потребительских качеств, по популярности лучшими сигарами в мире являются все-таки кубинские. Я бы сказала, что вслед за ними идут те, что произведены в Доминиканской республике, затем — никарагуанские, гондурасские, филиппинские, бразильские, мексиканские и те, что производятся на юге США.

Почему кубинские сигары считаются лучшими? Связано это прежде всего с уникальными природными и климатическими условиями, сложившимися в островном регионе Vuelta Abaja, где производится до 90 процентов табака, используемого в производстве кубинских сигар. Со всех сторон он окружен морем, что обеспечивает оптимальную влажность. Морские ветра часто приносят сюда дожди: полив табачных плантаций в этом регионе осуществляется исключительно естественным образом. Наконец, почва, глинистая и исключительно богатая минералами, способствует тому, что на ней произрастает табак, исключительный по своим вкусовым и ароматическим свойствам. Можно также отметить тот факт, что, культивируя табак, здешние плантаторы совершенно не прибегают к химической обработке посадок: даже с насекомыми-вредителями, борются исключительно дедовскими методами, закапывая у каждого куста картофелину, на которую вредители и «отвлекаются», оставляя табачные растения в покое.

Несколько слов о листьях, используемых для производства всех марок и форматов сигар. Таковых насчитывается пять видов, первые два из которых выращиваются под специальными тентами, а остальные — на открытом воздухе. Первый вид — «покровный» лист: самый маслянистый, самый насыщенный по цвету, самый мягкий и тонкий, отвечающий, как явствует из самого его названия, за внешний вид сигары. Второй — «связующий»: следует сразу за «покровным»

листом. Его функция также отражена в названии: в «связующий» лист заворачиваются остальные три вида листьев, используемых при производстве сигар. Третий вид (*ligero*) — собирается с верхней части табачного куста, больше всего подвергается воздействию солнца и формирует крепость. Четвертый вид листьев (*seco*) растет в средней части куста и обеспечивает вкус сигары (кислый, сладкий, чуть острый или солоноватый) и его насыщенность. Наконец, пятый вид (*volada*) собирается с нижней части табачного куста и определяет горючесть сигары.

Как правильно хранить и раскуривать сигары:

«При соблюдении определенных правил сигара, не теряя своих качеств, может храниться до 10 лет и даже дольше. Главное, что для этого требуется — оптимальная влажность (от 60 до 80 процентов) и температура (от +18 до + 20 градусов по Цельсию). Такие условия способны обеспечить хумидоры, специальные ящики для хранения сигар, изготавливаемые из ливанского или испанского кедра (первые такие ящики появились в конце XVIII – начале XIX веков). Впрочем, у сигар есть враги и помимо невысокой влажности – они, например, могут быть атакованы насекомыми, такими специфическими жуками – «табакоедами». Если вам доведется столкнуться с такой проблемой, то все пораженные паразитами сигары необходимо выбросить, хумидор тщательно промыть какой-нибудь дезинфицирующей жидкостью (типа Fairy), а сигары на вид нетронутые на несколько дней положить в морозилку обычного холодильника, чтобы исключить возможность повторения «атаки».

Прежде чем приступить к раскуриванию сигары ее, разумеется необходимо обрезать. Делается это с помощью специальных ножниц или гильотинки, использовать которые надо чрезвычайно осторожно и аккуратно, чтобы не разрушить структуру покровного листа: иначе сигара может начать разваливаться. Впрочем, можно использовать и так называемый пробойник, с помощью которого в сигаре проделывается небольшая дырочка: тяга в этом случае будет меньше, чем при обрезании, и сигара, соответственно, станет куриться медленнее. Впрочем, время курения зависит в первую очередь от формата сигары. Скажем, сигары самого популярного сейчас формата *Robusto*, изобретение которого приписывается барону Ротшильду, имеют среднюю длину и диаметр, и курятся приблизительно за 25-40 минут. Сигары большого формата, длинные и толстые (например, формат *Churchill*) можно курить в течение двух – двух с половиной часов. А малого – 15-20 минут.

Вообще в мире существует великое множество самых разнообразных форматов сигар (только на Кубе их насчитывается 89), среди которых есть и совсем крохотные (например, сигары формата *demi-tasse*, название которых переводится с французского как «маленькая чашечка», рассчитанные как раз на то, чтобы курение занимало ровно столько времени, сколько занимает сопровождающая его чашка кофе).

Раскуривать сигару можно с помощью обычной зажигалки, специальных сигарных спичек или кедровых лучин (последний способ считается наиболее эстетским). В любом случае делать это надо, аккуратно поворачивая сигару вокруг огня и стараясь, чтобы она равномерно разгоралась по краям — ее

середина потом займется сама собой. Раскуривая сигару, необходимо периодически «проветривать» ее, помахивая рукою в воздухе.

Время курения сигары, как я уже говорила, зависит прежде всего от ее формата. Если сигара потухла, ее можно раскурить заново. Однако докуривать вчерашнюю сигару поутру ни в коем случае не стоит. Вкус у нее будет уже совсем не тот».

Контрольные вопросы:

1. Транширование блюд. Фламбирование блюд
2. Температура подачи вино-водочных изделий.
3. Сервис табачных изделий. Правила культуры обслуживания.

Практическое занятие №17

Тема 17. Понятие предпринимательства.

Цель занятия: Современные формы предпринимательской деятельности в России (индивидуальный предприниматель, хозяйственные товарищества и общества, акционерные общества, унитарные предприятия и др.)

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия
Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

В России в соответствии с Гражданским кодексом создаются следующие организационно-правовые формы предпринимательской (коммерческой) деятельности:

- хозяйственные товарищества и общества;
- производственные кооперативы;
- государственные и муниципальные унитарные предприятия.

Хозяйственные товарищества могут создаваться в форме полного товарищества и товарищества на вере (коммандитного).

Полным является товарищество, участники которого (полные товарищи) заключали между собой договор о создании предприятия для совместного ведения определенной хозяйственной деятельности. Источником формирования имущества полного товарищества служат вклады его участников. Полному товариществу не нужен устав, оно действует на основе учредительного договора,

который подписывается всеми его участниками. Прибыль и убытки этого товарищества распределяются между участниками пропорционально их долям в складочном капитале. Участники полного товарищества солидарно несут ответственность своим имуществом по обязательствам товарищества.

Смешанное (коммандитное) товарищество (или товарищество на вере). Наряду с участниками, осуществляющими от имени товарищества предпринимательскую деятельность и отвечающими по обязательствам товарищества своим имуществом (полными товарищами), имеется один или несколько участников – вкладчиков (коммандитистов), которые несут риск убытков, связанных с деятельностью товарищества, в пределах сумм внесенных ими вкладов. Товарищество на вере, как и полное товарищество, не имеет устава, действует как и предыдущее на основе учредительного договора.

Следующая группа предпринимательских (коммерческих) предприятий – хозяйственные общества:

- общество с ограниченной ответственностью;
- общество с дополнительной ответственностью;
- акционерное общество;
- дочернее и зависимое общества.

На начальном этапе перехода экономики России к рыночным отношениям широкое распространение получили товарищества с ограниченной ответственностью (ТОО). Гражданский кодекс сохраняет основные принципы ТОО в форме *общества с ограниченной ответственностью*. Такое общество учреждается одним или несколькими лицами. Уставный капитал его разделен на доли, размер которых определен учредительными документами. Участники ТОО не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости внесенных ими вкладов.

В отличие от общества (ТОО) участники *общества с дополнительной ответственностью* (ОДО) солидарно несут ответственность по обязательствам своим имуществом в одинаковом для всех кратном размере стоимости их вкладов, определяемых учредительными документами общества. При банкротстве одного из участников его ответственность по обязательствам общества распределяется между остальными участниками пропорционально их вкладам.

