

**План-конспект
Інформаційного заходу**

Професія: офіціант

Місце проведення: лабораторія організації обслуговування.

Тема заходу: «Різноманітні техніки подачі кави, кавових напоїв та шоколадного фондю».

Тип заходу: інформаційний.

Мета:

- **навчальна:** ознайомити з сучасними способами приготування і відпуску кави, кавових напоїв та шоколадного фондю;
- **розвивальна:** розвивати увагу, спостережливість, прагнення до отримання нових знань;
- **виховна:** виховувати креативність, зацікавленість до саморозвитку та пізнання традицій свого народу; сприяти формуванню дисциплінованості і відповідальності за кінцевий результат праці; виховувати прагнення до успіху.

Міжпредметні зв'язки: виробниче навчання, модуль ОФЗ - виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів, історія України.

Використана література

1. Доцяк В.С. «Українська кухня». Львів. Видавництво «Оріяна нова» 1998. с.457
2. Косовенко М.С. «Технологія приготування їжі» с.217 - 223 с.
3. П'ятницька Н.О. «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства». К. «Центр учбової літератури», 2011.
4. Сало Я.М. «Організація обслуговування населення на підприємствах харчування». Л. «Афіша», 2004.
5. Сихроман І.В. «Товарознавство продовольчих товарів». - К. Лібра, 2008. -285 с.

Перебіг заходу

1. Мотивація проведення інформаційного заходу.

Доброго дня!

Для багатьох ранкова кава – неодмінний ритуал. Дехто готує каву самотійно вдома, а шанувальники різноманітності кави та кавових напоїв, надають перевагу каві в кав'ярні, де панує особлива кавова атмосфера.

А для того, щоб не розгубитися у різноманітності вибору кави та кавових напоїв, пропонуємо вам ознайомитись з асортиментом, технологією приготування та особливостями подачі цих напоїв.

Якщо Ви є поціновувачем або просто шанувальником такого ароматного і підбадьорливого напою, як кава, тоді цей інформаційний захід саме для вас.

Смак кави чудовий, але не всім зрозумілий. Її потрібно навчитися розуміти і любити, тільки так можна із захопленням насолоджуватися нею в повній мірі.

Кава - це тонізуючий напій, який в малих дозах корисний, а у великих може декому нашкодити. Приготувати смачний і поживний напій може лише та людина, яка досконало знає всі корисні та поживні властивості кави, володіє секретами її заварювання, вміло підбирає посуд та способи подачі цього напою.

2. Теоретична частина.

Чашка, наповнена запашним напоєм, уже багато сторіччь підбадьорює людей та приносить насолоду. Кава – напій дуже поширений. Мабуть, немає такої країни у світі, де б не вживався цей напій. Дотепер точно не встановлено, коли і при яких обставинах вона була відкрита.

Історія кави охоплює кілька періодів. Бере початок з найдавніших часів і йде корінням в перші цивілізації Близького Сходу, хоча походження кави до цих пір залишається неясним.

Вважається, що ефіопські прашури народів Оромо першими помітили збудливий ефект кавового зерна. Однак жодних прямих доказів на цей рахунок немає.

В Україні кава з'явилася вже в XVI сторіччі у Криму. Вже за кілька

десятиріч напій настільки поширився в середовищі кримли, що кримський хан Гази II Герай в своєму вірші «Кава і вино» згадував про нього, як про щось звичне для кожного.

Кавові зерна були серед дарів, привезених Богдану Хмельницькому патріархом Антіохійським Макарієм у 1654 році, при цьому свідок підкреслював, що кава була улюбленим напоєм гетьмана.

Першу кав'ярню на українських землях було засновано в 1672 році в Кам'янці-Подільському, коли місто опинилося під османською владою. Під час проведення археологічних робіт на території Старого міста було знайдено залишки двох турецьких кав'ярень, які вважаються найстарішими у Європі.

Задля відродження унікальної культури кавування в Кам'янці-Подільському проводиться традиційний фестиваль «Кам'янецька турка», в рамках якого відбувається кавовий ярмарок, організовуються різні конкурси та мистецькі перформанси.

