

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: Подготовка бара к обслуживанию, приемы работы барменов.

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.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ИЗДАТЕЛЬСТВО “ПРОФИКС” Санкт-Петербург 2003 г. – 407. составитель Л. Е. Голунова. С. 175 – 180.

Дополнительные источники:

1. <https://joinposter.com/post/restaurant-quality-control>
2. <https://pivo.net.ua/beer-classification/>
3. <https://asv0825.ru/barmen/20.html>

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>

План

1. Приемы работы бармена за барной стойкой.
2. Стили работы барменов.
3. Техника безопасности на рабочем месте бармена.

1. Приемы работы бармена за барной стойкой.

Если бар в полном порядке, можно спокойно и уверенно приступать к работе, помня о некоторых добрых советах и небольших профессиональных секретах:

- мойте посуду горячей водой сразу же после пользования, с помощью моющих средств (но не мылом), всегда держите под рукой два чистых полотенца: одно для вытирания посуды, другое — для наведения блеска. Наводя блеск, держите бокал против света, контролируя чистоту, что производит впечатление на гостей;
- полки бара не должны пустовать;
- срезая кожуру с лимонов и апельсинов, убирайте белое горькое вещество под самой кожицей; храните фрукты в холодильнике в целлофановых мешочках, прикрывайте нарезанные фрукты влажной салфеткой — это сохранит их свежесть;
- лимонная смесь может быть приготовлена заранее (3 части лимонного сока, 1 часть сахарного сиропа и один яичный белок);
- самый правильный способ приготовления напитка тот, который нравится посетителю;
- при заказе напитка определенной марки прежде чем начать готовить смесь, поставьте перед клиентом бутылку;
- пролитые или не удовлетворяющие посетителя напитки молча заменяйте;
- при отмеривании жидкости всегда лучше перелить несколько капель жидкости в мерный сосуд, чем недолить;
- наполнив бокал клиента, не выливайте оставшийся напиток; после того как клиент отхлебнет свой коктейль, долейте его бокал (это производит хорошее впечатление);
- взбалтывайте коктейли энергично, но недолго, иначе лед разбавит напиток; при запотевании поверхности шейкера взбалтывание необходимо прекратить;
- не пытайтесь экономить на составных частях напитков: только хорошее спиртное дает хорошие напитки; нельзя рассчитывать на то, что клиент не заметит разницы;
- если из одного шейкера нужно наполнить несколько бокалов, поставьте их в линию так, чтобы они соприкасались друг с другом; делая «пробежку» шейкером слева - направо, вы одинаково распределите напиток;
- для охлаждения бокала надо наполнить его ледяной «стружкой» или же поставить в морозильник на несколько минут; чтобы подогреть бокал, надо наполнить его горячей водой на 1 - 2 мин;
- для наполнения бокала слоями без их перемешивания надо вливать каждый слой по черенку барной ложки или ножа, чуть соприкасающемуся с поверхностью уже налитого в бокал напитка;
- простой сироп необходимо приготовить заранее (горячий метод - 0,5 кг сахара растворить в 0,5 л воды, раствор кипятить 3 мин; холодный метод - 0,5 кг сахара

постепенно всыпать в 0,5 л холодной воды, сильно встряхивая до полного растворения сахара);

- лимоны и апельсины нарезаются вдоль пополам и далее ломтиками толщиной не более 1 см, если в рецепте упоминается сектор зеленого лимона, его надо разрезать вдоль на 4-8 частей;

- примеси к спиртному (простая, содовая и тонизирующая вода) добавляются в спиртное, а не наоборот;

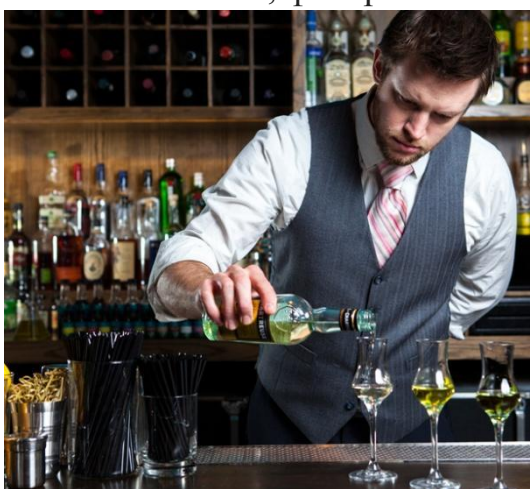
- вишни и маслины (в рассоле, маринаде или в масле) всегда храните в закрытой посуде;

- дам обслуживайте в первую очередь;

- старайтесь запомнить любимые напитки завсегдатаев бара.

