

### **МДК.01.05. Барное дело**

Вид занятия: лекция (4 часа)

Тема занятия: Особенности организации баров

Цели занятия:

- дидактическая - изучить классификацию, характеристику баров; принципы размещения баров; отличительные принципы баров в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.
- 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.
- воспитательная

#### **Тема 1.1. Особенности организации баров**

1. Классификация баров и их характеристика.
2. Основные виды барного обслуживания

#### **Самостоятельная работа обучающихся**

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

[larisalogvina@bk.ru](mailto:larisalogvina@bk.ru) или [https://vk.com.l\\_logvina](https://vk.com.l_logvina)

#### **Рекомендуемая литература:**

1. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ Р 52113-2014 Услуги населению. Номенклатура показателей качества услуг.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. Мялковский О. В. Барное дело. Учебник. – К.: Кондор-Издательство, 2020. 366 с.
7. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена.: учебн. пособие для нач. проф. образования. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 272 с.

## **1. Классификация баров и их характеристика**

Бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Отличительные особенности баров: небольшие по площади залы, быстрое обслуживание, ограниченный ассортимент закусок и блюд, малочисленный персонал и совмещение профессий и обязанностей, высокая пропускная способность.

Согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» бар -- предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и/или безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски, а также блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары.

Бары различают:

1) по ассортименту реализуемой продукции и способу приготовления продукции общественного питания -- винный, пивной (паб-бар), кофейный, десертный, молочный, коктейль-бар, гриль-бар, суши-бар и пр.;

2) по специфике обслуживания потребителей и/или организации досуга -- видео-бар, варьете-бар, диско-бар, кино-бар, танцевальный бар, лобби-бар и др;

3) по местонахождению -- в жилых и общественных зданиях, в том числе в отдельно стоящих зданиях, зданиях гостиниц, вокзалов, в культурно-развлекательных и спортивных объектах, в зонах отдыха;

4) по интересам потребителей -- клубный-бар, спорт-бар.

Бары по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяют на три класса:

с люкс - широкий спектр услуг, предоставляемых потребителям, высокий уровень комфортности и удобство размещения потребителей в зале, широкий ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий, характерных для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей для баров, изысканная сервировка столов, эксклюзивность и роскошь интерьера;

с высший - большой набор услуг, предоставляемых потребителям, комфортность и удобство размещения потребителей в зале, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей для баров, фирменный стиль, изысканность и оригинальность интерьера;

с первый - определенный набор услуг, предоставляемых потребителям, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного изготовления, характерный для ресторанов, широкий или специализированный ассортимент напитков и коктейлей, в том числе заказных и фирменных для баров, гармоничность и комфортность интерьера.

**Коктейль-бар**

В данном баре подаются напитки только в виде аперитива по 40-50 гр. Традиционные закуски коктейль-бара -- жареные орехи, сыр, сэндвичи, канапе с различными продуктами, оливки и маслины, кондитерские изделия.

Коктейль-бар обычно располагается в непосредственной близости от входа в ресторан, а эта зона часто используется как стойка администратора. Коктейль-бары рассчитаны на 25-40 мест. Они предназначены для оказания услуг гостям до начала трапезы.

В баре должно быть централизованное водоснабжение, внутренняя и наружная отделка также должны отвечать высоким стандартам. Цены в таких барах обычно немного выше, чем в других.

### **Бар-раздача**

Главная задача этого типа бара -- обслуживание гостей с помощью официанта. Большинство таких баров предлагают полный ассортимент напитков, включая вино в бутылках, так как в работе ресторана продажа вина -- основная функция бара-раздачи, который, таким образом, служит продолжением винных подвалов. Бар обычно стационарный, как и машинное оборудование в нем, подключен к водоснабжению и канализации так же, как и коктейль-бар. Однако поскольку бар обычно укрыт от взоров гостей, ему не требуется отделка очень высокого уровня. Обычно в работе бара-раздачи в обращении находятся квитанции на заказы, а не деньги.