Щонайменше з 1772 року починається активний розвиток кавоваріння і в Галичині, про що говорять назви найбільш популярних кавових закладів 19 століття, такі як «Віденська кав'ярня» у Львові (1829 р.), «Kavehaz» — в Ужгороді. Як наслідок, станом на початок 20-го століття у Львові та Ужгороді налічувалися десятки кав'ярень.

Впродовж 20-го століття виробництво кави в Україні розвивалось далі. Серед інших кавових підприємств у 1932 році виникла «Львівська кооперативна фабрика домішок до кави „Суспільний промисл“», яка стала цеглинкою в міфі про Львів як кавове місто, яка працює на користь місту й по сьогодні. З 1991 року зі здобуттям незалежності з'явилися вітчизняні виробники, такі як «Кам'янецька кава», «Кава зі Львова», «Віденська кава», «Lacomba», «Тіко-Чако» та героїчний на сьогоднішній день Гостомильський виробник Minnelly, який зміг відновити свої потужності після того, як окупанти знищили 60% промислового обладнання. Українці неймовірні!

3. Практичний показ

Майстер проводить практичний показ, демонструючи різні способи та види приготування кави:

- еспресо;
- американо;
- капучино;
- лате.

Майстер пропонує гостям заходу вибрати вид кави, який їм сподобався. Здобувачі освіти за професією «офіціант» подають замовлення гостям.

Практичний процес має інформаційний супровід, під час якого майстер розповідає про види та сорти кави та дає поради, як обирати собі напій в кав'ярні.

Фахівці вважають, що кількість різних сортів кави на земній кулі переважає тисячу. Залежно від своїх якостей, кожний сорт використовується інакше. Левова частка всіх сортів складається із зерен одного виду кави - аравійської, або арабіки. Вже у нашому столітті був виявлений ще один вид кави, що отримав визнання. Це - робуста. Є й інші види, але з різних причин вони не набули визнання (наприклад, ліберика маловрожайна комерційного попиту не має). На міжнародному кавовому ринку застосовується особлива класифікація всієї різноманітності сортів кави, що розділяє їх на три великі категорії. Головним критерієм включення тієї або іншої кави в певну групу служить якість зерен. Перша категорія - кава мокко (Ємен). У неї включають всі найкращі сорти кави від рідкісних до широко поширених. Для того, щоб підкреслити їх високу якість, цю категорію точніше називають «м'якою кавою, вирощеною на високогірних плантаціях».

До другої категорії належить майлд (Mild)- найкращі сорти кави арабіка високогірна, зібрана на висоті не менше 500 метрів над рівнем моря, а часто висота розташування кавових плантацій складає 1000-1500 метрів. При цьому кавові ягоди повинні бути зібрані абсолютно зрілими і ретельно оброблені.

У третю категорію входять сорти кави робуста. Вони поступаються на смак і аромату сортам кави арабіка і до того ж в них більше кофеїну (приблизно

на 30-40 відсотків). У робусти свої переваги – невибагливість у вегетації, стійкість до хвороб і, головне, дешевизна. От чому робуста на кавовому ринку займає своє, не менш важливе, місце, ніж арабіка.

Більшість людей щодня, а іноді і кілька разів на день, п'ють кавові напої. Деякі люблять американо, хтось смакує Лате, інші випивають дві-три чашки еспресо за один раз. Всі ці напої по-своєму смачні. Давайте ж розберемося, в чому їх відмінність.

Отже, існує більше 24 основних рецептів приготування кави, які п'ють більшість людей. Всі вони готуються на основі зернової, меленої або розчинної кави з додаванням молока, молочної піни, алкоголю, соку або сиропів.

Класичні кавові напої.

Ристрето – для тих, хто поспішає і кому потрібна швидка доза кофеїну. Найменший за обсягом кави. За оригінальним рецептом на 20 мл води йде аж 8 грамів кави і подається чиста вода в окремій склянці, щоб людина могла запити ядерну суміш.

Еспресо – один з найпоширеніших видів кави. Обсяг - 40 мл води на 8 грам кави. Помилково його часто називають «експресо», тому що багато хто думає, що це «швидка» кава. Але це не так. Еспресо в перекладі з італійської означає тиснути, вичавлювати, віджимати. З меленої кави в прямому сенсі слова вичавлюють весь кофеїн. Подається в невеликих філіжанках (30-35 мл) і традиційно вважається найміцнішим з кавових напоїв, у той час як насправді є одним із найбільш шадних для шлунку і серця. У процесі приготування він втрачає досить багато кофеїну, при цьому набуває багатий смаковий та ароматичний букет.

