

МДК.05.01. Выполнение работ по профессии бармен, официант

Вид занятия: практическое занятие

Тема занятия: Составление алгоритма в подготовке бара к обслуживанию, выполнение схем размещения посуды, инвентаря на рабочем месте

Цели занятия:

- дидактическая - Систематизация и закрепление знаний студентов о подготовке бара к обслуживанию, выполнение схем размещения посуды, инвентаря на рабочем месте. 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 1.5 Подготовка бара к обслуживанию**Практическое занятие № 13**

Тема занятия: Составление алгоритма в подготовке бара к обслуживанию, выполнение схем размещения посуды, инвентаря на рабочем месте

Цель занятия: Систематизация и закрепление знаний студентов о подготовке бара к обслуживанию, выполнение схем размещения посуды, инвентаря на рабочем месте.

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

- 1) подготовка барной стойки;
- 2) расстановка мебели в зале;
- 3) санитарная уборка помещения;
- 4) проверка наличия товарных запасов;
- 5) подготовка оборудования, инвентаря и посуды.

При подготовке барной стойки ее протирают со всех сторон, полируют витрины, зеркала специальными салфетками. В процессе работы поверхность следует периодически вытирать влаговпитывающими салфетками. На рабочем месте бармена должно быть три чистых полотенца для протирания и полировки посуды. Одним из элементов подготовки является оформление витрины бара, на которой должны быть представлены фирменные напитки и закуски. Внимание гостей необходимо привлекать к базовым напиткам, используемым 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 свежавыжатых 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.

Характеристика меню, карты вин и коктейлей бара

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.).

Меню и карта вин и коктейлей бара являются элементом рекламы. Большое значение имеет дизайн обложки, качество бумаги.

Карта бара играет очень важную роль, поскольку она отражает атмосферу заведения и, посмотрев ее, можно определить специфику бара, его клиентуру и уровень обслуживания.

Карта и меню демонстрируют класс заведения, его вкус и стиль, уважение к клиенту.

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 барах, реализующих крепкоалкогольные напитки или пиво, достаточно включать в карту 8—10 наименований вин, а в специализированных винных барах их число может достигать 60—70 и более наименований. При создании ассортимента напитков предпочтительно приобретать вина от лучших производителей.

Ценовая политика при составлении карты вин должна соответствовать общему уровню цен на продукцию бара. В карту вин следует включать напитки, обеспечивающие не только основную долю оборота, но и престижные вина, способствующие повышению имиджа бара.

При составлении карты вин необходимо учитывать: в каких целях создано предприятие; национальную направленность кухни; класс обслуживания; популярность напитков в мире, в отдельной стране; среди постоянных посетителей.

Эти факторы определяют последовательность расположения в карте вин бара отдельных групп напитков. Напитки внутри каждой группы следует перечислять от менее дорогих к более дорогим. Далее в карте вин напитки располагаются от сухого к сладкому, от молодого к выдержанному.

Меню может быть оформлено по-разному. Его можно вывесить над стойкой бара или держать на стойке в красивой обложке или в папке. Можно установить у входа доску и мелом написать название и цену блюд. Право выбора оформления меню остается за баром. Блюда в меню располагаются в следующем порядке с указанием выхода и цены:

В меню бара включаются следующие разделы:

- фирменные блюда;
- холодные блюда и закуски;
- горячие закуски;
- вторые блюда;
- коктейли и напитки;
- десерт;
- кондитерские изделия.

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 0,375 л.

Кроме этих данных в карте вин должна быть информация с этикетки бутылки, т.е. название вина на языке оригинала, производитель, сорт винограда и год урожая.

Вина в карте могут располагаться по нескольким признакам. Одним из признаков является цвет. Карту открывают белые вина, внутри этой группы вина подбираются по названию регионов и страны.

Можно подразделить вина по странам-производителям. Как правило, список открывают французские вина. За ними располагают аперитивы и дигестивы.

При группировании вин следует придерживаться алфавитного порядка перечисления.

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.

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 перечне каждой группы указывают названия вин и других напитков сначала на русском языке, затем

на языке страны-производителя.

В карте нужно обязательно указывать регион, где вино было произведено, полное название аппеласьона, производителя и год сбора урожая. Сведения, указанные в карте, должны обязательно совпадать с информацией, содержащейся на этикетке вин.

Карта коктейлей бара включает в себя перечень классических, популярных, фирменных и оригинальных коктейлей с указанием их выхода и цены.

Первыми в карте коктейлей бара размещают:

- фирменные коктейли;
- коктейли-аперитивы (на основе джина, виски, рома и ароматизированных вин);
- напитки дня;
- специальные предложения для дам или «подарок от сомелье»;
- специальные предложения для мужчин;
- long drink (лонг дринки);
- коктейли-дигестивы;
- замороженные напитки;
- экзотические;
- безалкогольные;
- hot drinks (хот дринкс) горячие смешанные напитки, завершающие трапезу.

