

Урок № 6

Тема: Організація роботи барів

Відповідно до асортименту продукції і послуг бари поділяються

на три групи.

До **першої групи** входять бари, в асортименті яких основне місце посідають різноманітні **алкогольні та безалкогольні коктейлі**, змішані напої та спеціальні **закуси до них**: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар (паб), молочний бар, фіто-бар, десертний бар.

До **другої групи** входять бари, в асортименті яких переважають **холодні закуски, другі та солодкі страви**, а різноманітні змішані або однорідні алкогольні й безалкогольні **напої є доповненням до них**. Це гриль-бар та снэк-бар.

У **третьої групі** знаходяться **бари з різними послугами**: диско-бар (night - club bars), бізнес-клуб-бар, театральний бар, хол-бар тощо.

Аперитив-бар реалізує перш за все коктейлі, які збуджують апетит, різні алкогольні та безалкогольні напої. Його доцільно розміщувати у складі ресторану або комплексу закладів ресторанного господарства і використовувати перед початком великих бенкетів, прийомів.

Винний бар можна розміщувати окремо, у складі комплексного підприємства ресторанного господарства, при готелі або якому-небудь видовищному закладі: театрі, кіно-концертному залі, кінотеатрі з декількома залами, торговельному центрі, а також дегустаційних залах. В асортименті продукції бару - різноманітні марочні вина, а також коктейлі та змішані напої на їх основі і спеціальні закуски до них. Винний бар призначений для відпочинку та насолоди винами, тому, крім місць біля барної стійки, можна передбачити також столи на два або чотири місця. Бар **бажано оснастити музичною** апаратурою та розробити індивідуальний затишний інтер'єр.



Коктейль-бар за останні роки став однією з найпоширеніших форм спеціалізації бару. Його можна розташувати як у складі ресторану або групи закладів харчування, так і окремо. До асортименту продукції входять різноманітні коктейлі всіх груп та особливостей, а також гарячі напої.

Пивний бар (паб) - це поширена у нашій країні форма бару. Їх можна організувати як у підвалі та на перших поверхах адміністративної будівлі, так і в складі комплексного закладу ресторанного господарства. Асортимент продукції включає **до 30 найменувань пива**, в тому числі бочкове (кегове) та спеціальні закуски до них. Обслуговування можливе як біля барної стійки, так і за столиком, шляхом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами. Встановлення **в пивному барі музичної апаратури обов'язкове**, але бажано також передбачити телевізійну апаратуру або великий екран. Це значно підвищить його привабливість для споживачів, особливо під час трансляції різних передач зі спортивних змагань (футбол, хокей, бокс, концертів тощо). **Молочний та десертний бари**. Бари цього типу в своїй повсякденній діяльності створюють умови для прискореного обслуговування споживачів. Для цього бажано передбачити обслуговування як біля барної стійки, так і за столом. До асортименту продукції входять

всілякі напої на основі молочних продуктів, безалкогольні та змішані, морозиво з різноманітними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти. Палити в цих барах небажано. Їх доцільно розмішувати на швидких магістралях, у місцях відпочинку, при видовищних підприємствах і спортивних спорудженнях та центрах відпочинку дітей з батьками (зоопарках, парках, комплексах дитячих розваг, кінотеатрах). У десертному барі виготовляється велика кількість молочних коктейлів, змішаних напоїв з алкоголем та без нього, солодких страв - тістечка, торти, драглі, муси, самбуки, морозиво, фрукти та ін. У таких барах доцільно підтримувати широкий асортимент кондитерських виробів. Частіше за все **десертні бари мають дитячу або родинну спрямованість**, де малюки з батьками мають можливість отримати улюблені ласощі.

Фіто-бар - це бар, в асортименті якого є велика кількість **чаїв, трав'яних зборів**, напоїв, що мають не лише тонізуючі функції, а й лікувальне призначення. Такі бари часто розміщують у зонах відпочинку, парках, на пляжах, в лікувально-профілактичних закладах, будинках відпочинку, дитячих таборах, фітнес-центрах та торгових центрах.

Гриль-бар є для нашої країни новою, але вже популярною формою спеціалізації бару і вимагає до себе особливої уваги при проектуванні, обладнанні та експлуатації. Гриль-бар доцільно розташовувати у складі комплексу підприємств ресторанного господарства або в цокольних чи на перших поверхах. **На відміну від інших типів бару, він може мати умови для попередньої підготовки страв, доведених згодом барменами до готовності у присутності споживачів.** До асортименту продукції гриль-бару **входять страви нескладного приготування, які потребують в основному теплової обробки в грилях, на рожні.** У гриль-барі можуть реалізовуватися також коктейлі, вина, соки, прохолоджувальні напої. Тут доцільним є обслуговування не лише біля барної стійки, а й за столиками, бажано через офіціантів. У гриль-барі поряд зі швидким обслуговуванням споживачів слід передбачити створення комфортних умов для їх тривалого відпочинку.

