

МДК.01.05. Барное дело

Вид занятия: лекция (4 часа)

Тема занятия: Материально-техническое обеспечение деятельности баров

Цели занятия:

- дидактическая - изучить торговое помещение бара; оборудование баров; информационное обеспечение деятельности баров.
- заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях
- воспитательная дальнейшего использования знаний и навыков в учебной и профессиональной деятельности; воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема 1.2. Материально - техническое обеспечение деятельности бара

1. Торговое помещение бара.
2. Оборудование баров.

Самостоятельная работа обучающихся

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

Рекомендуемая литература:

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. Мялковский О. В. Барное дело. Учебник. – К.: Кондор-Издательство, 2020. 366 с.
7. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена.: учебн. пособие для нач. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

1. 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 лучшее 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 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.

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.

Таблица 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
------	-----------------------------------

Объем жидкостей в некоторых зарубежных справочниках в рецептуре напитков приводится в джиллах, джиггерах, унциях. Для того чтобы прочитать такой рецепт, необходимо знать единицы измерения жидкостей. Соотношение различных единиц объема приведены в таблицах 2, 3.

Кроме того, в баре обязательно должны быть фрукты, свежая мята, кондитерские изделия, ароматизатор.

Таблица 2.

Американские меры жидкостей

Единицы объема	Литр	Унция* США	Унция** Великобритании
Галлон (gal)	3,785	128,0	133,0
1/4 галлона (1/4 gal)	0,946	32,0	33,0
1/5 галлона (1/5 gal)	0,760	25,6	26,66
Пинта (pt)	0,473	16,0	16,66
Джилл	0,118	4,0	4,40
Джиггер	0,044	1,5	1,66

* Одна жидкая унция приблизительно равна 30 см³.

** Одна жидкая унция приблизительно равна 28 см³.

Таблица 3.

Соотношения различных единиц измерения жидкостей

Мера	1 мл	Ложка для коктейля	Чайная ложка	Столловая ложка	Унция	Мерная чарка	Винный бокал	Порция	½ пинт ы
1 мл	1	0,4	0,2	0,07	0,03	0,02	—	—	—
Ложка для коктейля	2,5	1	1/2	1/6	1/12	1/18	—	—	—
Чайная ложка	5	2	1	1/3	1/6	1/9	—	—	—
Столловая ложка	14	6	3	1	1/2	1/3	1/8	1/12	1/16
Унция	28	12	6	2	1	2/3	1/4	1/6	1/8
Мерная чарка	42	18	9	3	1/2	1	3/8	1/4	3/16
Винный бокал	112	—	—	8	4	2,63	1	2/3	½
Порция	163	—	—	12	6	4	1,5	1	¾
1/2 пинты	224	—	—	16	8	5,33	2	1,33	1

На основании меню и карты вин и коктейлей бара: проводится мониторинг по наличию на рынках продукции, используемой в барах в качестве сырья;

выбирается сеть предприятий для постоянной поставки продукции по договорам (за безналичный и наличный расчет, в кредит);

составляется заявка на сырье и компоненты под ассортимент кулинарной продукции и напитков.

Снабжение осуществляется разными путями:

через нулевой канал (оптовая закупка с продовольственных баз, предприятий винодельческой, ликероводочной, пивобезалкогольной отраслей);

через одноуровневый канал (закупка через магазины розничной торговли);

используются базы, занимающиеся оптовой продажей спиртного для баров, ресторанов, магазинов.

Наиболее выгодным каналом закупа продукции является нулевой. Во всех случаях закупка осуществляется на основании закупочного акта.

2. Оборудование баров.

Встроенное оборудование

Его правильное размещение – значительно повышает эффективность работы бармена. В баре необходимо иметь:

1. **Ледогенератор** – размещается в центре рабочего места бармена.

Не во всех барах он встроен и находится под рукой. В этом случае бармен пользуется специальной емкостью для льда – **айс – бакетом**, который устроен по типу термоса и состоит из трех частей: наружного контейнера, внутренней емкости и крышки. В нижней части внутренней емкости сделаны отверстия для слива воды, благодаря чему лед постоянно сохраняется «сухим».

2. **Вращающийся стеллаж для бутылок («вертушка»)** – Вмонтирован в барную стойку или прикреплен к ней; обычно изготавливают из нержавеющей стали; его застилают тканью, а сверху ставят бутылки.

3. Место для приготовления напитков (**билдинг – лоток**) – представляет собой длинную равную поверхность на рабочем месте бармена для приготовления и , смешивания напитки. Может быть вмонтирован в барную стойку или прикреплен к ней. Чаще всего сделан из нержавеющей стали, но иногда это просто резиновый коврик.

4. **Раковина** – размещают так, чтобы к ней можно было подойти с любой стороны.

5. **Посудомоечная машина** – размещают недалеко от края барной стойки, так чтобы можно было подойти с любой стороны.

6. **Холодильные шкафы** – для хранения бутылок пива и соков в пакетах. Они снабжены стеклянными дверцами.

7. **Пост** – микс машина – представляет собой пистолет для наливания содовой в напитки, обычно прикреплены к нижней стойке бара рядом с рабочим местом бармена (аппарат для смешивания сиропов с газом и водой).

8. **Пивные краны** - в пивных барах они занимают большое место на барной стойке («драфт» - пивной кран).

9. **Винные дозаторы** – во многих барах используются электронные дозаторы, рассчитанные на 4-6 бутылок. Они наливают быстро и аккуратно.