### **Винный бар**

Винные бары специализируются на продаже большого ассортимента вин -- до 60 наименований. Ассортимент продукции бара включает: холодные закуски, горячие закуски из морепродуктов, острые колбаски, жульены из птицы, дичи и грибов, запеченных в сметанном соусе, сыры, сладкие блюда, мучные кондитерские изделия, фрукты. Горячие блюда в винных барах не предлагают, поскольку цель посещения -- не наесться, а дегустировать вина.

Винный бар предполагает наличие большой винотеки, где поддерживается оптимальная температура для хранения вин и влажность. В гостевом зале бутылки хранят в шкафах с тонированными стеклами, защищая вино от солнечных лучей. В винном баре уместна будет обстановка винного погреба, арочные своды, приглушенный свет, мягкие кресла и деревянная мебель. Винный бар может быть расположен в зоне, примыкающей к ресторану. Преимущество такого объединения в том, что гости выбирают вино не по меню, а в процессе дегустации. При этом бар берет на себя обслуживание винами всего ресторана.

### **Пивной бар**

Как правило, пивные бары оборудуются на больших территориях, часто выделяется площадка для выступления музыкантов. Для такого бара популярна деревянная мебель и барная стойка, природные украшения и оформление в национальном стиле.

В пивных барах предлагается 5-6 наименований бутылочного и 3-4 разливного пива, также готовят 5-6 пивных коктейлей. Пиво поставляется в кегах вместимостью 25, 30, 50 л. Вместимость кег определяются объемами продаж пива, т. к. срок его хранения пива в открытом кеге составляет три дня, в

течение которых поставщик несет ответственность за качество напитка. Оборудование бара: охладитель кега, пивопровод с газовым баллоном и драфт. Ассортимент пива, реализуемого в кегах, не должен поворачиваться с марками бутылочного и баночного. Ассортимент продуктов: холодные и горячие закуски, бутерброды, соленая, копченая, вяленая рыба, отварные креветки, раки, крабы, сушеные кальмары, твердые острые сыры, чипсы, сухарики.

### **Пул-бар**

Располагается в зоне бассейна. Три варианта его размещения:

- 1) бар в центре бассейна;
- 2) двухъярусный бар на краю бассейна;
- 3) бар рядом с бассейном.

Ассортимент пул-бара состоит из прохладительных напитков, чая и минимального набора некрепкого алкоголя (в связи с техникой безопасности). Предпочтение отдаётся небьющимся бокалам и стаканам, что позволяет избежать появления опасных осколков на полу и в воде. Барная стойка должна быть изготовлена из материалов, выдерживающих длительное нахождение во влажном помещении и контакт с водой. Для этого идеально подходят почти все виды пластика. Из пластика или с применением нетканых обивок должны быть изготовлены барные стулья.

### **Диско-бар**

Располагается в отдельно стоящем здании или на цокольном этаже гостиницы. Днем работает как кафе, ночью-- как бар. Зал оборудуется танцевальным полом с цветным паркетом, мощной музыкальной аппаратурой, соответствующем освещением, телевизором, магнитофоном. Программы ведут диск-жокеи.

Ассортимент продуктов предлагает гостям легкие прохладительные и смешанные напитки, минеральные воды и соки, закуски -- соломка, соленые орехи, сэндвичи, легкие горячие блюда, десерт, пирожные к чаю и кофе.

### **Безалкогольные бары**

Бары данного типа ориентированы на людей, ведущих здоровый образ жизни. В ассортимент бара входит большое разнообразие свежесжатых и готовых соков, чая, кофе, коктейли на основе молока, йогурта, меда, фруктов и овощей; из еды -- кексы, печенье, шоколад, хлеб.

В барах устанавливаются кофемашины, аппараты для приготовления коктейлей и соков, соковыжималки, кондитерские изделия. Набор посуды представлен следующим образом: чашки, стаканы, бокалы для молочных коктейлей.

