

**МДК.02.01. Организация обслуживания
в организациях общественного питания**

Вид занятия:	практическое занятие
Тема занятия:	Составление карты вин и коктейлей с учетом международных правил сервиса.
Цель занятия:	Формирование навыков по составлению карты вин и коктейлей с учетом международных правил сервиса. 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.

Инструкционная карта

Практическое занятие № 9

Тема занятия: Составление карты вин и коктейлей с учетом международных правил сервиса.

Цель занятия: Формирование навыков по составлению карты вин и коктейлей с учетом международных правил сервиса. Научиться применять теоретические знания на практике.

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.
- учебник Архипов В.В., Русавская В.А. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства, учебное пособие. - М.: Центр учебной литературы, 2016. - 342 с.
- учебник Васюкова А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая. – М.: «Дашков и Ко», 2017.

Обеспечение: инструкционные карты; раздаточный материал; натуральные образцы меню, карт вин.

Общие теоретические сведения

Карта вин — перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, предназначенный для доведения информации о наименованиях напитков и цен на них. Перечень алкогольных напитков является основным ассортиментом. Кроме того, в карту вин включаются пиво, безалкогольные напитки, табачные изделия, кондитерские изделия (конфеты, шоколад и др.).

При составлении карты вин учитывают особенности предприятия (национальная кухня, европейская). Эти факторы определяют последовательность расположения отдельных групп напитков. Например, в ресторанах с русской кухней перечень винно-водочных изделий начинается с водок, горьких настоек, наливок. Затем включают вина виноградные, игристые, а также коньяки, ликеры. Далее перечисляются пиво, прохладительные напитки, соки, минеральные воды. Для напитков, отпускаемых в розлив, указывается цена за 100, 50, 40 или 20 г. Кроме того, включаются табачные и кондитерские изделия (конфеты, шоколад и др.).

В ресторанах с европейской кухней перечень алкогольных напитков может начинаться с представления вин с кратким пояснением места их производства и характерных свойств, затем указывают крепкоалкогольные напитки, например различные наименования виски, джина, текилы, рома, водки, пива, безалкогольные напитки, табачные и кондитерские изделия.

На специализированных предприятиях (в пивных ресторанах и барах) вначале перечисляют сорта и наименования пива, затем следует небольшой ассортимент крепкоалкогольных напитков, различных вин, безалкогольных напитков.

Карта коктейлей ресторана начинается с коктейлей-аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Это классические коктейли на основе джина, виски, водки, рома и ароматизированных вин.

Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли ресторана, специальные предложения для дам или «подарок от сомелье». Объявление какого-либо коктейля, например классического «Пина Колада», напитком дня позволяет привлечь к карте интерес гостей.

Коктейль-аперитив, подаренный рестораном гостю, не только обеспечит всем присутствующим в зале приятное настроение, но и поднимет аппетит.

После указанных предложений в карту включают длинные смешанные напитки, затем коктейли-диджестивы, способствующие пищеварению, и горячие смешанные напитки (hot drinks), завершающие трапезу.

Карта коктейлей ресторана должна быть напечатана ясно и четко. При ее составлении следует избегать как орфографических, так и смысловых ошибок. Карта должна содержать объемы порций приготовленных коктейлей и их цены. Название напитков, входящих в состав коктейлей, желательно указывать на языке оригинала в соответствии с этикеткой на бутылке, хотя может быть

сделан перевод на русский.

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

1.1 Дайте краткую характеристику карты вин и коктейлей.

1.2 Рассмотрите художественное оформление карты вин и коктейлей

1.3 Разработайте карты вин и коктейлей с учетом международных правил сервиса.

Оформить в таблице.

Карта вин ресторана с русской и европейской кухней:

Емкость, мл	Наименование	Цена, руб, 100мл/50 мл	Цена за бутылку, руб.
	Водка Vodka		
	Виски Whisky		
	Текила Tequila		
	Джин Gin		
	Ром		
	Настойки горькие и сладкие		
	Настойки и десертные напитки		
	Вина виноградные		
	Вина столовые красные		
	Вина крепленые		
	Порто		
	Вина десертные		
	Шампанское		
	Игристые вина		
	Коньяки		
	Ликеры		
	Пиво		

	Прохладительные напитки		
	Свежевыжатые соки		
	Соки		
	Минеральная вода		
	Сигареты		

Карта коктейлей

Выход, мл	Наименование коктейлей (состав)	Цена, руб.
	Аперитивы	
	Напитки дня	
	Смешанные напитки	
	Коктейли - диджестивы	
	Безалкогольные коктейли	

Вывод

Контрольные вопросы

1. Перечислите виды винных карт и карт коктейлей.
2. В чем особенность карты вин и коктейлей?
3. Какие виды напитков входят в карту вин и коктейлей?
4. Порядок расположения вин и винно-водочных изделий в преysкyранте.
5. Каков порядок размещения блюд и винно-водочных изделий, если они не включены в отпечатанный бланк преysкyрантов?
6. В какое время подают карту вин и коктейлей?

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