**Тема 2. Характеристика різних типів барів**

**Практичне заняття 4**

**Тема: Ознайомлення з інтер’єрами барів різних типів (екскурсія в діючий заклад)**

**Мета:** Ознайомити з інтер’єром ЗРГ, номенклатурою наданих послуг, асортиментом напоїв та продукції. Дати характеристику різних типів барів.

**План:**

1. Аналіз діяльності діючого бару.
2. Ознайомлення з інтер’єром.
3. Визначення типу і класу бару

**Хід роботи:**

Необхідно проаналізувати організацію діяльності діючого бару. Ознайомитись з його інтер’єром, визначити до якого типу і класу він відноситься. Оформити звіт з екскурсії і здати викладачеві.

**Практичні завдання**

Завдання 1. Ознайомитися з інтер’єром барів різних типів і класів (екскурсія). Написати звіт з екскурсії.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Ознайомлення з інтер’єром барів різних типів відбуватиметься під час екскурсії. Слід звернути увагу на ознаки, за якими класифікують бари, та відобразити їх у звіті.

Згідно із класифікацією підприємств ресторанного господарства бар - це підприємство із барною стійкою, що виготовляє і реалізує міцні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски до них, солодкі страви, борошняні кондитерські вироби.

Класифікація барів за різними ознаками

1.3а обсягом надавання послуг і рівнем культури обслуговування бари поділяють на класи: люкс, вищий, перший.

2. За асортиментом напоїв і продукції бари поділяють на: винні, коньячні, молочні, снек-бари, коктейль-бари, гриль-бари, салат-бари, вітамінні, суші-бари, пивні та ін.

3. Залежно від призначення бари поділяють на:

* універсальні;
* спеціалізовані (спеціалізація барів залежить від асортименту продукції та особливостей надання послуг (вар’єте-бар, спорт-бар, диско-бар, ігровий бар, експрес-бар).

Вимоги до оформлення звіту про проведену екскурсію

Звіт оформлюють відповідно до вимог, що їх встановлює заклад вищої освіти, із обов’язковим урахуванням Єдиного стандарту конструкторської документації (ЄСКД). У звіті висвітлюють питання, що стосуються проведеної екскурсії. Зокрема, слід звернути увагу на:

1. Тип закладу ресторанного господарства, форма господарювання, режим роботи та форма обслуговування.
2. Місцезнаходження, доцільність розташування закладу.
3. Проєктне рішення (будівля самостійна чи входить до складу торговельного центру).
4. Внутрішнє оформлення приміщень.
5. Оснащення торговельного залу та барної стійки устаткуванням, меблями згідно з чинними нормами оснащення.
6. Забезпеченість бару посудом, інвентарем, інструментами.
7. Ознайомлення з оформленням меню, карти напоїв.
8. Рівень сервісу, додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.
9. Висновки та пропозиції що до організації роботи бару.