

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 и обслуживание посетителей.

- 1. Соблюдение личной гигиены.**
- 2. Общие требования к профессиям «бармен»**
- 3. Рабочее место бармена.**
- 4. Правила и последовательность подготовки бара оформление барной стойки к работе.**

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.

Дополнительные источники:

1. <https://joinposter.com/post/restaurant-quality-control>
2. https://vuzlit.ru/698999/ohrana_truda_lichnaya_gigiena_barmena

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. Соблюдение личной гигиены.
2. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности.
3. Рабочее место бармена и оформление барной стойки.
4. Подготовка бара к обслуживанию потребителей

1. Соблюдение личной гигиены.



Бармен должен соблюдать следующие правила личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять личную одежду, личные вещи в гардеробе;
- коротко стричь ногти;
- руки должны быть вымыты всякий раз после посещения туалета, каждого прикосновения к волосам, курения, а также после всякого прикосновения к грязным поверхностям.
- курить только при отсутствии клиентов в зале, в свободное от работы время в специально отведенном для курения месте.
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

2. Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности.

Бармен – главная фигура в баре, создающая неповторимую атмосферу именно этого предприятия.

Бармен должен в совершенстве владеть приемами приготовления коктейлей, знать правила подачи напитков, уметь обращаться с барными инструментами и инвентарем. Должен обладать определенными чертами характера, такими, как честность, обязательность, инициативность. Он должен с уважением относиться к людям, уметь их слушать и поддерживать разговор, быть вежливым и ненавязчивым.

В то же время бармен является и продавцом продукции, поэтому от его умения зависит закажет гость или нет напитков, рентабельный для бара.

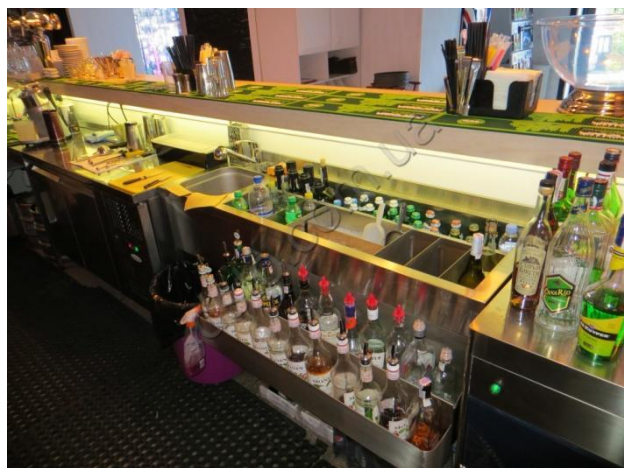
Бармен должен обладать хорошими манерами и соблюдать правила этикета:

- не вести посторонних разговоров с сотрудниками бара;
- при разговоре с посетителями соблюдать дистанции;
- уважать конфиденциальность посещения;
- в вежливой форме уметь оказать нетрезвому посетителю в заказе;
- при повторном заказе не очень трезвому посетителю суметь уменьшить дозу алкоголя;
- уметь находить выход из затруднительных положений.

К внешнему виду бармена предъявляются строгие требования. Одежда должна быть безукоризненно чистой, обувь – начищенной. В карманах не должно быть вещей, деформирующих их. Особое внимание следует уделять рукам, которые должны быть чистыми, с коротко подстриженными ногтями, с минимальным числом украшений.

За барной стойкой бармен не имеет право есть, курить или жевать жевательную резинку. При подготовке бара к обслуживанию бармен должен надевать рабочую одежду. После подготовительных работ следует принять душ и надеть форменную одежду, не забыв прикрепить бейдж.

3. Рабочее место бармена и оформление барной стойки.





Рабочее место бармена – место из барной стойкой, предназначенное для выполнения операций по приготовлению коктейлей и отпуску продукции бара, оснащенное барным оборудованием, инвентарем и посудой.

