**Тема 2. Характеристика різних типів барів**

***Дослідження організації роботи та додаткових послуг бару***

**Завдання 1.**

1. Визначити класифікацію барів різних типів.
2. Охарактеризувати асортимент продукції гриль-барів.
3. Назвати особливості інтер’єру пивного бару.
4. Які особливості організації обслуговування у снек-барах?
5. Охарактеризувати асортимент продукції коктейль-барів.
6. Які ознаки визначають спеціалізацію барів?

***Завдання 2. Виконати індивідуальний проєкт на основі одного із діючих барів на вибір(можливо взяти бар з гарною описовою частиною з інтернету):***

1. Організація роботи пул-бару (на прикладі діючого підприємства)

2. Організація роботи коктейль-бару (на прикладі діючого підприємства)

3. Організація роботи гриль-бару (на прикладі діючого підприємства)

4. Організація роботи молочного бару (на прикладі діючого підприємства)

5. Організація роботи диско-бару (на прикладі діючого підприємства)

6. Організація роботи пивного бару (на прикладі діючого підприємства)

7.Організація роботи винного бару (на прикладі діючого підприємства)

8. Організація роботи винного кенді-бару.

***В проєкті рекомендовано розкрити наступні питання:***

1. Титульний слайд(назва проєкту, автор);
2. Мета дослідження;
3. Місце розташування(адреса, режим роботи);
4. Екстер’єр та інтер’єр бару, концепція;
5. Меню і карта напоїв діючого бару;
6. Організацію роботи бара;
7. Основні та додаткові послуги;
8. Висновки і пропозиції.