Широкое распространение в предпринимательстве сегодня получили *акционерные общества*. Большинство их связано путем приватизации государственных и муниципальных предприятий. Уставной капитал АО разделен на определенное число акций. Участники акционерного общества (акционеры) не отвечают по его обязательствам и несут риск убытков, связанных с деятельностью общества, в пределах стоимости принадлежащих им акций. АО могут быть открытыми и закрытыми.

АОО (типа) могут отчуждать принадлежащие им акции без согласия акционеров. Это общество может проводить открытую подписку на выпускаемые им акции и их свободную продажу, при этом обязательно ежегодно публиковать для всеобщего сведения годовой отчет, бухгалтерский баланс, счет прибылей и убытков.

АОЗ (типа). В отличие от предыдущего акции распределяются только среди его учредителей. Это общество не в праве проводить открытую подписку на

выпускаемые им акции. Акционеры закрытого типа имеют преимущества приобретения акций, продаваемых другими акционерами этого общества. Акционерные общества как закрытого, так и открытого типов действуют на основе устава, который утверждается учредителями. В нем содержатся условия о категориях акций, их номинальной стоимости и количестве; размере уставного капитала общества, о правах акционеров, порядке принятия ими решений и др.

Дочерние и зависимые общества. Дочерние общества не отвечают по долгам основного общества (товарищества). В то же время основное общество (товарищество) отвечает солидарно с дочерним обществом по сделкам, заключенным последним.

Зависимым хозяйственным обществом признается хозяйственное общество в случае, если другое, преобладающее или участвующее общество имеет более 20% голосующих акций АО, или 20% уставного капитала общества с ограниченной ответственностью (ООО).

Своеобразной организационно-правовой формой предпринимательских предприятий являются *производственные кооперативы*. Производственным кооперативом, или артелью, признается добровольное объединение граждан для совместной деятельности, основанной на их личном трудовом или ином участии. Производственные кооперативы объединяют паевые взносы его членов. Деятельностью такого предприятия может быть производство, переработка, сбыт промышленной и сельскохозяйственной продукции; выполнение работ, торговля, бытовое обслуживание, оказание других услуг. Учредительным документом является устав, утвержденный общим собранием его членов; они не имеют права выпускать акции.

Среди предпринимательских правовых форм (коммерческих) предприятий также выделяют *государственные и муниципальные унитарные предприятия*. Это коммерческие предприятия или организации, не наделенные правом собственности на закрепленное за ней собственником имущество. Имущество государственного или муниципального унитарного предприятия находится в государственной или муниципальной собственности. Унитарное предприятие, основанное на праве оперативного управления, называется федеральным казенным предприятием.

Контрольные вопросы

1. Дать определение хозяйственным товариществам
2. Дать определение обществу с ограниченной ответственностью
3. Дать определение обществу с дополнительной ответственностью
4. Дать определение акционерному обществу

Практическое занятие № 18

Тема 18. Специальные формы обслуживания.

Цель занятия: Виды обслуживания: «Шведский стол», «Репинский стол». Дегустация блюд и вин. Презентация вин и национальных блюд.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью BMC-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили AX-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:



ШВЕДСКИЙ СТОЛ

Самое интересное что название «шведский стол» используется только в русском языке, в самой Швеции такой способ подачи блюд называется – «бутербродный стол» в Англии его называют – буфет.

«Шведский стол», как правило, организуют в ресторанах при гостиницах, где проживают туристы.

Преимущества данной формы обслуживания:

- возможность в небольшом помещении обслужить значительное количество потребителей;
- сокращение времени обслуживания (завтрака – 10-15 минут, обеда и ужина – 20-25 минут).

«Шведский стол» составляют из складных или обычных обеденных столов, которые покрывают белыми или цветными скатертями как фуршетные и размещают на них продукцию, предусмотренную в меню.

Столы выполняют функцию раздачи блюд. На них до открытия зала выставляют в многопорционной посуде закуски и блюда.

При обслуживании большого количества потребителей для раздачи горячих блюд используют электромармиты.

При составлении меню «шведского стола» ассортимент продукции подбирается в зависимости от рациона питания (завтрак, обед, ужин) и его стоимости.

Блюда и закуски на «шведском столе» расставляют, группируя по видам. В комплекте с каждой группой блюд размещают соответствующую посуду и приборы для раскладывания пищи.

Для отпуска горячих напитков обычно устанавливают отдельный стол, здесь размещают самовар, чайник с заваркой, чашки, сахар.

Реализацию отдельных дорогостоящих напитков, шоколада, конфет и другой продукции организуется через небольшую барную стойку или с помощью специальных тележек за дополнительную плату.

Возможен и другой вариант организации «шведского стола» - с использованием специальных линий раздачи. Они состоят из отдельных секций, которые устанавливают в определенной последовательности. В комплект входят тележки для тарелок, охлаждаемый передвижной прилавок для холодных блюд и закусок, передвижной электромармит для горячих блюд, состоящий из трех секций. Блюда подают на линию раздачи в функциональных емкостях. Линию можно модифицировать для разных целей (для организации завтрака (1-2 секции, обед – до 5 секций и т.д.).

В зале для потребления пищи устанавливают обычные обеденные столы со стульями. Их накрывают скатертями и выполняют соответствующую предварительную сервировку.

Стоимость завтрака, обеда или ужина устанавливается единой для всех. Оплата осуществляется через кассовый аппарат, расположенный у входа в зал.

Оплатив предварительно стоимость питания, потребитель проходит к «шведскому столу», где самостоятельно выбирает, порционирует, а затем доставляет к обеденному столу различные блюда, напитки, изделия. При этом объем потребления ограничивается только физиологическими потребностями в пище.

В обязанности официантов при такой форме обслуживания входят предварительная подготовка зала к обслуживанию (расстановка и сервировка обеденных столов, размещение блюд на «шведском столе»), пополнение запасов блюд, напитков, уборка использованной посуды и приборов, консультации потребителям и оказание им помощи в порционировании продукции.

В дневное время в ресторанах могут предлагаться **экспресс-обеда**, состоящие из закуски, ½ порции первого блюда. Второго и сладкого блюд. Для экспресс-обедов в общем зале выделяют отдельные столы или отдельные залы.

Упрощается предварительная сервировка (столовые приборы, специи, вазочка с бумажными салфетками). Один официант обслуживает 4-5 четырехместных столика. Потребителям приносят закуску, супы в многопорционной посуде (порционируют на подсобном столике). Хлеб подается индивидуально каждому потребителю

Для доставки блюд в зал, сбора использованной посуды применяют двухъярусные тележки. Верхняя часть используется для тарелок с едой, нижняя – для использованной посуды.

Экспресс-столы организуют в ресторанах при гостиницах, на железнодорожных станциях, в аэропортах. В залах подготавливают фуршетные столы на 20-30 мест, на которые ставят холодные закуски, сладкие блюда, кисломолочные продукты, пирожки, булочки, пирожные. Официанты подают первые и вторые блюда или комплексные обеды из двух блюд (1 и 2).

«Репинский стол» представляет собой круглый стол, за которым одновременно, может разместиться 20 человек, состоит из 2-х круглых поверхностей разного диаметра, размещенных на разном уровне. Верхняя часть имеет меньший диаметр и вращается при помощи ручек, нижняя часть неподвижна, шире верхней на 35-40 см и находится на расстоянии 10 см от нее.

На верхнюю часть стола ставят холодные закуски, кисломолочную продукцию, булочки и кондитерские изделия. На нижнюю часть ставят тарелки и приборы. Потребители, заняв место за столом и вращая верхнюю часть стола, самостоятельно выбирают холодные блюда и кулинарную продукцию. Официанты приносят потребителям только горячие блюда. Расчет с потребителями производится в установленном порядке.

Контрольные вопросы:

1. Дать характеристику «Шведскому столу»
2. Что такое «Репинский стол»?

Практическое занятие № 19

Тема 19. Обслуживание форумов, семинаров, конференций.