Снек-бар або бар-закусочна – це спеціалізований заклад, розрахований на швидке обслуговування споживачів. Його доцільно розташовувати на пожвавлених магістралях та місцях пересікання великого скупчення людей: поблизу станцій метрополітену, автобусних станцій, залізничних і річкових вокзалів, аеропортів, готелів, торгових центрів, великих транспортних розв'язок, у центральній частині міста. **Заклад розрахований на**

короткочасне перебування споживачів, тому основною його рисою є швидке обслуговування **біля стійки**. У залі споживачі самостійно доставляють продукцію до столів, тобто **застосовується самообслуговування**. В асортименті бару-закусочної - холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування, кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. Як доповнення до них можуть відпускатися коктейлі та змішані напої.



Диско-бар (Night club bars) входить до складу розважальних закладів: нічних клубів, дискотек, танцювальних майданчиків. У диско-барах, танцювальних барах з концертно-розважальною програмою реалізується асортимент коктейлів, змішаних напоїв і закусок до них, аналогічний асортименту коктейль-бару. У танцювальних барах і барах з концертно-розважальною програмою, розрахованою на тривале перебування у них споживачів, необхідно передбачити відповідно комфортні умови, забезпечуючи розваги і відпочинок.

. **Хол-бар (Lobby-Bar)** розміщується в холах готелів і розрахований на **короткочасне перебування відвідувачів**. Уздовж стійки необхідно передбачити декілька високих табуретів або стільців. У ньому реалізують охолоджувальні

напої та спеціальні закуски. Крім музичної апаратури, в холі-барі бажано передбачити телевізор, а також свіжу пресу на кількох мовах.

Організація роботи барів

Бари організовують при готелях у приміщеннях, суміжних з вестибюлем, в холах, ресторанах, поряд з основним торговим залом або в торговому залі. Бар може бути і самостійним закладом. Тут реалізують різні напої, закуски, кондитерські вироби, фрукти, деякі нескладні страви, які готуються в присутності споживача.

Бари, **організовані при підприємстві, складаються з торгового залу і підсобного приміщення.**

Якщо бар є **самостійним закладом**, то **додатково можуть виділятися виробничі приміщення для приготування холодних закусок і других страв нескладного приготування, цех для механічної кулінарної обробки деяких видів сировини.** Торговий зал бару оснащують сучасними зручними меблями: напівм'якими і м'якими кріслами або стільцями, столами, стільниці яких покриті декоративним пластиком, деревом або склом.

Скатертинами столи накривають у **барах класу "люкс" та вищого**, де подають холодні і гарячі кулінарні вироби

. У пивному барі встановлюють дерев'яні столи, сидіння навколо них у вигляді бочок або табурети, стільці. У залі пивного і молочного бару можуть бути встановлені високі столи для споживання їжі стоячи. Оснащення молочних барів в основному таке, як і в кафе.

У залі танцювального бару виділяють місце для оркестру, танцювального майданчика, концертних виступів.

Обладнання, посуд, інвентар бару

Основним обладнанням будь-якого бару є барна стійка, довжина і форма якої змінюється залежно від розмірів та конфігурації приміщення. Вона повинна відповідати наступним вимогам: забезпечувати зручний зв'язок з підсобними приміщеннями, коморою та мийною посуду, забезпечувати розміщення за стійкою максимальної кількості місць, оскільки споживачі в основному віддають перевагу барній стійці. Стійка складається з двох

стілниць: верхньої висотою 1100-1200 мм та шириною 350-400 мм, призначеної для обслуговування сидячих на високих табуретках споживачів, **та нижньої**, розміщеної з внутрішнього боку стійки на висоті 850-900 мм від підлоги. Вона є **робочою поверхнею для бармена**. Ширина робочого столу стійки бару складає 500 мм.

У барній стійці монтують бак для охолодження на 8-10 пляшок, відсіки винно-горілчаних виробів з полицями для зберігання запасу, невелику холодильну шафу, в якій зберігається певна частина напоїв, ванну з проточною водою для споліскування інвентарю та посуду.

