

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. Барная посуда.**
- 2. Поддерживание необходимого запаса барной посуды.**
- 3. Учет барной посуды, аксессуаров и инструментов, соблюдение правил хранения. Соблюдение правил мойки барной посуды.**

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. Барная посуда и правила мойки
2. Учет барной посуды.

1. Барная посуда.

Барная посуда, выпускаемая из стекла и хрусталя, должна быть выпослена в едином стиле. Очень важно правильно выбрать форму бокала при подаче напитка, так как она влияет на выявление вкуса и аромата вина.

Фото барной посуды	Название барной посуды	Объем в мл.	Характеристика барной посуды
	Пивной бокал	220-1000 мл	Для подачи пива и коктейлей с пивом.
	Пивная кружка	250-1000 мл	Для подачи пива.
	Ликерная рюмка. Пони. Кордиал.	25-60 мл	Для подачи ликеров в чистом виде.

	Олд Фешн. Рокс. Виски стакан.	100-320 мл	Для подачи алкогольных напитков методами: on the rocks – в чистом виде со льдом. Mist – крепкое спиртное в чистом виде на дробленый лед, а также для традиционной подачи виски в чистом виде и mix-drinks на основе виски.
	Стопка. Шот. Джиггер.	40-60 мл	Для подачи алкогольных напитков методом straight up, то есть в чистом виде без льда, и для подачи коктейлей небольшого объема, которые выпиваются одним глотком.
	Коньячный бокал. Бренди глас. Баллон. Снифтер.	250-500 мл	Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде.
	Бокал для красного вина	150-300 мл	Для подачи красного вина.
	Шерри. Мадерная рюмка. Порт глас.	80-150 мл	Для подачи крепленых вин, вермутов.

	Шампанское блюдце	120-20 0 мл	Для подачи шампанского и игристых вин. Для подачи коктейлей, содержащих сливки.
	Шампань флюте	160-18 0 мл	Фужер для шампанского, игристых вин и коктейлей с ними.
	Гоблит. Кубок.	200-30 0 мл	Подразделяются на винные, пивные, коктейльные.
	Бокал для Айриш кофе	240-28 0 мл	Для подачи горячих коктейлей.
	Сауэр	200-25 0 мл	Для подачи коктейлей группы Сауэр (кислый).

	Маргарита	200-250 мл	Для подачи коктейлей «Маргарита», замороженных напитков.
	Пус кафе	50-120 мл	Бокал для слоистых коктейлей.
	Хайболл. Тумблер. Коллинз. Зомби.	150-300 мл	Для подачи mix-drink, long drink – напитки большого объема и soft drink – безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).
	Харрикейн	400-480 мл	Бокал для тропических коктейлей.
	Бокал Мартини. Коктейльная рюмка.	90-160 мл	Для подачи охлажденных коктейлей безо льда. Для большинства коктейлей среднего объема. Подача ликеров методом Фраппе – на дробленый лед. В нем нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).

Правильная эксплуатация поможет продлить срок службы вашей посуды. Внешний вид таких бокалов – это один из главных аспектов. Мыть такие бокалы и рюмки необходимо вручную без применения технологий и посудомоечных машин. А также, тщательно подбирать моющие средства. Осуществлять промывку посуды необходимо при помощи мягкой губки. А для того, чтобы избежать ненужных следов, пятен и разводов очень важно протереть стаканы сухим полотенцем. При уходе за посудой необходимо соблюдать все инструкции, так как материал, из которого изготовлен инвентарь может быть очень хрупким. Рекомендуется хранить посуду в темном месте и без посторонних запахов.

Правильный уход, а также соблюдение всех правил гарантирует вам долгий срок службы. Ваша посуда будет выглядеть также идеально, как и при покупке.

2. Учет барной посуды.

Ответственность за сохранность и правильное использование барной посуды в ресторане несут материально ответственные лица. Они получают из кладовой или со склада барную посуду, выдают их перед началом рабочего дня барменам, ведут учет.

По мере использования бармены сдают посуду в моечную и получают чистую. В конце рабочего дня возвращают посуду материально ответственному лицу, причем количество сданной, а также полученной посуды отмечается в журнале. В случае боя посуды, поломки приборов, утраты составляется акт, по результатам которого директор не позднее двух дней выносит решение отнести стоимость утраченной посуды за счет виновных или принять за счет ресторана. Форма ОП-8. Акт о бое, ломе и утрате посуды и приборов.

Если посуда разбита посетителем, он оплачивает ее стоимость и получает квитанцию.

Вывод: В ходе инструктажа, студенты ознакомились с ассортиментом барной посуды и правил ее мойки.

Контрольные вопросы

1. Характеристика барной посуды:
 1. Стопка. Шот. Джигтер.
 2. Маргарита.
 3. Бокал Мартини.
2. Какой акт составляется в случае боя посуды.