

Учебная практика

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 11176 «бармен», 16399 «официант» по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

форма обучения – очная

Тема: Приготовление напитков.

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:

1. Шамкуть О. В. Профессия официант-бармен. Учебное пособие. 2015, 285 с. 191 - 200.
2. Официант, бармен : учеб. пособие для нач. проф. образования/ В. И. Ермакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с. 145 – 150.

Дополнительные источники:

1. <https://joinposter.com/post/restaurant-quality-control>
2. https://vuzlit.ru/698999/ohrana_truda_lichnaya_gigiena_barmena

Самостоятельная работа:

1. Законспектировать, выучить инструктаж и ответить на контрольные вопросы

Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

ЦЕЛЬ: Закрепить теоретические знания по ассортименту и назначению посуды, инвентаря бара.

НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ: бар, посуда, инвентарь и оборудование бара.

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Вы - бармен. Ваш рабочий день начинается за стойкой бара. Вы должны знать, что бармен на работу приходит за 2 часа до открытия и подготавливает свое рабочее место. Создает себе максимум комфорта для работы.

За стойкой бармен должен выглядеть безупречно:

- *красивая прическа;*
- *чистые и ухоженные руки, особое внимание обратить на ногти, можно сделать маникюр;*
- *униформа – безупречно чистая, выглаженная сорочка, отутюженные брюки, тщательно начищенные туфли, каблук не сбиты;*
- *парфюм, которым пользуется бармен, должен быть не ярко выраженным, резким, а наоборот, мягким и нежным;*
- *бармен не должен курить на рабочем месте.*

Рабочий день бармена условно можно разделить на две части. Первая часть – время, которое бармен тратит на подготовку посуды, инвентаря, витрины, получение продуктов со склада. Подготовительный период занимает 1/3 рабочего дня.

Особое внимание вы, как бармен, должны уделить оформлению витрины бара и барной стойке. На витрине развесить ценники на всю продукцию.


Напитки на полках разместить в следующем порядке:

- *пиво, газированная вода, газированные вина, вина, соки;*
- *ингредиенты для смешанных напитков;*
- *кофе, чай;*
- *на дальние полки витрины ставят напитки, которые используют редко.*

Подготовить стойку бара Высокая стойка состоит из двух частей:

1. Верхней узкой (30-40 см) – на ней подают напитки; перед работой ее натирают мягкой тканью до блеска.
2. Широкой нижней части – рабочего стола бармена, на нем он готовит и размещает напитки. Здесь должно быть хорошее освещение.

Для четкой организации работы необходимо правильно разместить инвентарь и оборудование:

 с правой стороны: кассовый аппарат, затем кофеварка, весы. На верхней полке слева – красочно оформленное меню;

✚ на нижней полке – блендер, миксер, микроволновая печь, перед блендером расставляют напитки для работы:

✓ *первый ряд* – коньяк, водка, ром. Затем ликеры, вина специальные, сухие;

перед бутылками – графины с сиропами и соками, соломинки в пакете и в стакане перед кассой;

✓ *на передней панели* перед барменом или справа расставляется и развешивается инвентарь: щипцы для льда, пирожных, ключи для открывания бутылок, подставка с набором ножей и разделочная доска; за разделочной доской ставят судочки с украшениями, набор мерных стаканов, шпатель для канпе и креманки с сахаром; в ящиках под столом хранят полотенца для посуды и салфетки для рук;

✓ *с левой стороны* располагают необходимую посуду: стаканы для коктейлей и соков, подносы с тарелками, чайные ложки в стакане, шейкер, ожипер и др. мерную посуду;

✓ *на верхней полке* должно быть меню, карта вин;

✓ *над стойкой* висит сушилка для рюмок;

✓ *за спиной* бармена находится витрина – холодильник, где охлаждаются напитки и хранятся холодные закуски, бутерброды.

Бармен – основной специалист бара, должен готовить вкусные напитки, знать тонкости обслуживания.

Обязанности бармена:

✚ обладать способностью разбираться в людях, уметь готовить, знать основы правил этикета, иметь хорошие манеры;

✚ воспитывать в себе выдержку, сознательное преодоление отрицательных эмоций;

✚ работать спокойно, продуманно, аккуратно и артистично; ✚ знать и следовать профессиональной этике;

✚ уметь уделять максимум внимания посетителям;

✚ быстро, четко обслуживать, вести правильный расчет с посетителями.