В усіх барах встановлюють холодильні шафи для зберігання запасу продуктів або готових виробів. У винному і вітамінному барах, а також у коктейль-холі встановлюють льодогенератор для приготування харчового льоду продуктивністю 2-3 кг/год

. Електроплити (частіше настільні) використовують для приготування глінтвейнів, пуншів, кави по-східному, какао й інших гарячих напоїв.

У молочному барі встановлюють низькотемпературний прилавок для зберігання морозива, фризер для приготування м'якого морозива.

У барну стійку **гриль-барів** вмонтовані **електрогрилі** для смаження страв із птиці, риби, м'яса. В окремому приміщенні, зв'язаному із залом та робочим місцем бармена, за стійкою розміщується мийна машина або мийні ванни. В приміщенні бару монтуються потужна витяжна вентиляція.

Для приготування змішаних напоїв використовують барний інвентар та інструмент: шейкери різної конструкції, у яких готують коктейлі, склянки мірні, різноманітні за призначенням і конструкцією пробки для пляшок. Для вишень і слив, якими прикрашають коктейлі, а також для канapé використовують шпажки, для змішаних напоїв - соломки різного діаметра, палички для розмішування коктейлів, прикраси для коктейлів і десертів.

Крім того, у барі мають бути сифони для приготування газованої води, підставки для серветок, таці, лійки, ложка для морозива, ступка з товкачем, столові набори - різноманітні щипці (для льоду, цукру, кондитерських виробів, бутербродів), чайні і кавові ложки, виделки для лимонів, десертні ножі, кондитерські лопатки, зубочистки в індивідуальній упаковці, палички для барбекю, свічки, серветки.

Для відпускання соків, мінеральної води та інших безалкогольних газованих напоїв з льодом використовують скляний посуд місткістю 150-200 мл. У барі використовують і багатопорційний посуд: крюшонниці, глечики, вази для фруктів, квітів, цукерок, плоскі вази для торта і тістечок, лотки для кондитерських виробів та інших продуктів.

Для подавання гарячих напоїв застосовують чайний і кавовий посуд, для бутербродів, кондитерських виробів, фруктів - пиріжкові й десертні тарілки; солодких страв - креманки, десертні тарілки, коктейль-салатів - келихи, креманки і т. ін.

Підготовка бару до роботи

Підготовка бару до роботи починається заздалегідь в такій послідовності: перевіряють складські запаси напоїв, продуктів та строки їх зберігання, промивають, протирають, наповнюють ємності для соків, пробують на смак вершки, миють ємності, протирають і знову переливають вершки (щоб не було обідка і застарілих вершків на стінках ємності);

готують до роботи касу, перевіряють наявність розмінної монети, рахунків, бланків для реєстрації товарів.

Продукція, запас якої поповнюється зі складу, ретельно протирається і встановлюється на своє місце, причому залишок переміщується вперед (тобто з більш раннім строком реалізації).

Розставляються меблі, вмикаються освітлювальні прилади, розставляються горілки чи свічки в свічниках, вмикаються рекламні світильники, за необхідності покращується декоративне оформлення бару.

Поповнюють і зручно викладуть рушники для поліровки посуду (із запасом), причому для поліровки, витирання рук і барної стійки вони мають бути різними. Викладається барна карта на столах і барній стійці.

На робочому місці розставляються інвентар та інструменти, напої для приготування коктейлів, миються фрукти та викладаються в форми на барну стійку. Вони є прикрасою барної стійки.

Підбирається музика (спочатку заспокійлива), підготовляються (протираються) попільниці, запальнички, спиртівки, напускається вода в мийну ванну та додається миючий засіб.

Особливості обслуговування в барах

У барах застосовуються різні методи обслуговування відвідувачів: самообслуговування, обслуговування офіціантами і комбіноване обслуговування. Споживачі можуть випити коктейль біля барної стійки або перенести напої і різні вироби до обіднього столу (при самообслуговуванні), а також замовити напій у офіціанта. В деяких випадках замовлений напій готують біля столика замовника. Для цього використовують спеціально обладнаний пересувний візок, яким за необхідності користується бармен.

У барі при ресторані коктейлі гостям, запрошеним на бенкет або прийом, подають в обнос.

При самообслуговуванні біля барної стійки споживачі розраховуються безпосередньо з барменом, при обслуговуванні офіціантами - з офіціантом наприкінці обслуговування.

Гостей у барі обслуговують бармени та офіціанти. Розрахунок здійснюється готівкою, чеками або кредитними картками.

Домашнє завдання: Опрацювати конспект, стор. 103-105 підручника

<https://youtu.be/UtjBXu3glN4?si=vz09r6EgT3odNfle>