Цель занятия: Расчеты при специальных видах обслуживания.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

К **специальным видам услуг** относят услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний, спортивных соревнований, культурно-массовых мероприятий в зонах отдыха; обслуживание проживающих в гостиницах, услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в офисах и на дому; в пути следования пассажирского транспорта (в купе, каюте,

салоне самолета). К *тематическим мероприятиям* относят обслуживание по случаю юбилейных дат, праздников, встречи Нового года.

Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний

Участники, симпозиумов, конференций, семинаров и совещаний обслуживаются по месту проживания (в гостиницах). Питание организуется в ресторанах, кафе, барах. Оно должно быть трехразовым. Меню дневного рациона (завтрак, обед, ужин) составляется на неделю или декаду.

Администрация ресторана заранее уведомляется о сроках и режиме работы симпозиума, конференции, количестве участников. Определяется время посещения ресторана, стоимость дневного рациона и порядок расчета. Меню для участников таких мероприятий составляется заранее и согласовывается с заказчиком — представителем соответствующей организации. Могут быть предложены варианты комплексных завтраков, обедов, ужинов.

Администрация ресторана, учитывая необходимость одновременного обслуживания большого количества людей, у которых время ограничено, должна обеспечить быструю и четкую работу официантов. С этой целью уточняется график выхода на работу обслуживающего персонала. Количество официантов определяется из расчета обслуживания одним официантом одновременно не более 8 человек. Для сбора посуды рекомендуется выделять подсобных работников, предоставив официантам возможность заниматься только подачей блюд и расчетами с гостями.

Для ускорения обслуживания столы сервируются заранее. К завтраку ставят выпечку, чашки для чая или кофе, розетки с джемом, сахар, кисломолочные продукты. Во время обслуживания можно подавать чай в чайниках, кофе в кофейниках, чтобы гости могли налить напитки сами. Хлеб нарезают и укладывают на тарелки или в хлебницы, накрывают полотняными салфетками и ставят на стол.

К обеду на столы ставят бутылки (охлажденные и протертые) с прохладительными напитками, фрукты, хлеб, закуски на тарелках или в салатниках, сладкие блюда (компот, кисель, мусс, крем, желе).

Ускорению обслуживания способствует организация дополнительных раздаточных линий (охлаждаемых витрин для напитков, мармитов для первых блюд), которые непосредственно выходят в зал.

Питание участников может быть организовано за наличный расчет и по безналичному расчету (талонам). Официант сдает кассиру талон как деньги. С кухней и сервис-баром официант рассчитывается за отпущенные блюда кассовыми чеками. Если питание участников указанных мероприятий организуется за наличный расчет, то официант производит расчет в обычном порядке, т.е. представляет счет и получает деньги.

В перерывах между заседаниями может работать бар-фуршет, организуемый по месту проведения заседаний.

В зависимости от числа участников, площади и формы помещения ставят один или несколько столов длиной 2—6 м, используя для этого фуршетные. При отсутствии их столы нужных размеров составляют из квадратных или прямоугольных. Столы покрывают скатертями, как для банкета-фуршета. На столы

выставляют холодные закуски небольшими порциями (в салатниках), хлеб, на больших блюдах порционированные гастрономические товары, бутерброды, пирожки, закрытые полиэтиленовой пленкой, а в вазах фрукты, пирожные. На торцах столов ставят термосы с кофе, бульоном, чашки для бульона и кофе, кувшины с соком.

Возле фуршетных столов на небольших столиках размещают закусочные и пирожковые тарелки, кладут закусочные вилки и ножи группами, ставят фужеры или стаканы. Небольшими стопками кладут бумажные салфетки. На дополнительных столах размещают бутылки с водой, пивом, фужеры, стаканы.

Каждый стол обслуживают три официанта: первый следит за пополнением продукции, второй убирает использованную посуду и приборы и пополняет их запас, третий производит расчет.

Для ускорения обслуживания практикуют организацию отдельных столов по отпуску бульонов и пирожков, продажу горячих сосисок, горячих закусок в однопорционных сковородках, в кокотницах. В этих случаях пищу отпускает повар, а рассчитывается за питание официант. Дополнительно организуют чайные столы, продажу мороженого.

Контрольные вопросы:

1. Обслуживание форумов
2. Обслуживание семинаров
3. Обслуживание конференций

Практическое занятие № 20

Тема 20. Ознакомление со стилями техники работы бармена

Цель занятия: Флейринг, спидмиксинг, быстрое смешивание

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Стили работы бармена

При обслуживании потребителей бармен использует различные стили работы: классический, флейринг и спидмиксинг.

Классический стиль работы бармена уместен в ресторанах класса люкс и высшего класса. Этот стиль отличается своей консервативностью и строгостью, начиная с одежды бармена и заканчивая правилами приготовления и подачи напитков. Бармен за стойкой должен держаться с достоинством, сдержанно, манера приготовления напитков не терпит отклонений от правил. Для классического стиля характерны такие особенности, как полирование посуды, охлаждение бокала, измерение компонентов коктейля по мерному стакану - джиггеру, отсутствие жидкости в стакане после приготовления напитка и др.

Флейринг(до 2001 г. фристайл) возник в 1980-е гг. Это искусство приготовления коктейлей, в рамках которого используются элементы жонглирования, фокусы, огненное шоу, акробатические трюки. Флейринг делится на рабочий и «шоу». Рабочий флейринг не предполагает подкидывание бутылок. Бармен играет ими на барной стойке, перемещая их, и в то же время готовит конкретный коктейль по желанию потребителя.

В «шоу-флейринге» бармен подбрасывает бутылки, перекидывает их за спину, ходит по горлышкам бутылок, может вовлечь в свою игру потребителей.



«Шоу-
уместен на



флейринг»
дисотеках,
презентациях.

Спидмиксинг- это стиль работы бармена, при котором он должен продемонстрировать свое умение быстро смешать коктейль, не допустив ошибки в соблюдении стандарта и пропорций. Правильность приготовления проверяется по классическому коктейлю. Вкус, аромат, крепость и состав должны быть одинаковыми в любой стране мира.

Алгоритм исполнения заказа в баре

Алгоритм исполнения заказа в баре включает следующие действия бармена:

- при входе потребителя бармен обязан показать ему, что его приход замечен и ему здесь рады. Бармен должен выразить свои эмоции взглядом и располагающим выражением лица. При этом бармен должен держаться прямо, естественно, без угодливости;
- при подходе потребителя к стойке бармену следует поприветствовать его; завсегда в баре можно назвать по имени, дать понять, что его помнят; завести небольшой разговор, расположить к дружеской беседе стоящего рядом;
- при приеме заказа бармен всегда должен находиться перед потребителем и смотреть на него. Подавать меню или карту вин или коктейлей бармен должен так, чтобы потребителю было удобно ее читать, не переворачивая;
- при выборе потребителем напитка бармен обязан дать исчерпывающую информацию об его качествах и вкусе. При отсутствии желаемого напитка следует предложить другой, а не просто отказать. Если потребитель не

определился в названии напитка, бармен может попробовать ему предложить сначала более дорогой напиток;

- получив заказ, бармен во избежание ошибок должен его повторить.

- при выполнении заказа бармен должен стоять напротив потребителя лицом к нему. Подав напиток, бармен должен спокойно ждать, когда потребитель выпьет его, а увидев пустую посуду, не торопиться ее убирать. Убирать использованную посуду можно только при повторении заказа или после ухода потребителя. Нельзя ставить потребителя в неловкое положение, забирая сразу же пустую посуду и показывая тем самым, что ему или больше нечего делать в баре, или необходимо повторить заказ, что не всегда отвечает интересам потребителя;

- при прощании с потребителем бармен должен посмотреть ему в глаза, с улыбкой попрощаться и пригласить посетить бар еще раз.

Контрольные вопросы:

1. Что такое Флейринг?
2. Что такое Спидмиксинг?

Практическое занятие № 21

Тема 21. Обслуживание банкетов и приемов.

Цель занятия: Общие правила обслуживания банкетов и приемов. Виды банкетов. Банкет-прием.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Очень часто организацию обслуживания дипломатических приемов поручают работникам ресторанов. Таким образом, официанты, метрдотели, повара, руководители ресторанов вступают в сферу дипломатических отношений во время обслуживания и должны знать особенности международных обычаев и протокол.

Протокол – это совокупность правил, традиций и условностей, соблюдаемых правительствами, ведомствами иностранных дел, другими государственными учреждениями и дипломатическими представительствами, а также официальными лицами в международном общении. Установлен Венским международным конгрессом в прошлом веке. Протокол – международный свод

правил, поскольку основные из них общепризнаны и во всех странах соблюдаются более или менее одинаково. Правда, каждая страна, соблюдая основные правила протокола, вносит в них свои поправки и дополнения, вытекающие из ее социального строя, национальных особенностей и обычаев.

Во внешних формах международного общения соблюдение протокола обязательно, поскольку отступление от общепринятых его правил или нарушение их может нанести ущерб престижу другой страны или ее официальным представителям и, следовательно, привести в какой-то мере к осложнениям во взаимоотношениях между государствами.

Официальные приемы. Так называется прием, когда присутствующие приглашены на него исключительно в силу их положения. В нем участвуют мужчины без жен и женщины, занимающие официальную должность, которая оправдывает их приглашение.

По французской официальной терминологии «официальный» завтрак включает только мужчин (или только женщин). Смешанный завтрак независимо от числа приглашенных считается «интимным».

Старшинство между дипломатическими миссиями. Порядок старшинства между самими послами, с одной стороны, и между самими посланниками – с другой, определяется в зависимости от времени пребывания главы миссии на данном посту, т. е. в зависимости от времени вручения верительных грамот. Если главы двух миссий одинакового ранга вручают свои верительные грамоты в один и тот же день, принято принимать и располагать их в алфавитном порядке французских названий представляемых ими стран.

Когда дипломатические миссии присутствуют на каком-либо собрании в полном составе, члены каждой миссии занимают места рядом с главой своей миссии.

Жены членов дипломатического корпуса пользуются такими же правами старшинства, как и их мужья.

Приглашение. Официальные приглашения отличаются по своей форме. На пригласительной карточке указывается должность приглашаемого; ни его фамилия, ни фамилия его жены не пишется, в тексте приглашения употребляется форма "имеет честь".

Приглашение на завтрак или обед адресуется лицу, а не должности, которую это лицо занимает. Поскольку порядок рассаживания и места за столом определяются в зависимости от личного ранга приглашенного, никто не может послать на официальный завтрак или обед вместо себя другое лицо, тогда как это возможно, если речь идет о публичной церемонии. Лицо, которому адресовано приглашение на обед или завтрак, должно ответить немедленно, приняв его или отклонив в случае каких-либо препятствий.

Ответ на приглашение посылают письмом или открыткой.

Серьезное нарушение правил приличия допускает тот, кто, задерживая ответ, заставляет приглашающего просить этот ответ, и особенно тот, кто вообще не отвечает.

В приглашениях иногда указывается одежда, в которой желательно видеть гостей.

Если на завтраке или обеде присутствует супруга хозяина дома, то обычно приглашаются супруги всех присутствующих.

Расположение мест за столом. Официант должен знать правила размещения гостей на банкетах. Особенно это относится к официальным банкетам-приемам, где обычно присутствуют почетные гости.

Первым считается место справа от хозяйки приема, вторым – справа от хозяина; при отсутствии хозяйки первым считается место справа от хозяина приема, вторым – слева от него. Гостю высокого ранга иногда предлагают место напротив хозяина приема.

Почетным местом за столом считается середина его, а не торцовая часть. Если прием организуется на уровне президента или других высоких лиц, то обслуживание осуществляется одновременно от середины стола вправо и влево как с одной, так и с другой стороны. Хозяин приема обслуживается последним. Первыми за стол садятся женщины, а мужчины помогают им сесть. Женщины не должны сидеть в конце столов: обычно они сидят между мужчинами. Первыми встают из-за стола женщины.

На банкетных столах к прибору каждого из гостей кладется карточка с указанием фамилии и инициалов гостя. В аванзале, предназначенном для сбора гостей, иногда выставляется план их размещения за столом, что удобно и для приглашенных, так как позволяет им легко найти свое место, и для обслуживающего персонала. Карточка с планом, где отмечено место за столом приглашенного гостя, иногда прилагается к приглашительному билету.

Если хозяин дома не женат или его супруга отсутствует, он может по своему выбору посадить напротив себя на завтраке или обеде, на который приглашены дамы и мужчины, либо одну из приглашенных дам, либо мужчину самого высокого ранга.

Бывают случаи, когда во избежание трудностей устанавливаются два стола, один из которых возглавляет хозяин, а другой – хозяйка дома. В этом случае приглашенных мужа и жену рассаживают за разные столы.

Почетным считается место напротив входной двери, а если дверь сбоку – на стороне стола, обращенной к окнам, выходящим на улицу, т. е. освещенная сторона.

ВИДЫ БАНКЕТОВ

Организация банкетов и приемов в ресторане требует от официантов овладения специальными знаниями и определенными навыками, обеспечивающими их четкую, ритмичную работу и высокую культуру обслуживания. В зависимости от формы организации банкетов и приемов могут быть использованы различные методы обслуживания. Различают банкет-прием за столом с полным обслуживанием официантами и банкет-прием за столом с частичным обслуживанием официантами.

Банкет-прием может быть дипломатическим, который устраивается официальными лицами (например, главами дипломатических представительств) в ознаменование национальных праздников или в честь приезда делегации какой-либо страны. На таком банкете во время обслуживания строго соблюдаются принятые в международном общении правила оказания определенным лицам

почестей на основании их признанного служебного положения, или, как говорят, соблюдается протокол.

В отличие от дипломатического приема банкет, устраиваемый различными организациями или отдельными лицами, носит прежде всего характер торжественного товарищеского обеда, на котором могут присутствовать общественные и политические деятели.

С расширением международных связей государства растет количество и других приемов, имеющих официальный характер и организуемых для встречи представителей зарубежных стран. Наиболее широкое распространение получили сегодня приемы типа «фуршет» и «коктейль» и некоторые другие.

В ресторане может быть организован и банкет, в котором сочетается несколько видов обслуживания. Такой банкет называется комбинированным. Комбинированные банкеты могут быть официальными (коктейль-фуршет-кофе) и неофициальными (банкет за столом с частичным обслуживанием официантами – чайный или кофейный стол).

Организация любого банкета включает в себя три стадии: прием заказа, подготовку к проведению банкета и обслуживание.

БАНКЕТ-ПРИЕМ С ПОЛНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ

Важная роль при организации обслуживания банкетов принадлежит метрдотелю. Четкость, ритмичность работы официантов по обслуживанию гостей на банкете зависит от того, насколько точно и подробно согласованы все вопросы организации банкета с заказчиком.

При приеме заказа на организацию банкета метрдотель должен согласовать с устроителем целый комплекс вопросов: уточнить дату и часы проведения банкета; количество гостей и их состав (пол, возраст, национальность, профессии); отмечаемое событие; общую сумму ассигнований; сумму на каждую персону; форму оплаты – наличными, в кредит (для организации) и т. д.; список приглашенных почетных гостей.

Метрдотель должен предварительно ознакомить заказчика с залом, где будет происходить банкет, согласовав с ним расстановку столов и план размещения гостей. Необходимо уточнить, с кем вести переговоры при обслуживании (желательно с одним человеком). После этого можно приступить к составлению меню с учетом конкретных продуктов, необходимости включения блюд национальной кухни и др. В меню следует указать, после каких блюд будут произноситься тосты, в какие часы подавать горячие закуски, горячие блюда и десерт.

