**Тема 1. Історія виникнення і класифікація барів**

**Практичне заняття № 2**

**Тема: Загальні вимоги до барів різних типів**

**Мета:** Знати вимоги до барів різних типів, їх основні та додаткові послуги.

**План**

1. Моделювання форми обслуговування в барі.
2. Вирішення ситуаційних завдань.
3. Вивчення основних та додаткових послуг

**Хід роботи:**

Необхідно по запитанням для актуалізації опорних знань повторити лекційний матеріал теми. Проаналізувати основні та додаткові послуги беручи до уваги запропоновані завдання. Змоделювати форми обслуговування в барі за допомогою ситуаційних завдань.

**Запитання для актуалізації опорних знань**

1. Дайте визначення поняття «бар».

2. На які класи поділяються бари?

3. За якими ознаками класифікують бари?

4. Які основні послуги надають бари?

5. Розкрийте рекомендовані відмінні вимоги до барів класу люкс, першого, вищого.

**Практичні завдання**

**Завдання 1.** Проаналізувати основні та додаткові послуги гриль-бару, вітамінного бару. Розробити план заходів.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

У характеристиці розроблені вимоги до основних типів та класів підприємств громадського харчування незалежно від форм власності та яких повинні дотримуватись відповідно до чинного законодавства України. Пункт 2. Загальні вимоги до підприємств громадського харчування. Під час опрацювання матеріалу ознайомитись основними та додатковими послугами ЗРГ.

**Завдання 2.** Вирішити ситуаційні завдання:

*Ситуаційне завдання 1*

Вам як бармену пивного бару на 40 посадкових місць необхідно:

* розробити асортимент продукції бару;
* схарактеризувати інтер’єр бару.

*Ситуаційне завдання 2*

Вам як бармену коктейль-бару необхідно:

* розробити асортимент продукції бару;
* скласти перелік додаткових послуг, що надаються в барі.

*Ситуаційне завдання З*

Вам як бармену суші-бару необхідно:

* сформувати рекомендації щодо оформлення інтер’єру бару;
* зазначити склад приміщень бару.

*Ситуаційне завдання 4*

Вам як бармену вітамінного бару необхідно:

* розробити асортимент продукції бару;
* охарактеризувати послуги, що надаються в барі.

**Завдання для самоконтролю**

1. Як класифікують бари залежно від асортименту продукції?
2. Як класифікують бари за організацією роботи?
3. Охарактеризувати меню гриль-бару.
4. Охарактеризувати інтер’єр спорт-бару.