Главное в работе бармена – уметь владеть собой, своими движениями, независимо от того, сидит ли он, идет или работает.

При обслуживании посетителей необходимо соблюдать санитарные требования:

- + работать аккуратно;
- + иметь чистые салфетки для натирания посуды, бутылок; ручки и полотенца для рук, щетки для уборки столов;
- + приготовление напитков должно выглядеть аппетитно, так как они готовятся в присутствии посетителей;
- + посуда должна быть чистой, натертой льняным полотенцем;
- + стаканы следует брать только за нижнее основание, рюмки – за ножки, посуду с ручками – за ручки;
- + брать и перекладывать продукты специальными щипцами или лопаточкой, подавать на тарелках;
- + для украшений и льда использовать щипцы, пинцеты.

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Самостоятельно подготовиться к работе.

1. Придать своей внешности привлекательный вид.
2. Подготовить барную стойку к работе:
 - ✓ проверить правильность расстановки напитков на витрине;
 - ✓ ознакомиться с расположением оборудования и правилами его эксплуатации.
3. Ознакомиться с инвентарем и самостоятельно распределить его на рабочем месте бармена.
4. Рассортировать стеклянную посуду и развесить по видам в сушилке, подготовить посуду для работы и расположить с левой стороны в нужном порядке.
5. Расположить бутылки с напитками на стойке.
6. Проверить по пунктам готовность бара к работе.
7. Изучить посуду и инвентарь бара, заполнить таблицу «Инвентарь, посуда бара».

Инвентарь, посуда бара

Наименование посуды, инвентаря	Емкость	Назначение
Снифтер		Для подачи коньяка, бренди
и т.д.		

Пояснения по изучению посуды и инвентаря бара

1. Рейнвейная рюмка: из нее пьют белое столовое вино, емкость – 100 см³.
2. Лафитная рюмка (по названию одной из известных марок сухого красного французского вина «Шато Лафит»): предназначена для красного столового вина, емкость около 125 см³.
3. Ликерная рюмка из цветного стекла: из нее пьют только ликеры, емкость – 25-30 см³.
4. Бокал для шампанского: предназначен для шампанских и игристых вин, емкость – 125- 150 см³.
5. Водочная рюмка: из нее принято пить водку и горькие настойки, емкость – 50 см³.
6. Рюмка для коктейля (по форме напоминает правильный конус): используется для коктейлей, например, «Манхэттен», емкость – 100 см³.
7. Шпажки: используются для украшения – нанизывания оливок, вишенки и др.
8. Мерный стакан (джиггер): при приготовлении коктейлей необходимо точно следовать рецептуре; обычно делается из нержавеющей стали, имеет с одной стороны метку 20 мл, с другой – 40 мл, реже – 50 мл.
9. Шприц – бутылка содержит жидкости, которые используются только в небольших количествах (каплях); имеет литую пробку.
10. Блендер: предназначен для взбивания фруктов, сливок, приготовления коктейлей, в которых есть плохо смешивающиеся друг с другом компоненты; можно использовать электромиксер.
11. Барный стакан (для предварительного смешивания) необходим для всех напитков, которые не встряхивают, а смешивают; емкость – приблизительно 1 л, что достаточно для приготовления 3-4 порций.
12. Ведерко для льда применяется для хранения колотого льда, имеет разную вместимость, изготавливается из разных материалов, наиболее удобно с двойными стенками из пластика с термокрышкой.
13. Шейкер - основное приспособление для смешивания коктейлей; бывает разных типов и из разных материалов.
14. Барное ситечко (стрейнер): для удаления из напитка кусочков льда, фруктов или семечек при процеживании в бокал для гостей;
15. Барный нож: используется для нарезки цитрусовых.
16. Палочка для перемешивания (свистлик): бывает разного цвета и формы, очень приятно украшает коктейли и др.

Вопросы для самоконтроля

1. **Укажите емкость и назначение следующей стеклянной посуды: слифтер, флюте, шот, шуттер, харикейн, котейльный бокал, коллада, штоф, шампанка, маргарита, винник для белого вина, винник для красного вина, бренди-баллон, париж, хайболл, коллинз, тумблер, рокс, олдфешенд и др.**
2. **Перечислите инвентарь бара и укажите его назначение.**
3. **Какие требования предъявляются к организации рабочего места бармена?**
4. **Какие требования предъявляются к бармену?**