2. Стили работы барменов.

При обслуживании потребителей бармен использует различные стили работы, такие, как классический, флейринг и спид-миксинг.



Классический стиль работы бармена уместен в ресторанах класса люкс и высшего класса. Этот стиль отличается своей консервативностью и строгостью, начиная с одежды бармена и заканчивая правилами приготовления и подачи напитков. Бармен за стойкой должен держаться с достоинством, сдержанно, манера приготовления напитков не терпит отклонений от правил. Для классического стиля характерны такие особенности, как полирование посуды, охлаждение бокала, измерение компонентов коктейля по мерному стакану – джиггеру, отсутствие жидкости в стакане после приготовления напитка и др.



Видео к инструктажу: https://www.youtube.com/watch?v=8N_qPLW5fZQ
https://www.youtube.com/watch?v=ahV9klp_FWU

Флейринг (до 2001 г. фристайл) возник в 1980-е гг. Это искусство приготовления коктейлей, в рамках которого используются элементы жонглирования, фокусы, огненное шоу, акробатические трюки. В отличие от классического стиля флейринг предназначен для баров. Бармен своим поведением за барной стойкой должен несколько заинтересовать и привлечь внимание потребителя, чтобы у него возникло желание посетить бар еще не один раз. В конечном итоге флейринг повышает доход от продаваемых напитков.



Флейринг делится на рабочий и "шоу". Рабочий флейринг не предполагает подкидывание бутылок. Бармен играет ими на барной стойке, перемещая их, и в то же время готовит конкретный коктейль по желанию потребителя.



В "шоу-флейринге" бармен подбрасывает бутылки, перекидывает их за спину, ходит по горлышкам бутылок, может вовлечь в свою игру потребителей. "Шоу-флейринг" уместен на дискотеках, презентациях.



Спидмиксинг – это стиль работы бармена, при котором он должен продемонстрировать свое умение быстро смешать коктейль, не допустив ошибки в соблюдении стандарта и пропорций. Правильность приготовления проверяется по классическому коктейлю. Вкус, аромат, крепость и состав должны быть одинаковыми в любой стране мира.

Стать хорошим специалистом можно, освоив стили работы бармена, совершенствуя свое мастерство, принимая участие в различных семинарах, выставках и конкурсах. Такие специалисты востребованы на самых престижных предприятиях и имеют хорошие перспективы профессионального роста.

3. Техника безопасности на рабочем месте бармена.

К работе в качестве бармена допускаются лица старше 18 лет, прошедшие медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья, прошедшие гигиеническое обучение, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, обучение безопасным методам и приемам ведения работы, стажировку на рабочем месте и успешно прошедшие проверку знаний требований охраны труда.

Бармену следует:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы надевать чистую форменную, санитарную одежду, менять ее по мере загрязнения;
- перед началом работы и после посещения туалета мыть руки с мылом;
- не принимать пищу на рабочем месте.

В процессе работы на бармена могут воздействовать следующие опасные и вредные производственные факторы:

- пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, пищевого льда;
- повышенная температура поверхностей оборудования, блюд;
- повышенное значение напряжения в электрической цепи;
- повышенный уровень электромагнитных излучений;
- недостаточная освещенность рабочей зоны;
- острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, посуды подачи напитков;
- физические перегрузки;
- нервно-психические перегрузки.

Бармен извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

При эксплуатации контрольно-кассовой машины, холодильного оборудования, электрогриля, выполнении функций по сбору и мытью использованной посуды соблюдать требования безопасности, изложенные в инструкциях по охране труда.

Бармен несет ответственность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации за соблюдение требований настоящей инструкции.

Вывод: В ходе инструктажа, студенты ознакомились с техниками безопасности на рабочем месте барменов и приемами работы барменов.

Контрольные вопросы

1. Какие самые распространенные профессиональные заболевания барменов. Их профилактика.
2. Основные технические элементы флейринга.