Барный инвентарь:

1. **Блендер** – его главное назначение смешивать фрукты и лед с другими ингредиентами.

2. **Шейкер коктейльный** – самый лучший сделан из нержавеющей стали и имеет стеклянный смесительный стакан - существует три вида:

1. Американский – состоит из двух частей: стеклянные и металлические стаканы. К нему необходимо иметь стрейнер для отделения напитка от льда. Американский шейкер предпочтительней.

2. Бостонский;

3. Стандартный – состоит из трех частей: стакана, большой крышки с ситом и маленькой крышки.

3. Коктейльный стрейнер – сделан из нержавеющей стали и имеет проволочную спираль. Используется для переливания напитков, когда нужно отфильтровать лед.
4. Коктейльная / барная ложка – ложка с длинной скрученной в спираль ручкой и плоским концом, который служит для растирания сахара в некоторых напитках. Этой ложкой размешивают напитки, а также с ее помощью готовят сложные коктейли.
5. Пестик – чтобы растолочь пряности или растереть сахар с фруктами.
6. Совок для льда – иногда роль совка выполняет нижняя часть шейкера, который зачерпывает лед.
7. Открывалка для вина / нож сомелье – состоит из ножа, штопора и рычага
8. Открывалка для бутылок – приспособление с длинной ручкой.
9. Лоток для гарнира – для хранения разнообразных гарниров. Имеет ряд отделений и позволяет сохранить гарнир в свежем виде. Рядом с ним кладут щипцы.
10. Разделочная доска и фруктовый нож – должна быть средних размеров, из негигроскопичных материалов. Для нарезки фруктов хорошо подходит маленький острый нож с зубчиками на лезвии.
11. Фруктовый каналлер – специальный электрический прибор для вырезания спирали (твиста) из цедры. Он обычно снабжен электрической теркой для снятия цедры.
12. Нож – канелль – служит для вырезания твиста в ручную.
13. Мерные стаканы / мензурки / джиггеры – рассчитаны как правило на 15-30 мл на стенках нанесена градуировка.
14. Гейзеры – специальные насадки на бутылки. Служат для непрерывного наливания напитков тонкой струей. Гейзер снабжен пистолетом – стопом, позволяющим регулировать толщину струи.
15. Контейнер для переливания и хранения напитков рассчитан на 1-2 л и служат для быстрого наливания напитков. На них часто наливают разноцветные крышки, чтобы избежать путаницы.
16. Соковыжималка –
17. Солонка – сейчас во многих барах пользуются многоярусными солонками и сахарницами.
18. Контейнер для хранения соломинок.
19. Стационарная открывалка для бутылок – для быстрого откупоривания винных бутылок.

Барная посуда

1. *Стопка*. Шот. Джиггер. 40-60 мл. Для подачи крепких алкогольных напитков методом straight up (стрэйт ап), то есть в чистом виде без льда, и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком, - shooter (шутер).
2. *Олд-фешен*. Рокс. Виски стакан. 100-300 мл (Дабл роке). Для подачи алкогольных напитков методами: а) on the rocks (он зэ роке) - в чистом виде со льдом, б) mist (мист) - крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед, а также для традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и без льда и микс - дринки на основе виски.
3. *Хайболл* (Тумблер, Коллинз, Зомби). 150-300 мл. Для подачи mix drink (микс дринк - смешанный напиток), long drink (лонг дринк) - напитки большого объема и soft drink (софт дринк) - безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).
4. *Коньячный бокал*. Бренди глас (Баллон), Снифтер. 250-500 мл. Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.
5. *Коктейльная рюмка*. Бокал Мартини. 90-150 мл. Для подачи охлажденных коктейлей без льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом frappe (фраппе) - на дробленый лед. В нем нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).
6. *Бокал Айриш кофе*. 200-250 мл. Для подачи горячих коктейлей.

7. Шампань флюте. Для подачи шампанского, игристых вин и коктейлей с ними.
8. *Шампанское блюдо*. 120-200 мл. Для подачи шампанского и игристых вин в разлив. Для подачи коктейлей, содержащих сливки.
9. *Винный бокал*. 150-250 мл. Для подачи красных и белых вин (столовых, десертных) и т.п. Бокал для белого вина имеет более вытянутую форму.
10. *Шерри*. Порт глас. Модерная рюмка. 100-150 мл. Для подачи крепленых вин, вермутов.
11. *Сауэр*. Для подачи коктейлей группы Сауэр (кислый).
12. *Гоблит (Кубок)*. 200-285 мл. Подразделяются на винные, пивные, коктейльные.
13. *Маргарита*. 200-250 мл. Для подачи коктейлей „Маргарита“, замороженных напитков (фродузен дринкс).
14. *Ликерная рюмка*. Пони. Кордиал. 25-50 мл. Для подачи ликеров в чистом виде.
15. *Пуус-кафе*. 50-75 мл. Для подачи слоистых коктейлей.
16. *Харикейн (Ураган)*. 450-480 мл. Для подачи экзотических коктейлей большого объема.
17. *Пивные бокалы*. Для подачи пива и коктейлей с пивом.
18. *Пивная кружка*. Для подачи пива.
19. *Чайно-кофейные принадлежности*: чашки, ложки, блюдца.

Вопросы для закрепления материала

1. Дайте характеристику торговому и вспомогательному помещению бара?
3. Назовите основные принципы организации снабжения баров.
4. Назовите основные стили баров.
5. Перечислите минимальный ассортимент напитков бара.
7. Оцените современное оборудование баров.
8. Назовите основные виды барной посуды.