

## Учебная практика

Тема: Способы подачи блюд. Осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами

Цели занятия:

- дидактическая: закрепить теоретические знания студентов, углубить и расширить знания, сформировать умения и навыки студентов по теме
- развивающая: развитие творческого подхода к решению самых разнообразных задач; формировать и развивать умение анализировать, выделять главное
- воспитательная: формирование интереса к профессии у студентов, формирование определенных черт гармонически развитой личности.

Формируемые компетенции: осознание социальной значимости будущей профессии; стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации и профессионального уровня.

Основные источники:

Герасимова, Е.Б. , Герасимов, Б.И. Управление качеством: учебное пособие/ Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов – М.:ФОРУМ: ИНФРА-М, 2014.

Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания в барах. Учебник - М.: издательство Академия, 2015.

Кузнецов И.Н. Деловой этикет от А до Я. - ООО ИИЦ «Альфа-Пресс», 2012.

Дополнительные источники:

[https://www.4italka.ru/domovodstvo\\_main/kulinariya/170574/fulltext.htm](https://www.4italka.ru/domovodstvo_main/kulinariya/170574/fulltext.htm)

[https://studopedia.ru/2\\_80885\\_osnovnie-metodi-podachi-blyud-v-restorane.htm](https://studopedia.ru/2_80885_osnovnie-metodi-podachi-blyud-v-restorane.htm)  
|

Самостоятельная работа:

1. Законспектировать, выучить лекцию и ответить на контрольные вопросы.
2. Оформить подачу любого блюда.

Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: [jiji.juli.2000@mail.ru](mailto:jiji.juli.2000@mail.ru)

## План

### 1. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой и в торговом зале.

#### Организация рабочего места бармена



В рабочей зоне, расположенной на нижней столешнице барной стойки, бармен кладет деревянную доску, ножи для нарезки цитрусовых и срезки из них кожицы и другой инструмент.

Слева размещают посуду и инвентарь для приготовления смешанных напитков. Здесь же размещена ванна для мытья посуды, инвентаря. Следует соблюдать безупречной чистоты и порядка, поскольку потребитель всегда следит за работой бармена.

Справа от бармена размещена холодильный шкаф для хранения кондитерских изделий, фруктово-ягодного пюре, крушона и др. Над холодильным шкафом ставят рядами фужеры для коктейль-салатов,

креманки для фруктово-ягодного пюре, розетки для ягод, ближе к середине - крющонницу и чашки для крющона.

Справа от бармена в рабочей зоне находится посуда со льдом и фруктовыми компонентами, шампанское в ведерке со льдом, напитки в фабричной упаковке или кувшинах, которые он расставляет в такой последовательности (дело ближе к бармену): спиртные напитки (водка, коньяк, ром), затем ликеры и кремы, крепленые вина и в последнем ряду - столовые. Вместе с напитками относятся соки и сиропы.

Дело располагают также лотки с пирожными и другими кондитерскими изделиями и соответствующий инструмент - лопатки, щипцы, ножи, используемые при их подаче и порционирования.



В рабочей зоне *коктейль-бара* слева устанавливают настольную электроплитку для приготовления пуншей, гrotов, глинтвейнов, над ней на полке - чашки для перечисленных напитков, справа - эспрессо-кофеварку.

В *гриль-баре* в рабочей зоне устанавливают электрогриле, доски для разделки птицы, мяса, рыбы с соответствующей маркировкой, мелкие столовые тарелки.

На рабочем месте бармена каждая вещь - бутылка, инструмент и т.п. всегда должны находиться на своем постоянном месте. Здесь должны быть также веса, калькулятор, кассовый аппарат или другие устройства для ведения расчетных операций. Мыть посуду и оборудование нужно сразу же после использования, так как засохшие остатки продуктов очень сложно отчистить.

Стаканы и бокалы, рюмки после мытья следует ставить перевернутыми на подносе и накрывать салфеткой. Стеклянная посуда перед использованием тщательно протирают чистой салфеткой до блеска.