Рабочее место должно быть организовано таким образом, чтобы бармен в процессе работы затрачивал как можно меньше времени на непроизводительный труд и лишние движения. В идеале бармен не должен делать больше одного шага в ту или иную сторону.

Продукты, часто используемые, нужно располагать ближе к бармену, а схожие продукты размещать рядом, чтобы их легче было найти. Кофемашина с кофемолкой и кофейные чашки с блюдцами должны располагаться на нижней стойке бара слева от бармена. На поднос правее чашек рядами ставится посуда, причем чем она выше, тем дальше от бармена ее ставят.

В нижней части на стеллажах – размещаются бутылки с наиболее часто используемыми алкогольными напитками. На отдельной полке размещаются полотенца и салфетки. Шейкер в разобранном виде на полотняной салфетке, риммер для приготовления «наледи» - сахарной крошки, джигтер в стакане с чистой водой должны располагаться слева от бармена. Рядом с ним ставятся другие мерные емкости в перевернутом виде. Айс бакет - (лоток для льда), со льдом и щипцами, на салфетке – нож-самелье, штопор, барные щипцы, барный нож, барная ложка и барная вилка в стакане с водой, свизл-стик в отдельном стакане, кувшины с соками – располагаются справа от бармена.



Аксессуары и украшения для коктейлей располагаются перед барменом.

На верхней стойке бара по всей ее длине с равными интервалами ставятся пепельницы. Здесь же должны стоять подставка для бумажных салфеток, стакан с соломинками, подставка с костерами, набор со специями. В витрине стойке бара напитки размещаются группами этикетками к потребителю: на одной полке – виски, на других – джин, водка, ром, коньяк, вина и др. последнее действие бармена – это размещение карты вин и коктейлей на верхней стойке бара.

4. Подготовка бара к обслуживанию потребителей.



Для обеспечения бесперебойной работы необходимо провести подготовку бара к обслуживанию, которая заключается в следующем:

- подготовка барной стойки;
- расстановка мебели в зале;
- санитарная уборка помещения;
- проверка наличия товарных запасов;

- подготовка оборудования, инвентаря и посуды.

При подготовке барной стойки ее протирают со всех сторон, полируют витрины, заркала специальными салфетками. В процессе работы поверхность следует периодически вытирать влаговпитывающими салфетками. На рабочем месте бармена должно быть 3 чистых полотенца для протирания и полировки витрин бара, на которой должны быть представлены фирменные напитки и закуски. Внимание потребителей необходимо привлекать к базовым напиткам, используемыми при приготовлении различных напитков. В охлаждаемых витринах выставляются кондитерские изделия, закуски, имеющиеся в меню бара. Мебель в зале расставляется в соответствии с принятым на данном предприятии планом. На столы ставят пепельницы, бумажные салфетки, вазочки с цветами. На верхней столешнице барной стойки размещаются композиции из цветов, пепельницы, зажигалки и другие аксессуары.

Санитарная уборка помещения включает влажную уборку, полировку поверхности столов, проветривание помещения.

Проверку товарных запасов бармен начинает с базисных напитков — крепкоалкогольных, столовых, игристых, ароматизированных и десертных вин, ликеров, бальзамов, пряных настоек, бочкового, бутылочного и баночного пива, воды, соков, сиропов. Для приготовления свежесжатых соков должны быть заранее сделаны запасы свежих плодов, ягод, овощей в ассортименте, консервированных плодов.

Перед началом работы бармен должен проверить все оборудование (оно должно быть в рабочем состоянии): шейкеры, барные стаканы, джиггеры. Посуда со сколами и трещинами списывается и заменяется на новую. После проверки вся посуда должна быть отполирована.

Вывод: В ходе инструктажа, студенты научились правилам подготовки бара к обслуживанию посетителей. Ознакомились с общими требованиями профессии «бармен»

Контрольные вопросы

1. Личная гигиена бармена (устно).
2. Какими качествами должен обладать бармен.
3. Какими действиями заключается подготовка бара к обслуживанию посетителей.
4. Что должно находиться на верхней стойке бара.