### **Лаунж-бар**

Находится в изолированной лаунж-зоне, где звучит спокойная музыка, горят свечи или работает приглушённое освещение, а публика располагается на удобных мягких диванах и креслах за низкими журнальными столиками. Чаще всего лаунж-бар предлагает коктейли и другие лёгкие напитки; как правило, в нём имеется большой выбор дорого качественного алкоголя. Идеальное место для лаундж-бара -- зона, примыкающая к ночному клубу или ресторану. Здесь гости могут собраться и провести время перед или после вечеринки. Он может

трансформироваться: днём работать как кафе, а вечером превращаться в закрытое заведение. Чаще всего лаунж-бары оформляют в стиле hi-tech, который предполагает использование таких современных материалов, как стекло, пластик, металл; в оформлении помещения широко применяются цветные панели, что позволяет обыгрывать форму помещения, мебели и барной стойки, предлагать оригинальное освещение.

### **Лобби-бар**

Лобби-бар располагается в холле гостиницы недалеко от стойки администратора и предназначен для обслуживания деловых встреч, отдыха перед началом обеда или ужина. Отелю выгодно содержать бар, потому что продажа напитков приносит дополнительную прибыль. Как правило, лобби-бары открыты круглосуточно. В зоне лобби-бара помимо контактной барной стойки находится мягкая мебель, дополняемая кофейными столиками и стульями. Лобби-бары организуют в изолированных помещениях или на территориях, выделенных из холлов гостиниц с помощью колонн, растений, фонтанов.

В ассортименте лобби-бара представлены кондитерские изделия, закуски, десерты, крепкие, слабоалкогольные и б/а напитки. Особое место в меню отводится чаю и кофе.

### **Сервис-бар**

Сервис-бар находится в гостевой зоне ресторана или кафе и выполняет заказы гостей через официантов. Здесь размещен принтер, через который в бар поступают заказы официантов.

Оборудовав в ресторане два бара, можно разделить процесс обслуживания. Основной задачей обслуживающего бара станет подача официантами вина, алкогольных напитков и кофе в зал. Второй бар, если его разместить недалеко от входа и зоны ресепшен, будет выполнять следующие функции:

1. обслуживание гостей, пришедших именно в бар;
2. приготовление смешанных напитков для гостей ресторана;
3. приготовление аперитивов гостям, ожидающим свободных мест в зале.

### **Кофейный бар**

В кофейных барах (кофейнях) посетителям предлагают широкий ассортимент кофейных напитков. В такой бар можно зайти, чтобы выпить чашечку кофе и посидеть с друзьями.

В настоящее время в кофейне посетителям предлагаются разнообразные прохладительные и алкогольные напитки, а также черный, зеленый, настоящий на травах фиточай. Ассортимент холодных блюд и закусок, вторых блюд и десертов в кофейнях должен быть оригинальным и отличаться от меню ресторанов и кафе. Современным направлением в развитии кофеен стали кибернетические кафе, в которых посетители могут воспользоваться компьютерами, имеющими выход в Интернет за фиксированную плату. За компьютерами посетители могут пить кофе, есть легкие закуски или другие блюда.

### **Гриль-бар**

Гриль-бар -- распространенный тип бара, оснащенный специальным гриль-оборудованием. Эти бары располагаются на оживленных улицах, в универсамах, зонах отдыха, вдоль автомагистралей. Ассортимент кулинарных изделий в гриль-барах, как правило, постоянный.

Основное оборудование гриль-баров -- гриль, рашпер, мангал, жаровни и т. п., на которых очень быстро готовятся жареные цыплята-гриль, рыба, бифштекс, шашлыки, сосиски, сардельки, картофель фри и др.

В ассортимент напитков гриль-бара входят многочисленные коктейли и смешанные напитки, прохладительные и горячие напитки, пиво, вина и мучные кондитерские изделия.

### **Молочный бар**

Бар называется “молочный”, потому что в меню присутствует большое количество блюд из молока, а также каши, блюда из яиц (омлеты) и муки (пироги), реже из мяса. В 1950-е гг. в некоторых молочных барах появилось пиво.

Посетителей привлекают не только невысокие цены, но и меню, состоящее из блюд домашней кухни.

В настоящее время молочные бары специализируются на приготовлении коктейлей, основу которых составляют молоко, фруктовые соки и сиропы. В ассортименте бара имеются мороженое, кондитерские изделия, соки, минеральные и фруктовые воды. Также могут быть коктейли типа “Коблер”, “Флип” (с яйцом), “Айс-крим” (с мороженым), горячие напитки -- кофе, какао, горячий шоколад. Из закусок -- канапе с творожной массой, различные виды печенья, пироги, пирожные, засахаренные орехи, свежие фрукты.

### **Стили баров**

#### **Стиль hi-tech**

Наиболее модное сегодня направление в оформлении барных стоек -- стиль hi-tech, в основе которого лежат несколько принципов.

Принцип первый -- сочетание стекла и металла. Применение современных технологий с использованием UFO-склейки позволяет соединять эти, казалось бы, несовместимые материалы.

Принцип второй заключается в том, что характер пространства формируется с помощью света. Наиболее удачное сочетание в hi-tech -- синяя люминесцентная подсветка, которая подчеркивает композиционные особенности пространства, создает объем и некий эффект нереальности.

Третий принцип состоит в расстановке акцентов на некоторых деталях, цвет, форма и фактура которых при этом обретают особый смысл. Внешний вид любой современной барной стойки отточен до совершенства, а грамотное варьирование ее основных элементов позволяет специалистам создавать беспроектные интерьерные композиции. В барной стойке hi-tech могут сочетаться стеклянная столешница, хромированные опоры, элементы из нержавеющей стали, встроенная подсветка.

#### **Стиль классика**

Классический интерьер подчеркивает солидность заведения. Очевидно, что барная стойка должна соответствовать общему дизайну помещения. Барная

стойка, выполненная даже с применением стандартных классических деталей, может и должна быть неповторимой.

Выбор барных стоек в наши дни ограничивается лишь материальными возможностями покупателя. Традиционный вариант отделки -- по-прежнему дерево или “под дерево”. Стойки и фасады делают из массива бука, сосны, вишни, дуба, из МДФ, ДСП.

### **Стиль модерн**

Барные стойки в стиле модерн очень популярны на сегодняшний день. Они подходят, прежде всего, для светлых и, может быть, консервативных интерьеров. Однако за счет многообразия цветов, которые применяются для оформления барных стоек “модерн”, их можно вписать практически в любой интерьер: изысканного ресторана, торгового центра, безалкогольного бара.

Барные стойки “модерн” отличают прямые, четкие линии, удобная продуманная конструкция. Фасады и столешницы этих стоек изготавливают, как правило, из МДФ, постформинга с пластиковым покрытием, из ДСП. Как и все современные материалы для барных стоек, они не коробятся, не выцветают, легко чистятся. Эти материалы относительно недороги (однако стоит отметить, что крашенный лакированный МДФ дороже ДСП и сравним по цене с массивом дерева), удобны при строительстве и просты в эксплуатации. Стиль модерн допускает и даже предполагает использование таких “ненатуральных” цветов, как зеленый, фиолетовый, желтый и др. Часто для украшения фасадов используются деревянные и кожаные вставки.

### **Стиль диско**

Элементы, создающие стиль диско -- хромированные и металлические поверхности барной стойки, мебели, стен, большое количество цветного пластика, удобная кожаная мебель. Барная стойка в таком помещении может разделять его, например, на барную и танцевальную зоны. Важный оформительский элемент диско-клуба -- освещение: с помощью ламп, декоративных светильников можно подчеркнуть важные конструктивные элементы. Для стиля диско характерно тяготение к простым формам и недорогим материалам (пластику, искусственной коже). Объем и интересную форму в помещении создают цветовые акценты и яркие детали: например, знаменитые зеркальные шары под потолком или зеркала и картины на стенах в рамах, выполненных в той же технике, цветочные и полосатые украшения.