## Подготовка бара к работе

Подготовка бара к работе начинается заранее в такой последовательности: проверяют складские запасы напитков, продуктов и сроки их хранения, промывают, протирают, наполняют емкости для соков, пробуют на вкус сливки, моют емкости, протирают и снова переливают сливки (чтобы не было ободка и устаревших сливок на стенках емкости) готовят к работе кассу, проверяют наличие разменной монеты, счетов, бланков для регистрации товаров.



Продукция, запас которой пополняется из состава, тщательно протирается и устанавливается на свое место, причем остаток перемещается вперед (то есть с более ранним сроком реализации). Расставляются мебель, включаются осветительные приборы, расставляются водки или свечи в подсвечниках, включаются рекламные светильники, при необходимости улучшается декоративное оформление бара.

Пополняют и удобно выложат полотенца для полировки посуды (с запасом), причем для полировки, вытирания рук и барной стойки они должны быть разными.

Излагается барная карта на столах и барной стойке.



На рабочем месте расставляются инвентарь и инструменты, напитки для приготовления коктейлей, моются фрукты и излагаются в форме на барную стойку. Они являются украшением барной стойки.

Подбирается музыка (сначала успокаивающее), подготавливаются (протираются) пепельницы, зажигалки, спиртовки, напускается вода в моечную ванну и добавляется моющее средство.

Подготавливается эмульгатор (белок + вода 1: 1), сбиваются сливки, подогревается в теплой воде кокосовое молоко, доливаются вода, масса взбивается. Все это в дальнейшем используется для приготовления соответствующих напитков.

## Особенности обслуживания в барах

В барах применяются различные методы обслуживания посетителей: самообслуживание, обслуживание официантами и комбинированное обслуживание. Потребители могут выпить коктейль у барной стойки или перенести напитки и различные изделия к обеденному столу (при самообслуживании), а также заказать напиток в официанта. В некоторых случаях заказанный напиток готовят у столика заказчика. Для этого используют специально оборудованный передвижной тележку, которым

при необходимости пользуется бармен. Собранный из столов использованную посуду официанты или сборщики посуды выносят на подносах.

В баре при ресторане коктейли гостям, приглашенным на пир или прием, подают в обнос.



При самообслуживании у барной стойки потребители рассчитываются непосредственно с барменом, при обслуживании официантами - с официантом в конце обслуживания.

Ночной бар работает с 20 часов вечера до 6 утра. В зале устанавливают небольшие столы круглой или квадратной формы, удобные кресла или диваны.

Мебель размещают с учетом конфигурации зала так, чтобы часть его можно было использовать для танцев. В зале транслируется танцевальная музыка. В удобном месте можно установить цветной телевизор, что позволит желающим посмотреть интересные телепередачи. Гостей в баре обслуживают бармены и официанты. Расчет производится наличными, чеками или кредитными карточками.



Бар при кегельбанах. Кегельбаны находятся при большом гостиничном кмпттгекси ябиСи те пкпемпич / гу Остановка. Пойти них ппгянИзгжуют бяпы. Не может (туты гриль-бар, коктейль-бар и некоторые другие. Ассортимент изделий соответствует специализации бара. В торговом зале устанавливают столы с гигиеническим покрытием. Посетителей может обслуживать бармен, но чаще применяется самообслуживания. Посуда собирает сборщик посуды.

В молочном, виновному, пивном баре у стойки потребителей обслуживают бармены, в торговом зале применяется самообслуживания или обслуживания официантами. Молочный бар в основном работает в дневные часы.

Пресс отеля. При проведении соревнований, съездов, конференций представителей прессы обслуживают в пресс-баре. Он может работать по методу самообслуживания или с обслуживанием официантами. Режим работы предприятия зависит от расписания проведения указанных мероприятий и согласовывается с руководителем пресс-центра.