С заказчиком уточняют, будет ли вначале подан гостям аперитив, а также продолжительность всего банкета.

Согласованное с заказчиком меню печатается в четырех экземплярах – для производства, буфета, бухгалтерии, метрдотеля и заказчика.

Контрольные вопросы:

1. Общие правила обслуживания банкетов и приемов.
2. Виды банкетов.
3. Банкет-прием

Практическое занятие № 22

Тема 22. Правила обслуживания банкета за столом.

Цель занятия: Аперитив и время его подачи. Подача кофе.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Аперитив – освежающий напиток перед едой. Его употребляют, чтобы возбудить аппетит, подготовить рецепторы для восприятия пищи, стимулировать выделение желудочного сока. Но это не единственное его предназначение. В европейской традиции небольшое количество алкоголя перед едой рассматривают как хороший способ расслабиться после долгого трудового дня, приятно скоротать время в ожидании обеда или ужина. Если же в доме гости, аперитивом обычно открывают вечер, завязывая под бокал спиртного легкую непринужденную беседу. Не случайно само понятие aperitif переводится с французского как «открывать». В качестве аперитива могут подавать не только спиртное, но и безалкогольные напитки, соки, минеральную воду. Выделяют три группы аперитивов: одинарные – напиток одного вида, например шампанское, вермут, апельсиновый сок; смешанные – коктейли; комбинированные – несколько разных напитков из первой и/или второй группы.

Подача напитков следующая: стаканы необходимо заранее охладить. Затем влить в них также охлажденные напитки. При необходимости можно добавить немного льда. Хорошим тоном будет предложение гарнира: оливки, лимон, вишня, или дольки ананасов. Все это кладется в бокал и перемешивается барной ложкой. Соломку, как правило, не предлагают. Главное, чтобы ваши гости не были сыты до основной трапезы, а лишь разогрели аппетит.

Французы предпочитают классифицировать аперитивы по содержанию спирта. Вот небольшой список для ориентировки.

Содержащие не меньше 16% спирта:

- Вермуты;
- Горькие и анисовые настойки;
- Настойка из желтой горечавки.

Содержащие +/- 40% спирта.

Здесь список может быть очень длинным, но основным ассортиментом может быть следующий:

- Бехеровка;
- Абсент;
- Греческая или турецкая водка;
- Армальяк или коньяк;
- Виски или бурбон;
- Джин и разновидности горьких настоек.

Безалкогольные напитки:

- Фруктовые или овощные соки;
- Сиропы;
- Биттеры;
- Минеральная вода и др.

Правила подачи кофе

В заведениях общепита, где подача кофе является фирменным напитком, используется оригинальная посуда. Для каждого вида – особой формы, необходимого объёма, определённого материала:

- так, для латте и мокко идеально подходит стеклянный бокал с ручкой «католина», 250 мл;
- эспрессо, американо и капучино удобнее подавать в чайной или кофейной кружке (от 30 до 130 мл) из фарфора, с толстыми стенками;
- классический фраппе – в высоком стакане на ножке, «милкшейке» объёмом 350 мл.

Однако зачастую именно в местах общественного питания можно заметить немало ошибок при подаче кофе. Одна из них – приготовление эспрессо в не прогретой посуде. Холодная чашка снижает правильную температуру напитка.

Вторым промахом начинающего бариста является просроченное время, за которое нужно подать кофе. Оптимально – в первые секунды после заваривания: аромат и вкусовые качества максимально сохраняются 30 секунд.

Плохо, если зерна намальвываются с утра на весь день. Способность порошка впитывать посторонние запахи отражается на качестве напитка. Аромат кофе улетучивается быстрее в молотом виде.

Тонкости кофейной «науки»

Изучить способы подачи кофе – нелёгкая наука для секретаря руководителя и официанта в ресторане, кафе. Надо помнить главнейшие пункты как свои пять пальцев:

- заваривать молотый кофе только из натуральных зёрен;
- эспрессо всегда подавать в тандеме со стаканом холодной воды для подготовки вкусовых рецепторов;
- кофе наливать в чашку на две трети;
- напиток подаётся всегда справа от посетителя;
- турку на одну порцию приносят гостю и ставят с правой стороны, наливает он сам;
- чёрный кофе всегда приносят в посуде, в которой он готовился;
- ложечка кладётся на блюдце, салфетка – рядом справа.

Если напиток приносят в кофейнике, то его ставят по правую руку от гостя, перед ним – чашку, за ней – сахар в вазочке или розетке.

Контрольные вопросы:

1. Аперитив и время его подачи
2. Подача кофе

Практическое занятие № 23

Тема 23. Обслуживание приемов.

Цель занятия: Фуршет, коктейль, буфет-бар. Их назначение и особенности. Прием заказа. Подготовка к проведению приема и обслуживание приема.

Кейтеринг – одна из форм обслуживания банкета. Корпоративные вечеринки. Особенности организации обслуживания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с Гостями

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Кейтеринг как вид обслуживания банкетов и других мероприятий.

Кейтеринг (англ. cater — поставлять провизию; catering — общественное питание) – это оказание подрядных услуг по организации питания сотрудников предприятий и организаций; ресторанное обслуживание вне стационарных помещений, устройство выездных мероприятий общественного питания. Кейтеринг-индустрия (лат. industria – деятельность, усердие) – сектор сферы общественного питания, связанный с оказанием услуг на удалённых точках, включающий все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющих обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции.

В список услуг выездного ресторана обычно включается разработка и приготовление меню; в зависимости от направления мероприятия – доставка мебели – мебель для выездного ресторана, столов, стульев, складной мебели для

кафе и ресторанов; столового текстиля – скатертей, салфеток, чехлов на стулья; необходимой посуды, столовых приборов, обслуживание поварами и официантами, уборка.

Сегодня очень популярны такие услуги как: доставка обедов в офис, корпоративные вечеринки и разнообразные торжественные мероприятия на природе, в коттеджах, арендованных старинных особняках или иных зданиях с интересной исторической подоплекой или большой вместимостью, около 300-1000 человек и более. Такая услуга называется кейтерингом, целью которой является организация качественного питания на высшем уровне. Кейтеринг – одна из самых популярных услуг при планировании праздников, банкетов, корпоративных мероприятий, деловых мероприятий, свадеб, дней рождения, летние пикники на барбекю, организации выездных фуршетов, где выездное обслуживание проводится в любом помещении или пространстве, которое выбирает клиент. Это и есть одним из главных преимуществ кейтерингового обслуживания – абсолютная свобода выбора места для проведения мероприятия, сценария для праздника и меню выездного фуршета. Организация кейтеринга – непростой бизнес. На практике под кейтерингом подразумевается не только приготовление пищи и доставка, но и обслуживание, сервировка, оформление и прочие подобные услуги. Поэтому обслуживание мероприятия должно быть безупречным, причем необходимо продумать все детали до самых незначительных мелочей. В первую очередь проводятся подготовительные работы: подыскивается подходящее помещение, которое должно соответствовать теме намеченного мероприятия, оформляется интерьер, соответствующий идее будущего праздника, подготавливается меню с учетом вкусов приглашенных людей, сервируются столы.

Контрольные вопросы:

1. Дать определение кейтерингу

Практическое занятие № 24

Тема 24. Виды документации, применяемые на предприятиях общественного питания.

Цель занятия: Виды документации, применяемые на предприятиях общественного питания. Оформление и правила ведения отчетно-учетной документации.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер.

Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

К нормативной документации, которая используется на предприятиях общественного питания относятся: сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, технологические карты, технико-технологические карты (ТТК), отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий является основным руководящим документом в области установления размеров и порядка применения норм отходов при механической и тепловой обработки продуктов, расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, последовательность технологических процессов, температурных режимов приготовления блюд и кулинарных изделий, взаимозаменяемости продуктов, кулинарного назначения мясных полуфабрикатов.