Доніо – кава для екстрималів. Це подвійна доза еспресо. Серце починає битися швидше, ви відчуваєте прилив сил і енергії. Мозок починає швидко вирішувати будь-які завдання і за день ви встигаєте зробити в два рази більше справ.

Американо – те ж саме, що і еспресо, тільки з додаванням більшої кількості води. Приблизно 100-120 мл води для семи-восьми грамів кави. Не що інше, як розбавлений водою еспресо. Вода доливається у вже приготовану каву,

завдяки чому зникає властива еспресо гіркота, а аромат стає м'якшим. Традиційно на 30 мл еспресо припадає 120 мл води. Підійде для тих, хто хоче підбадьоритися, але не хоче випити напій одним ковтком.

Далі майстер переходить до ознайомлення з історією виникнення та технологією приготування шоколадного фондю.

Фондю, записане багатьма до улюблених десертів, спочатку було їжею звичайних швейцарських пастухів і готувалося не із шоколаду, а із сиру.

У XX столітті ця страва як місцева особливість з'явилася в ресторанах на заході Франції та Швейцарії. Сьогодні до фондю там прийнято подавати мариновані корнішончики, оливки, дрібну цибулю (на зразок сіянки), часник. А за хліб, зазвичай, править традиційний французький багет.

Крім традиційного сирного фондю, зараз відомі м'ясні, рибні і десертні — шоколадні.

Майстер пропонує ознайомитись з технікою приготування шоколадного фондю, до складу якого будуть входити білий і чорний шоколад, коньяк, вершки тощо.

В шоколадне фондю можна вмочати все, що подобається: банани, яблука, груші, часточки апельсина або мандарина, полуницю, зефір, печиво, біскоті або багет. Запивати такі солодощі можна звичайним чаєм або кавою.

Майстер виготовляє шоколадне фондю за допомогою шоколадного фонтана та використання різноманітних фруктів, і пригощає гостей заходу. Здобувачі освіти приймають участь у пригощанні гостей.

ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТКИ

«Осіннє капучино»

Інгредієнти	НЕТТО
Молоко	150г
Суміш для гарячого шоколаду	10г
Еспресо	30г
Какао-порошок	1г
Вихід	190г

Технологія приготування

Збити в пітчері молоко. В чашку всипати суміш для гарячого шоколаду, вилити еспресо і ретельно розмішати, вилити збите молоко, посипати какао-порошком.

*Кава «Американо»*

Інгредієнти	НЕТТО
Кава еспресо	30г
Вода	80г
Вихід	110г

Технологія приготування

Готують в еспресо-кавоварці.

Вимоги до якості

Аромат тонкий, приємний, колір чорний, смак характерний каві.

Кава «Еспресо»

Інгредієнти	НЕТТО
Кава натуральна мелена	10г
Вода	40г
Вихід	30г

Технологія приготування

Готують в еспресо-кавоварці.

Вимоги до якості

Аромат тонкий, приємний, колір чорний, смак характерний каві.

*Кава «Лате»*

Інгредієнти	НЕТТО
Кава еспресо	30г
Молоко	150г
Вихід	180г

Технологія приготування

В спінене молоко вливають тонкою цівкою каву «еспресо».



Додаток 2

«Фондю шоколадне»

Інгредієнти:	Кількість:
Вершки 30%	400 г
Шоколадна стружка	680 г
Ванільний екстракт	15 г

Технологія приготування:

Крок 1

Підготувати фондюшницю, поставити на підставку.

Крок 2

У великій каструлі на середньому вогні розігріти вершки до гарячого стану, але не доводячи до кипіння.

Крок 3

Додати до вершків шоколадну стружку і перемішати, поки вона розтане і суміш стане однорідною.

Крок 4

Зняти суміш із вогню та додати ванільний екстракт.

Крок 5

Перелити шоколадне фондю у фондюшницю і поставити на вогонь. Занурити підготовлені продукти в шоколадну масу. Подати гостям.