### **Стиль кантри**

Кантри -- это плетеная или деревянная, иногда некрашенная мебель. Часто потолки украшаются декоративными балками, контрастными по цвету, для освещения применяются кованые светильники и люстры. В качестве аксессуаров популярны простая керамика, предметы в ковбойском духе. Непременный атрибут стиля -- обилие природных материалов: соломки, дерева, льняных тканей, камня. Простота и нарочитая грубоватость делают интерьер еще более стильным.

В стиле кантри широко используется текстиль: занавески, чехлы для мебели, украшения на стенах, салфетки из тканей в клетку, полоску, в мелкий

цветочек. В тканях и элементах оформления широко представлена растительная тема.

### **Стиль готика**

Готический стиль отличается изысканностью: огромными окнами, многоцветными витражами, световыми эффектами, подчеркнутой вертикальностью конструктивных элементов.

Готический стиль в интерьере является нестандартным решением и подойдет далеко не всем. Такая атмосфера может быть по душе людям, которые имеют яркую индивидуальность и необычный характер и стремятся к нестандартному подходу в создании интерьера. Являясь историческим стилем, готика требует обдуманного подхода. Этот стиль передает свои эмоции окружающим через интерьер помещения, через элементы декора, которые украшают стены и мебель.

В современной готике большое значение имеет сочетание природных материалов различного цветового исполнения. Как и в раннем периоде готики, для покрытия полов используют дерево или керамическую плитку, на которую расстилают ковры.

Широко используют лепнину, позолоту зеркальных рам, резьбу, плиточную мозаику, настенные росписи и фрески. Элементами декора могут быть старинные книги, вазоны и подсвечники.

Мебель имеет дугообразные линии и изогнутую форму ножек, которые также могут быть покрыты позолотой. Корпусная и другая мебель имеет большие размеры и темные цвета, создающие угрюмость и величие.

## **2. Основные виды барного обслуживания**

Охарактеризовать бармена можно исходя из двух параметров - функционального и коммуникативного, то есть – умение приготовить качественный коктейль и навыки грамотного общения с клиентом. Что касается функциональных особенностей (если не принимать во внимания азы), то различают три основных вида: классический, фристайл и спидмиксинг.

**Классический стиль** - здесь больше всего ценится консервативность и строгость. Проявляться это должно во всем:

в одежде, манере приготовления коктейлей. Хотя конечно не стоит переносить классический стиль на весь предлагаемый ассортимент. Подобный стиль наиболее востребован в ресторанах «высшего» класса, где дым настоящей «гаваны» смешивается с ароматом дорогих духов. В таком ресторане уместен бармен с внешностью и деликатными манерами стареющего плейбоя, умеющего внимательно молчать и мудро улыбаться в седеющие усы. При этом работа за стойкой должна исключать всякие элементы импровизаций и неожиданностей.

**Фристайл** – стиль, во многом противоположный классическому. Он подразумевает раскрепощенность и непосредственность. Истоки фристайла лежат во вполне понятном желании бармена обратить на себя внимание клиента нетрадиционным поведением за стойкой и тем самым выделиться из общей массы коллег и конкурентов. Выражается это в разработке театрализованных



трюков, включающих в себя, как правило, одиночное или синхронное жонглирование емкостями, работу с пиротехническими эффектами, тематическое костюмирование и пр. Естественно, все подобные манипуляции выглядят достаточно шумно и весело, порой даже слишком, поэтому данный вид обслуживания в баре подходит в местах большого скопления людей, ночных дискотеках. Здесь он достигает основной цели - привлекает внимание клиента благодаря яркости и необычности красочного шоу, которое бармен демонстрирует за своей стойкой.

**Спидмиксинг.** Мастера этого стиля делают основной упор на быстрое приготовления коктейлей при неукоснительном соблюдении общепринятых стандартов и пропорций.

### **Вопросы для закрепления материала**

1. Дайте определение понятию «бар»?
3. На какие классы делятся бары?
4. Назовите основные стили баров.
5. Дайте характеристику баров по специализации.
7. Оцените современное состояние баров.
8. Назовите основные виды барного обслуживания.