**Тема 5. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів**

***Практичне завдання 10***

***Тема:*Складання карт напоїв**

***Мета:*** вміти складати карту напоїв підприємства, знати правила її складання і наукові основи формування.

***План***

1. Дослідження наукових основ формування винної карти.
2. Розробка карти напоїв залежно від типу бару.

**Хід роботи**

Необхідно проаналізувати виробничі ситуації. Скласти карти напоїв згідно завданню.

***Завдання 1.*** Вам як менеджеру пивного бару необхідно:

* підготувати бар для обслуговування відвідувачів;
* здійснити санітарно-гігієнічну підготовку торговельного залу бару;
* оформити вітрину бару;
* підготувати відповідний посуд, інвентар та інструменти для обслуговування;
* скласти карту напоїв бару;

***Завдання 2.*** Вам як менеджеру при готельно-ресторанному комплексі необхідно:

* організувати робоче місце бармена;
* зазначити способи викладання продукції бару на вітрині та робочому місці;
* скласти карту напоїв для бару.

***Завдання 3.*** Вам як менеджеру снек-бару необхідно:

* сформувати гігієнічні вимоги до технологічних процесів приготування та відпускання страв у барі;
* скласти меню бару;
* сформувати вимоги до оформлення меню бару.

***Завдання 4.*** Вам як менеджеру десертного бару необхідно:

* скласти карту напоїв для бару;
* скласти меню бару;
* сформувати вимоги до оформлення меню та карти напоїв для бару.

***Завдання 5.*** Вам як менеджеру винного бару необхідно:

* підготувати столовий посуд, інвентар та інструменти для обслуговування в барі;
* організувати робоче місце бармена;
* отримати напівфабрикати та напої зі складу;
* скласти карту напоїв для бару.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Перед розв’язанням ситуаційних завдань слід ознайомитись з правилами складання і оформлення карт напоїв для закладів ресторанного господарства.

До спеціальних карт напоїв належать карти, які містять інформацію про одну групу напоїв: пива, коктейлів, чаїв, кави, вин.

Карта спеціальних сортів пива включає:

* безалкогольні;
* місцеві з алкоголем розливні;
* місцеві з алкоголем у пляшках;
* імпортні з алкоголем розливні;
* імпортні з алкоголем у пляшках.

Належна організація робочого місця бармена полегшує його працю і сприяє ритмічній діяльності підприємства.

Велике значення в організації обслуговування бару має також оформлення вітрини бару та барної стійки.

При розробленні меню слід дотримуватись порядку розміщення в ньому закусок та страв з урахуванням послідовності їх подавання. Додатком до меню є карта вино-горілчаних напоїв, де напої розміщують за групами: аперитиви, міцні алкогольні напої, вина, пиво, безалкогольні напої, кондитерські вироби, фрукти. До кожної з цих груп включають певний вид напоїв.