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Сборники рецептов для применения должны иметь рекомендации отраслевого министерства или НИИ питания РАМН. В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюда, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Сборником рецептов руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готовых блюд, технико-технологических и технологических карт. *Технологические карты.* Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов. Один из них – соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Последние составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании сборника рецептов, применяемого на данном предприятии.

В технологических картах указываются: наименования блюд, номера и варианты рецептов, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также даются расчеты на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюд. В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюд и их оформления, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой

обработки, характеризуются требованиями к качеству блюд, коэффициенты трудоемкости блюд. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда повара на приготовление данных блюд. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Карты составляются по установленной форме на плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии.

ТТК включают следующие разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК.
2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья и его соответствие нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ).
4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
5. Описание технологического процесса, приводят используемые пищевые добавки, красители и др.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению (в соответствии с ГОСТ 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия»).
7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.
8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности.

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик. *Отраслевые стандарты* (ОСТ) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Техническое условие – это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

Технологические инструкции (ТИ) вводятся одновременно со стандартами (техническими условиями). Они являются основными технологическими документами, определяющими: ассортимент вырабатываемых полуфабрикатов; требования к качеству и нормы расхода сырья; порядок проведения технологических процессов; требования к упаковке и маркировке; условия и сроки хранения и транспортирования.

Стандарты предприятий (СТП) разрабатывают на кулинарные изделия с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки, на новые процессы.

Проект СТП согласовывают с территориальными органами Роспотребнадзора. Утверждаются СТП на срок определяемый руководителем предприятия.

Технологический процесс, изложенный в СТП, должен обеспечить показатели и требования безопасности, установленные государственными актами. СТП не может нарушать ГОСТы.

Структурные элементы СТП:

- титульный лист;
- наименование;
- содержание;
- технологический процесс приготовления;
- оформление, подача, реализация, хранение;
- транспортировка (для блюд и изделий);
- методы испытаний;
- требования охраны окружающей среды;
- информация о пищевой и энергетической ценности.

Технологические документы составляются на предприятии и утверждаются руководителем организации общественного питания. Срок действия технологических документов не ограничен.

Контрольные вопросы:

1. Перечислить и дать характеристику документам, используемых на предприятиях общественного питания

Тема 25. Технология приготовления определенного ассортимента кулинарной продукции.

Цель занятия: Общая кулинарная характеристика блюд. Технология приготовления простых блюд и закусок с соблюдением санитарных требований к процессу приготовления.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

В любом хорошем баре вам предложат широкий ассортимент пивных закусок. Но многие привыкли пить пиво дома, поэтому им нужно знать рецепты самых простых блюд, которые готовятся на кухне за несколько минут даже неискушенными в кулинарии людьми.

Запеченные сосиски. Без них ни один немец не станет пить пиво. Это блюдо готовится очень просто - сосиску надрезают, смазывают её горчицей, кладут внутрь ломтик сыра и запекают в духовке. Запекать также можно различные колбаски или кусочки бекона.

Морепродукты. К пиву принято подавать креветки, копченую или вяленную солёную рыбу, раки и другие дары моря.

Соленые орешки, чипсы, сухарики, картошка "фри". Эту пищу еще называют "джанк-фуд" (от английского junk food), что значит "мусорная еда". В данных продуктах содержится много калорий, но они малоценны или даже вредны в других отношениях, поэтому в больших количествах их потреблять не стоит. Преимущества чипсов, сухариков и картошки "фри" в качестве закусок к пиву - их можно купить в любом магазине. Но эти продукты могут перебивать сам вкус напитка, поэтому их рекомендуется использовать только в тех случаях, когда нет возможности приготовить что-то другое.

Чесночный хлеб. Что-то наподобие сухариков можно приготовить самому, причем блюдо получится вкуснее и безопаснее, чем то, что продают в магазине. Так же актуальны мясные нарезки. Очень популярный вариант - делать из мясных и колбасных изделий цветы, которые становятся отличным украшением закуски.



Красивый вариант свернуть колбасные и мясные изделия в трубочки, а в центр блюда поставить шпажки или зубочистки чтобы брать их было удобнее, можно на такой тарелке чередовать мясные продукты и сыр.



Холодные закуски оформляются карвингом (фигурная резка овощей, фруктов)

Учитывается и температура подачи - 10-14 °С. С кусочками пищевого льда подают масло сливочное, овощи натуральные. Большинство холодных закусок, как правило, подают в фарфоровой посуде.

Подача овощей с пищевым льдом

Если предусмотрена подача холодных закусок для каждого посетителя, то стол обычно сервируют закусочной и пирожковой тарелками, закусочным

прибором и фужером. На закусочную тарелку кладут сложенную полотняную салфетку.

Сельдь и картошка в ресторане

При подаче рыбы отварной, заливной, под майонезом используют овальные фарфоровые блюда или лоточки, отдельно подают соус хрен с уксусом (к отварной или заливной рыбе).

Правила подачи сладких блюд (десертов)

Десерт - это завершающая часть завтрака, обеда или ужина. Ассортимент блюд очень широк, их подают и горячими, и холодными. Температура подачи горячих блюд 65°C, холодных - 10.12°C. Сладкие блюда, или десерты, подаются только после полной уборки со стола всей посуды, приборов и специй.

Холодные сладкие блюда отпускают с производства в мелких десертных тарелках, креманках или стеклянных бокалах. При обслуживании английским способом официант ставит креманку или бокал на застеленную бумажной салфеткой подстановочную тарелку - пирожковую или десертную и обслуживает потребителя, подойдя к нему справа. Тарелку ставят правой рукой перед потребителем. Справа от тарелки кладут десертную ложку. Сладкий соус или сливки в соуснике ставят слева от потребителя.

Контрольные вопросы:

1. Технология приготовления простых закусок
2. Технология приготовления простых блюд

Тема 23. Обслуживание приемов.

Цель занятия: Фуршет, коктейль, буфет-бар. Их назначение и особенности. Прием заказа. Подготовка к проведению приема и обслуживание приема.

Кейтеринг – одна из форм обслуживания банкета. Корпоративные вечеринки. Особенности организации обслуживания. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с Гостями

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия. Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Холодные блюда и закуски приносят в зал в фарфоровой посуде (блюдах, салатниках, селедочницах, вазах) на подносе. Санитарными правилами запрещено ставить блюда с продукцией одно на другое. Принесенный в зал поднос ставят на подсобный столик и в каждое холодное блюдо кладут прибор для раскладки, за исключением натуральных овощей в целом виде, которые принято брать руками из общей вазы. При этом следует руководствоваться правилами: если блюдо подают с закуской и гарниром, то следует положить вилку и ложку; на блюдо без гарнира кладут одну только вилку (сельдь натуральная, семга, балык и др.) или вилку и ложку для рыбы горячего копчения. Десертную ложку можно класть в такие блюда, как салаты, грибы маринованные (на одну порцию).

Если подается несколько порций на вазе, то в качестве прибора для переключивания кладут столовую вилку и ложку. Вилку для раскладывания кладут зубцами вниз, а на нее ложку углублением вниз. Ручки приборов должны быть обращены к гостю и немного выступать за борт посуды. Ручка ложки сдвинута вправо по отношению к ручке вилки. При подаче холодных блюд и закусок могут использоваться все три основных метода подачи, описанных выше. Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки в зависимости от количества порций. Соусник ставят ручкой влево, а впереди салатника и соусника на ту же тарелку ручкой вправо кладут чайную или десертную ложки, перед икорницей – специальную лопаточку для раскладывания.

При расстановке закусок официант должен соблюдать следующие правила:

- закуски в высокой посуде (вазах) ставят ближе к центру стола;

При индивидуальном обслуживании икру зернистую, масло сливочное, салаты, холодные блюда с гарниром ставят на стол с левой стороны от гостя. Икру паюсную и холодные закуски без гарнира (гастрономические закуски, сельдь с луком и др.) - справа.

При подаче холодных блюд и закусок стол сервируют закусочной тарелкой и закусочным прибором (ножом и вилкой).

Нельзя ставить холодное блюдо в салатнике и лотке на закусочную тарелку, стоящую перед гостем, либо на место, предназначенное для закусочной тарелки, в которую переключивают закуску из салатника или общего блюда. Не разрешается подавать закуски через стол непосредственно в руки гостя, ставить на стол левой рукой с правой стороны от посетителя. Если гости сделали большой заказ и на столе не хватает места для всех холодных блюд, то рекомендуется первые подаваемые закуски расположить на закусочные тарелки, а остальные поставить на стол или с разрешения заказчика на стол поставить закуски, с которых начинается прием пищи, а остальные поставить на подсобный столик и через некоторое время подать их в обнос.

Если за столом сидят 4-6 человек, то закуски, с которых начинают прием пищи, желательно поставить ближе к заказчику, чтобы он сам мог предложить их гостям. После рыбной закуски необходимо заменить закусочные тарелки и приборы.

При подготовке стола к подаче очередного блюда необходимо убрать все использованные, пустые блюда. Если на столе остались холодные закуски, то

официант, получив разрешение заказчика, тут же убирает их. Исключение составляют масло, овощи и салаты из них, соленья. Их надо убирать лишь перед подачей десерта, поскольку все эти закуски хорошо сочетаются с большинством горячих блюд.

Контрольные вопросы:

1. Правила подачи холодных закусок и блюд

Тема 27. Расчет с потребителем.

Цель занятия: Проведение расчета с потребителем, оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP КАТ 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Порядок ведения кассовых операций регламентируют следующие нормативные документы:

- Федеральный закон от 22 мая 2003 г. N 54-ФЗ "О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт" (далее - Закон N 54-ФЗ);

- Указание Банка России от 11 марта 2014 г. N 3210-У "О порядке ведения кассовых операций юридическими лицами и упрощенном порядке ведения кассовых операций индивидуальными предпринимателями и субъектами малого предпринимательства" (далее - Указание N 3210-У);

- Указание Банка России от 7 октября 2013 г. N 3073-У "Об осуществлении наличных расчетов" (далее - Указание N 3073-У);

- Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением, утвержденные Минфином России 30 августа 1993 г. N 104, которые применяются в части, не противоречащей Закону N 54-ФЗ.

Рассматривая порядок ведения кассовых операций, в первую очередь следует определиться с порядком применения кассового аппарата при осуществлении наличных денежных расчетов.

Согласно п. 1 ст. 2 Закона N 54-ФЗ по общему правилу применять контрольно-кассовую технику (далее - ККТ) обязаны все организации и индивидуальные предприниматели при наличных расчетах (в том числе с использованием платежных карт) в случае продажи товаров, выполнения работ или оказания услуг.

Вместе с тем не применять кассовую технику вправе организации и индивидуальные предприниматели, оказывающие услуги населению при условии выдачи бланка строгой отчетности, который подтверждает факт принятия наличных денежных средств от покупателя.

Еще одна категория, которая может не применять контрольно-кассовый аппарат в своей деятельности, - это организации и индивидуальные предприниматели, являющиеся плательщиками ЕНВД, осуществляющие виды предпринимательской деятельности, установленные п. 2 ст. 346.26 Налогового кодекса Российской Федерации (далее - НК РФ), а также индивидуальные предприниматели, применяющие патентную систему налогообложения.

Напомним, что в соответствии с пп. 8, 9 п. 2 ст. 346.26 НК РФ система налогообложения в виде единого налога на вмененный доход для отдельных видов деятельности может применяться, в частности, в отношении оказания услуг общественного питания, осуществляемых через объекты организации общественного питания с площадью зала обслуживания посетителей не более 150 квадратных метров по каждому объекту организации общественного питания, а также через объекты организации общественного питания, не имеющие зала обслуживания посетителей. При этом услугами общественного питания признаются услуги:

- по изготовлению кулинарной продукции и (или) кондитерских изделий;
- по созданию условий для потребления и (или) реализации готовой кулинарной продукции, кондитерских изделий и (или) покупных товаров;
- а также по проведению досуга.

Контрольные вопросы:

1. Оформление платежей по счетам и ведение кассовой документации.

Тема 28. Формы расчета.

Цель занятия: Формы расчета с потребителями.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер.

Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

В барах используют наличный и безналичный расчеты.

Наличный расчет

По счету на основании выполненного заказа производится наличный расчет. Вновь пришедших посетителей и посетителей, которые пожелали рассчитаться, следует быстро обслуживать. После того, как гости попросили подать счет, бармен кладет его на маленький поднос на стол посетителю. Получив деньги, бармен со счетом подходит к кассиру и производит оплату. Кассир проверяет денежные купюры, располагает их рядом с кассой, пробивает чек и возвращает бармену счет, погашенный чек и сдачу, затем кладет денежные купюры в ящик кассовой машины. Счет, погашенный чек и сдачу в специальной папке бармен подает заказчику.

Безналичный расчет

В баре безналичный расчет осуществляется по пластиковым картам, которые являются письменным денежным документом, выданным банковским или иным специализированным кредитным учреждением, удостоверяющим наличие в этом учреждении счета владельца пластиковой карты и дающим ему право на приобретение продукции и услуг предприятий питания без оплаты наличными деньгами.

Пластиковые карты различают:

по функциональному назначению –

- – кредитная, предполагающая лимит кредита со стороны банка в течение небольшого срока и оговоренной заранее суммы;
- – дебетовая, предусматривающая внесение приобретающим ее потребителем на счет в банке определенной суммы, в рамках которой он может впоследствии осуществлять свои расходы;

по масштабам действия –

- – международные American Express, Visa, Euro card, Master card, Diner's club, SCB;
- – национальные, действующие только в этой стране;
- – региональные, используемые только в определенном регионе;
- – объектовые, применяемые на данных объектах;

по способу исчисления денежных средств –

- – в иностранной валюте;
- – в национальной валюте;
- – смешанная (оплата производится и в иностранной, и в национальной валюте);

по степени индивидуализации пользования –

- – персональные;
- – корпоративные;

по техническому использованию –

- – магнитные;
- – чиповые (смарт-карты).

Магнитная карта содержит минимальную информацию о потребителе: фамилию и номер банковского счета, срок ее действия. Если карта используется в банкоматах, то она должна иметь пин-код (персональный идентифицированный номер).

Чиповая карта (от англ. *chip* – кристалл микросхемы) может хранить большее количество информации, чем магнитная, и участвовать в ее обработке.

Карты иностранных и украинских компаний изготавливаются из пластика. Они имеют одинаковую прямоугольную форму и единый размер. На лицевой стороне карты указываются: наименование эмитента (банка, выдавшего карту), фамилия, имя, отчество владельца, номер счета в банке, срок действия карты, номер карты, ее назначение и другие реквизиты.

Срок действия карты указывается двумя способами:

- одной конечной датой (например, 12/04 – соответственно месяц и год);
- начальной и конечной датами (например, 01/04-12/05).

На оборотной стороне карты имеется магнитная полоса с образцом подписи ее владельца. Дополнительно может быть размещена фотография владельца, а также отображена принадлежность к одной из систем скидок и даже уровень предполагаемого кредита (по цветам – серебряная, золотая, платиновая и др.).

Карта должна быть обязательно проэмбоссирована (на поверхности карты выдавливается рельефная надпись реквизитов).

Техника работы с пластиковыми картами предусматривает следующие действия:

– бармен должен уточнить, принимается ли к оплате карта гостя. Для этого он передает ее кассиру, который осуществляет транзакцию, т.е. связь с банками для подтверждения наличия на счете необходимых средств;

– кассир проверяет срок действия карты и уточняет, не значится ли она в стоп-листе; выписывает счет (слип) в 3-4 экземплярах: гостю, предприятию (бару), последние – банку. Каждый экземпляр счета имеет те же реквизиты, что и карта;

– кассир пропускает счет на импринтере и проверяет, четко ли все данные печатаются на всех копиях бланка; кроме того, в импринтере имеется клише предприятия, что позволяет отразить реквизиты счета на всех бланках;

– проставив на счете дату и сумму, кассир передает его бармену, для того чтобы гость на нем расписался: кассир сверяет идентичность подписей на карте и счете;

– бармен возвращает счет и карту гостю, благодарит его за визит.

В барах осуществляется безналичный расчет с организацией на основе заключенного договора на обслуживание группы потребителей и оформления заказа-счета.

В заключение подсчитывают выручку за день и составляют товарный отчет.

Контрольные вопросы:

1. Правила проведения наличного расчета с гостем
2. Правила проведения безналичного расчета с гостем
3. Виды пластиковых карт

Тема 29. Техника расчета с гостями.

Цель занятия: Правила расчета с посетителями

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 есо; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

В барах используют наличный и безналичный расчеты.

Наличный расчет. По счету на основании выполненного заказа производится наличный расчет. Вновь пришедших посетителей и посетителей, которые пожелали рассчитаться, следует быстро обслуживать. После того, как гости попросили подать счет, бармен кладет его на маленький поднос на стол посетителю. Получив деньги, бармен со счетом подходит к кассиру и производит оплату. Кассир проверяет денежные купюры, располагает их рядом с кассой, пробивает чек и возвращает бармену счет, погашенный чек и сдачу, затем кладет денежные купюры в ящик кассовой машины. Счет, погашенный чек и сдачу в специальной папке бармен подает заказчику.

Безналичный расчет. В баре безналичный расчет осуществляется по пластиковым картам, которые являются письменным денежным документом, выданным банковским или иным специализированным кредитным учреждением, удостоверяющим наличие в этом учреждении счета владельца пластиковой карты и дающим ему право на приобретение продукции и услуг предприятий питания без оплаты наличными деньгами.

Техника работы с пластиковыми картами предусматривает следующие действия:

- бармен должен уточнить, принимается ли к оплате карта гостя. Для этого он передает ее кассиру, который осуществляет транзакцию, т.е. связь с банками для подтверждения наличия на счете необходимых средств;
- кассир проверяет срок действия карты и уточняет, не значится ли она в стоп-листе; выписывает счет (слип) в 3...4 экземплярах: гостю, предприятию (бару), последние — банку. Каждый экземпляр счета имеет те же реквизиты, что и карта;
- кассир пропускает счет на импринтере и проверяет, четко ли все данные печатаются на всех копиях бланка; кроме того, в импринтере имеется клише предприятия, что позволяет отразить реквизиты счета на всех бланках;

- проставив на счете дату и сумму, кассир передает его бармену, для того чтобы гость на нем расписался: кассир сверяет идентичность подписей на карте и счете;

- бармен возвращает счет и карту гостю, благодарит его за визит.

Безналичный расчет в баре может осуществляться по евро-чеку. Еврочеки являются европейской платежной системой и принимаются к оплате во всех странах Европы. Эта система оплаты состоит из двух частей: пластиковой гарантийной карты и бумажного еврочека. Они приобретаются и используются только вместе.

Техника работы с еврочеками отличается от расчета пластиковыми картами тем, что к оплате принимаются еврочеки, заполненные потребителями (с указанием суммы и валюты платежа, даты и места их использования — ресторан или бар). Реквизиты еврочека должны совпадать с данными гарантийной пластиковой карты (название банка, буквенные обозначения страны, номера счета клиента в банке и гарантийной пластиковой карты), которые потребитель проставляет на обороте еврочека. После того, как потребитель подпишет еврочек, эта подпись сверяется с гарантийной картой. Сумма каждого чека не должна превышать гарантированного лимита, установленного банком. В случае если сумма счета превышает лимит, потребитель выписывает несколько еврочек. В каждом из них обязательно указывает паспортные данные.

В барах осуществляется безналичный расчет с организацией на основе заключенного договора на обслуживание группы потребителей и оформления заказа-счета.

Контрольные вопросы:

1. Правила расчета с посетителями

Тема 30. Кассовые операции.

Цель занятия: Применение кассового аппарата.

Перечень используемого оборудования:

Мастерская бар: Плиты индукционные HURAKAN HKN-ICF35DX4; Шкафы холодильные Polair Grande DM105-S; Блендеры Philips HR2100/00; Пароконвектоматы Rational CM PLUS 61; Пароконвектоматы RATIONAL CM 101; Миксеры планетарные Gastromix b 5 eco; Весы эл. торговые CASERJR-15CB; Ванны с рабочей поверхностью ВМС-1/1200; Фритюрницы Airhotef 8; Гриль контактный мод. AP KAT 2606; Аэрогрили АХ-7370; Микроволновая печь Samsung; Столы производственные РПС-12/6; Стеллажи кухонные СКК-1000/400/1600; Шкафы шоковой заморозки NICOLD W5TGO.

Кабинет организации и технологии обслуживания в барах и буфетах: комплект учебной мебели на 36 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия Мультимедийное оборудование: маркерная доска, проектор, компьютер. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

Теоретическая часть:

Правила работы с кассовым аппаратом в ресторанах, барах, кафе



Вне зависимости от организационно-правовой формы организации, а также от сферы ее деятельности, применение контрольно-кассовой техники обязательно при осуществлении ими расчетов денежными средствами. Автоматизация бара, кафе или ресторана существенно упростит управление заведением. Начнем с кассового аппарата.

Общие правила использования контрольно-кассовой техники установлены положением о регистрации и применении контрольно-кассовой техники, которая используется организациями и индивидуальными предпринимателями.

Правила работы с кассовым аппаратом в ресторанах, барах, кафе, в том числе регламентированы «Типовыми правилами эксплуатации ККМ при осуществлении денежных расчетов с населением». Однако при руководстве данными правилами необходимо учитывать, что они применяются в части, не противоречащей ФЗ от 22.05.2003 N 54-ФЗ.

В соответствии с указанными правилами к работе на кассовом аппарате могут быть допущены лишь те работники, которые ознакомились с правилами эксплуатации кассовых аппаратов и изучили указанные "Типовые правила". Такие лица считаются допущенными к работе, и являются материально ответственными.

Для ввода новой кассы в эксплуатацию необходимо содействие сотрудника организации, осуществляющей её техническое обслуживание (как правило, это та организация, в которой кассовый аппарат был приобретен).

Указанными типовыми правилами утверждены правила работы кассира (официанта, буфетчика, приемщика заказов) с начала до окончания рабочей смены. Лицу, работающему с кассовым аппаратом, не разрешается работать без контрольной ленты, допускать к кассовому аппарату посторонних лиц, а также самостоятельно вносить коррективы в алгоритм работы кассового аппарата. Также запрещено хранение в кассе собственных денег, а также тех денежных средств, которые не были учтены (не прошли через кассу).

В конце рабочей смены лицо организации, работающее с кассовым аппаратом, обязано подготовить всю денежную выручку за день (за смену), а также платежные документы, после этого надлежит составить кассовый отчет, который впоследствии сдать с выручкой старшему кассиру.

При работе с кассовой техникой важно строго соблюдать правила работы с кассовым аппаратом в ресторанах, барах, кафе.

Контрольные вопросы:

1. Правила работы с кассовым аппаратом в барах.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Кучер, Л.С. Официант-бармен : учебное пособие / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2017. – 562 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486040>

2. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 181 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054>

3. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 196 с. : табл., схем. – (Среднее профессиональное образование). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055>

Дополнительная литература:

1. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие : [12+] / С.И. Рагель. – Минск : РИПО, 2018. – 604 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров

www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес

www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания

www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России