Группа ООП 3/1 07.03.2023

МДК.05.01. Выполнение работ по профессии бармен, официант

Вид занятия: практическое занятие

Тема занятия: Составление винной карты, барной карты и коктейльной карты

Цели занятия:

- дидактическая - научиться составлять винную карту, барную карту

коктейльную карту; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы

предприятия.

- 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 1.8 Организация и методы приготовления смешанных напитков

Практическое занятие № 17

Тема занятия: Составление винной карты, барной карты и коктейльной карты.

Цель занятия: научиться составлять винную карту, барную карту и коктейльную карту; сформировать чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

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.

Общие теоретические сведения

Для каждого класса ресторана, кафе, бара устанавливается ассортиментный минимум — определенное количество блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в продаже. В соответствии с ассортиментным минимумом в ресторанах составляют меню. Слово «меню» происходит от французского и означает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные для обслуживания совещаний, симпозиумов и др. Второе определение «меню» — это бланк, карта, лист бумаги, где печатается или пишется название блюд.

Mеню — это перечень закусок, блюд и напитков (с указанием цены и выхода), расположенных в определенной последовательности и имеющихся на предприятии в течении всего времени работы зала.

При составлении меню должны учитываться следующие принципы:

- должно быть достигнуто разнообразие закусок, блюд и изделий по видам обрабатываемого сырья (рыбные, мясные, овощные, и т.д.) и по способам кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные и т.д.).;
- должна учитываться сезонность блюд. Известно, что блюда, богатые жирами и белками, пользуются большим спросом в зимний период (мясные блюда), а летом повышается спрос на холодные блюда, овощи и свежие фрукты;
- блюда должны быть разнообразны не только на данный день, но и по дням недели;
 - меню должно соответствовать времени обслуживания (завтрак, обед, ужин);
- при подборе гарниров и соусов необходимо добиваться, чтобы они соответствовали основному продукту (например, к бефстроганов рекомендуется подавать жареный картофель из отварного, к рыбе по-польски картофель отварной и соус яично-масляный и т.д.);
- при разработке меню следует учитывать профессиональные, возрастные и национальные особенности обслуживаемого континента, религиозные обычаи и вероисповедание и т.д.;
- блюда, включенные в меню, должны быть в наличии на раздаче в течении всего времени работы зала или периода, предназначенного для реализации.

Разработка коктейльных карт — это своего рода искусство, ведь она должна угодить вкусам как можно большего количества гостей и при этом удовлетворить требования даже самых искушенных из них.

Карта вин (фр. *la carte des vins*) — документ, содержащий перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров и цены на них для посетителей. Основным ассортиментом карты вин является перечень алкогольных и прохладительных напитков, пива, табачных и покупных кондитерских изделий (шоколад, конфеты и др.).

При составлении карты вин необходимо учитывать:

в каких целях создано предприятие — бар с быстрым и недорогим обслуживанием и ограниченным ассортиментом блюд и напитков или бар, предусматривающий более дорогое обслуживание, развлечения, например концертную программу, разнообразную кухню;

национальную направленность кухни и сопровождающих ее напитков, например: английский паб-бар «Джон Бул», чешский «У Швейка», немецкий «Мюнхенский дворик», американский «У дяди Сэма», ресторан русской кухни;

тип бара и класс обслуживания;

популярность напитков в мире, отдельной стране, среди постоянных посетителей.

Эти факторы определяют последовательность расположения в карте вин бара отдельных групп напитков. Например, в паб-барах карта вин начинается с английского пива, в водочной комнате в ресторане русской кухни — с ассортимента водок, в чешском баре — с чешского пива, в барах, предусматривающих блюда европейской кухни — с перечня вин Франции, Италии, Испании и т.д. Напитки внутри каждой группы следует перечислять от

менее дорогих к более дорогим с учетом финансовых возможностей посетителей бара. Далее по традиции в карте вин напитки располагаются от сухого к сладкому, от молодого к выдержанному.

При определении ассортимента бара не следует предусматривать большой перечень напитков, так как для этого необходимы условия для их приобретения и хранения. Однако карта вин должна быть достаточно разнообразной для удовлетворения вкусов посетителей, на которых ориентирован бар.

В карте вин алкогольные напитки перечисляются в том порядке, в каком они обычно употребляются во время трапезы:

```
аперитивы (ароматизированные вина и настойки);
крепкие алкогольные напитки (водка, виски, текила, джин, ром);
вина стран производителей;
шампанское;
игристые вина;
коньяки;
арманьяки;
ликеры;
```

пиво;

безалкогольные напитки (вода, соки);

горячие напитки (кофе, чай);

кондитерские изделия;

табачные изделия (сигареты, сигариллы, сигары).

Если в баре реализуют молодые, деревенские или домашние вина (house vine), которые поступают в небольших бочонках, крафт-пакетах, то их предлагают бокалами и в карте вин указывают перед группой вин. Часто перечню молодых, деревенских или домашних вин предшествуют наименования вин недели, месяца. Затем последовательно представляют остальные вина, группируя их по цвету, — белые, розовые, красные. В свою очередь, эти вина подразделяют на категории по странам-производителям: европейские — Франция, Италия, Испания, Германия, Португалия и др.; отдельно вина Грузии, Армении, Нового Света — Австралии, Аргентины, США (штат Калифорния), Мексики, Чили, Южной Африки и др.

В перечне каждой группы указывают названия вин и других напитков сначала на русском языке, затем на языке страны-производителя (эта последовательность утверждена Российской ассоциацией сомелье в $2002\ \Gamma$.).

В карте нужно обязательно указывать регион, где вино было произведено, полное название апелласьона, производителя и год сбора урожая. Сведения, указанные в карте, должны обязательно совпадать с информацией, содержащейся на этикетке вин. Подробное описание вин (цвет, вкус и др.) на сегодняшний день неактуально, так как многие посетители хорошо в них разбираются. Такая информация может находиться в специальной подшивке для официантов.

В карте вин приводят наименования напитков, вместимость бутылки и ее цену, а также цену за 40, 50, 80 и 100 мл. Если в баре дорогие и коллекционные напитки не реализуют в розлив, то в карте вин напротив названия напитка указывают только вместимость бутылки и ее цену. В винной карте напитки располагают прежде всего с учетом вместимости бутылок одного вида напитков: сначала перечисляют магнумы — 1,5 л, затем бутылки 0,75, 0,5 л, а в заключение — бутылки 0,375 л

Карта вин

| Наименование | Вместимость 1 бутылки, л | Цена, руб. за 40, 50, 80, 100 мл | Цена за 1 бутылку |
|--------------|--------------------------------|---|----------------------|
| | | | |

Карта коктейлей бара начинается с предложения фирменных коктейлей, затем следуют коктейли-аперитивы, специальные предложения для дам, специальные предложения для мужчин, смешанные напитки mix drinks, классические напитки long, shot, коктеили-диджестивы, замороженные напитки, экзотические и безалкогольные коктейли, горячие смешанные напитки.

Карта коктейлей бара должна быть напечатана ясно и четко. Названия коктейлей должны быть указаны сначала на русском, затем на иностранном, например английском, языке. Названия компонентов, входящих в состав коктейлей, следует указывать на русском языке и языке оригинала в соответствии с этикеткой на бутылке. Карта должна содержать информацию об объеме порций коктейлей и их ценах. Чтобы посетители заинтересовались и купили коктейли, желательно на столах в специальных подставках представить рисунки или фотографии красиво оформленных коктейлей с указанием их названий, компонентов и цен. Они являются хорошей рекламой коктейлей дня.

Ниже приведена карта коктейлей бара

Карта коктейлей бара

| Наименование(компоненты) | Объем, мл | Цена, руб. |
|--------------------------|--------------|------------|
| | | |

ОФОРМЛЕНИЕ КАРТ ВИН И КОКТЕЙЛЕЙ

Карты вин и коктейлей бара или ресторана должны быть помещены в отдельные папки. Винная карта, винный лист или винная книга должны отличаться от меню цветом, форматом и тиснением, иметь красивое оформление, гармонирующее с интерьером зала. Текст обложки должен быть лаконичным, а обложка практичной. На обложке карт, как правило, располагают логотип ресторана или бара. В небольших ресторанах или барах карты вин и коктейлей оформляются в виде ламинированных листов, в более дорогих предприятиях чаще используют кожаные папки, которые долговечны, удобны и приятны в обращении. Карты вин и коктейлей можно представлять посетителям, например, на большой красивой бутылке; иногда предпочтительнее, чтобы гость выбирал вино прямо в погребе.

Все перечисленные в картах алкогольные и безалкогольные напитки, коктейли должны быть обязательно в наличии. Карта должна учитывать любые изменения в винотеке или погребе ресторана. Если какой-либо напиток отсутствует, это немедленно должно быть отражено в винной карте.

Карту вин анализируют и обновляют обычно в конце года. При этом без изменения остаются базовое напитки, недостаточно хорошо продаваемые напитки (позиции) исключаются и заменяются новыми. В небольших ресторанах и барах винные карты могут обновляться раз в 3...4 мес, поэтому рекомендуется оформлять карты вин и коктейлей на компьютере, для того чтобы легко было заменять страницы с внесенными изменениями.

Если винная карта составлена удачно, то она обновляется, например, когда полностью завершается реализация вина какого-нибудь одного года урожая и возникает необходимость включить новые позиции. Так, за полгода может быть обновлено 20 % позиций карты, или 12... 14 напитков.

Карту вин должен составлять сомелье или другой специалист, хорошо разбирающийся в напитках. Он должен внимательно изучить рынок предложений конкурентов-поставщиков, для того чтобы постоянно поддерживать ассортимент и включать новые позиции.

Карта вин должна иметь свою индивидуальность, быть сбалансированной и отличаться от карт вин других предприятий.

Карты вин и коктейлей подписывают директор, главный бухгалтер и сомелье или менеджер.

Этапы выполнения работы:

Задание 1. Изучите разнообразие холодных и горячих напитков, используя сборник рецептур и интернет ресурсы. Составьте меню бара.

Задание 2.

- 2.1 Подберите ассортимент напитков, составьте карту вин для бара соблюдая установленную последовательность.
- 2.2 Подберите ассортимент напитков, составьте коктейльную карту бара согласно требованиям.

Вывод

Контрольные вопросы

- 1. Что называется меню?
- 2. Перечислите принципы составления меню, охарактеризуйте каждый.
- 3. Перечислите виды меню. Дайте каждому краткую характеристику.
- 4. Какое должностное лицо составляет меню и карту бара?
- 5. Назовите нормативные документы, на основании которых составляется меню бара.
- 6. Перечислите правила, предъявляемые к составлению меню.

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

Приложение 1

Последовательность расположения вино-водочных изделий, табачных изделий и покупных товаров при составлении меню для бара

| Водка |
|---|
| Виски |
| Текила |
| Джин |
| Ром |
| Настойка горькая |
| Наливки и десертные напитки |
| Вина виноградные: белые, красные, крепленые |
| Вина десертные |
| Шампанское |
| Игристые вина |
| Коньяк |
| Ликер |
| Пиво |
| Прохладительные напитки |
| Свежевыжатые соки |
| Соки |
| Минеральные воды |
| Табачные изделия |
| Покупные товары |