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

Карта коктейлей бара должна быть напечатана ясно и четко. Названия коктейлей должны быть указаны сначала на русском языке, затем на иностранном языке. Карта должна содержать информацию об объеме порций коктейлей и их ценах.

В пивных барах потребителям подают карту пива. Виды пива в карте располагаются в следующей последовательности: 1 — безалкогольные; 2 — отечественные; 3 — иностранные; 4 — специальные.

При перечислении сортов пива сначала указывают разливное пиво, затем пиво в бутылках. Карта пива должна содержать также информацию о крепости напитка и стране-производителе.

Распространенные ошибки при составлении карты вин, которые говорят о невысоком уровне заведения:

- неверное деление на разделы;
- не выделены аперитивы и дигестивы;
- вина разных стран и провинций не собраны в отдельные группы;
- вина не разделены по цвету;
- крепкие напитки различных типов не разделены между собой;
- неверный порядок следования;
- аперитивы следуют за основной группой вин;
- белые вина следуют после красных;
- нарушен алфавитный порядок следования вин из различных районов, мест производства, стран;
- в винной карте отсутствует нумерация вин и напитков;
- неверный подбор информации о напитках и винах;
- не указано точное название вина по происхождению;
- не указан производитель вина;
- имеются ошибки в тексте и в написании названий вин.

Меню, карту вин и коктейлей обязательно подписывают директор, главный бухгалтер и сомелье.

Сомелье — сотрудник бара высшей категории, прекрасно разбирающийся в химии и технологии виноделия, барном деле. От его таланта и старания зависит прибыль бара. Объявление какого-либо коктейля напитком дня позволяет привлечь интерес посетителей.

Методы и формы обслуживания в баре

Метод обслуживания в баре зависит от потребностей посетителей и основывается на изучении их спроса. Правильно выбранные методы обслуживания повышают рентабельность

бара. В зависимости от того, какие требования предъявляются к обслуживанию, в баре могут применяться такие методы, как полное самообслуживание, обслуживание за стойкой бара и комбинированный метод обслуживания.

Полное самообслуживание предполагает обслуживание потребителей за барной стойкой, на которой выставлены заранее приготовленные напитки, закуски. Выбрав понравившуюся продукцию, потребитель расплачивается с барменом и садится за столик. Разновидностью самообслуживания является метод «сделай сам», при котором потребителю предоставляется возможность из различных компонентов самому сделать напиток или десерт по своему вкусу.

Обслуживание может происходить за стойкой бара. Для ускорения обслуживания потребителя за барной стойкой его могут обслуживать одновременно несколько барменов, каждый из которых выполняет свои функции.

Комбинированный метод обслуживания чаще всего применяется в небольших барах. Этот метод объединяет самообслуживание (чаще днем) с обслуживанием за стойкой бара барменом и официантами в зале (вечером).

Специальные формы обслуживания в баре помогают привлечь внимание потребителей, а сочетание различных форм обслуживания и варьирование их в зависимости от ситуации — один из важнейших факторов стабильного дохода предприятия. В зависимости от типа бара в нем можно применять различные формы обслуживания.

В зависимости от ассортимента заказанных напитков на барной стойке располагают: справа — посуду для вина, слева — посуду для коктейлей.

Справа от бармена ставят кулер со льдом и щипцами, слева — маленький круглый поднос, застеленный бумажной резной салфеткой, для подачи напитков.

Перед барменом должна располагаться полотняная салфетка с ножом сомелье, барной ложкой, джиггер, шейкер, соломинки в стакане. Бармен должен заранее подготовить бутылки, надев на них гейзерные пробки, свежевыжатые соки в кувшинах, соковыжималку.

Этапы выполнения работы:

Задание 1.

- 1.1 Составьте алгоритм подготовки бара к обслуживанию, учитывая технику безопасности и меры пожарной безопасности на рабочем месте бармена.
- 1.2 Опишите методы и формы обслуживания в баре.

Задание 2.

- 2.1 Выполните схему размещения посуды в баре.
- 2.2 Выполните схему размещения инвентаря на рабочем месте.
- 2.3 Выполните схему размещения оборудования в баре.

Вывод

Контрольные вопросы

1. Дайте характеристику торговым и вспомогательным помещениям бара?
2. Назовите основные принципы организации снабжения баров.
3. Назовите основные стили баров.
4. Перечислите минимальный ассортимент напитков бара.
5. Оцените современное оборудование баров.
6. Назовите основные виды барной посуды.

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить общие теоретические сведения (устно). Выполнить практические задания, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Подготовить реферат на тему «Подготовка бара к обслуживанию»

Выполненную работу прислать на эл. почту: larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina