

МДК.05.01. Выполнение работ по профессии бармен, официант

Вид занятия: практическое занятие (4 часа)

Тема занятия: Формирование ассортимента продукции, готовой к реализации, составление карты вин

Цели занятия:

- дидактическая - Систематизация и закрепление знаний студентов о формировании ассортимента продукции, готовой к реализации, составление карты вин. 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 1.7 Ассортимент продукции бара**Практическое занятие № 15-16**

Тема занятия: Формирование ассортимента продукции, готовой к реализации, составление карты вин.

Цель занятия: Систематизация и закрепление знаний студентов о формировании ассортимента продукции, готовой к реализации, составление карты вин.

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.

Меню – это перечень закусок, блюд и напитков (с указанием цены и выхода), расположенных в определенной последовательности и имеющихся на предприятии в течение 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 течение 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 г.).

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, коктейли-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 базовые 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.

1.1 Изучите разнообразие холодных и горячих напитков, используя сборник рецептов и интернет ресурсы.

1.2 Составьте ассортимент алкогольных напитков, вин, безалкогольных и прохладительных напитков, соков, минеральной воды, пива, компонентов для приготовления коктейлей, табачных изделий сопутствующих товаров для бара. Запишите ассортимент, согласно установленной последовательности (*Приложение 1*).

Задание 2.

Разработайте карту вин для бара, соблюдая установленную последовательность.

Задание 3.

Сформируйте ассортимент продукции собственного производства и компонентов для приготовления напитков.

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