

МДК.05.01. Выполнение работ по профессии бармен, официант

Вид занятия: практическое занятие

Тема занятия: Установление класса бара, организационно-правовой формы, состава помещений

Цели занятия:

- дидактическая - Формирование навыков по установлению класса бара, организационно-правовой формы, состава помещений. Научиться применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.
- воспитательная - заинтересовать студентов в изучении дисциплины в целях дальнейшего использования знаний и навыков в учебной и профессиональной деятельности; воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Тема 1.1 Организация обслуживания в барах**Практическое занятие № 2**

Тема занятия: Установление класса бара, организационно-правовой формы, состава помещений

Цель занятия: Формирование навыков по установлению класса бара, организационно-правовой формы, состава помещений. Научиться применять теоретические знания на практике.

Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:

- Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
- ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
- ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
- ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
- Мялковский О. В. Барное дело. Учебник. – К.: Кондор-Издательство, 2020. 366 с.
- Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена.: учебн.

пособие для нач. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

Обеспечение: инструкционные карты; раздаточный материал; натуральные образцы меню, карт вин.

Общие теоретические сведения

Бар – специализированное предприятие общественного питания, с барной стойкой, реализующие смешные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные, кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Назначение бара состоит в том, чтобы предоставить возможность посетителям отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку, посмотреть выступление артистов и т. д.

Бары подразделяются на классы:

«Люкс» - изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных напитков, коктейлей.

«Высший» - оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей.

Штат таких баров укомплектован высокопрофессиональными специалистами. В штате баров, имеющих свое производство и расширенный ассортимент изделий может быть повар. Униформа обслуживающего персонала должна быть удобна и соответствовать стилю предприятия. Текст меню и коктейльные карты должны быть написаны на русском и иностранных языках.

«Первый» – гармоничность, комфортность, выбор услуг, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в том числе заказных и фирменных.

Бары различают:

- по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления: винные, коктейль- бары, коктейль- холлы, пивные, гриль- бары, молочные, десерт- бары, салатные и суповые бары, хлебные бары, кофе- бары, фито-бары;

- по специфике обслуживания потребителей: милк- бар, бары по интересам, танцевальные бары, диско- бары, стриптиз- бары, казино- бары, таб- бар, сервис- бар, фитнес- бар, экспресс – бар, национальные- бары, пул-бары.

Услуги питания бара представляют собой услугу по приготовлению и реализации широкого ассортимента напитков, закусок, кондитерских изделий, покупных товаров, по созданию условий для их потребления у барной стойки или в зале.

Обслуживание в барах осуществляется метрдотелями, барменами, официантами имеющими специальное образование и прошедшими специальную подготовку.

Бары должны иметь световую вывеску с элементами оформления для чего используют декоративные элементы создающие элементы стиля.

Микроклимат поддерживается кондиционированием воздуха или приточно- вытяжной вентиляцией.

Обязательная принадлежность бара – барная стойка, высотой до 1,2 м и барные табуреты высотой 0,8 м.

Бармен – (от англ. barman – владелец бара или управляющий им, продающий спиртные напитки за стойкой бара) – это человек, работающий в баре в соответствии с правилами и атмосферой заведения. Он приветствует, информирует своих клиентов, дает советы, принимает и исполняет заказы. Бармен контролирует запасы напитков, решает вопросы закупки продуктов и оборудования, контролирует кассовые операции, участвует в составлении карты бара.

Барбек – помощник бармена.

Коктейль – так называют смешанные напитки, объем порции которых колеблется от 50 до 90 мл, в зависимости от времени употребления и действия на организм их делят на аперитивы – возбуждающие аппетит, диджестивы – способствующие пищеварению, их принято пить на сытый желудок.

Существует много версий происхождения слова «коктейль». По самой распространенной – этот термин происходит от английских слов «cock tail» - петушинный хвост, вероятно из-за пестроты красок напитка.

Смешивание напитков позволяет приготовить бесконечное множество новых вариантов, с разнообразными вкусовыми и ароматическими оттенками.

В классическом варианте в состав коктейля должно входить не менее 50% алкогольного напитка.

В 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.

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 крюшонов, 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).

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.

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.

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.

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.

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).

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.

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

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.

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

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.

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

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

1.1 Определите фирменное наименование Вашего предприятия и дайте определение его типа в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Например: Бар «Арт» - это предприятие общественного питания.....(далее по ГОСТу).

1.2 Определите основные требования к уровню обслуживанию (классу) предприятия в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного

питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Например: Бар высшего класса должен удовлетворять следующим требованиям: оригинальность интерьера.....(далее по ГОСТу).

1.3 Составьте паспорт предприятия в соответствии с предложенной ситуацией и представьте его в виде таблицы 1.1.

1.4 Определите требования к предприятию питания в соответствии с ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Оформите перечень конкретных требований к Вашему предприятию в следующем виде:

Требования к бару высшего класса «Арт»:

§ Требования к архитектурно-планировочным решениям и оформлению предприятий:

- внешний вид предприятия: вывеска световая с элементами оформления;*
- состав помещений для потребителей;*
- оформление залов и помещений для потребителей: использование оригинальных декоративных элементов;*
- микроклимат: система кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности.*

§ Требования к мебели, столовым посуде, приборам, столовому белью:

- мебель;*
- столовая посуда и приборы;*
- столовое белье.*

§ Требования к оформлению меню и прейскурантов, ассортименту продукции:

- меню и прейскурант вин (карта вин) с эмблемой (фирменным знаком) предприятия;*
- ассортимент продукции общественного питания и покупных товаров.*

§ Требования к методам обслуживания потребителей, к форменной одежде, обуви:

- методы обслуживания потребителей;*
- сервировка стола;*
- охраняемая автостоянка с неограниченным временем парковки.*

Таблица 1.1 – Паспорт предприятия питания

Признак предприятия	Характеристика признака
1. Фирменное наименование	
2. Тип	

3. Класс	
4. Специализация	
5. Организационно-правовая форма деятельности	
6. Месторасположение, юридический адрес	
7. Режим работы	
8. Мощность	
9. Характер производства	
10. Структура производства	

1.5 Оформите отчет для презентации Вашего предприятия общественного питания.

Вывод

Контрольные вопросы

1. Что такое бар?
2. Каковы особенности работы бара?
3. На какие классы делятся бары?
4. Дайте характеристику баров по специализации.
5. Какие основные обязанности сотрудников бара?

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить общие теоретические сведения (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту: larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina