***Практичні завдання 13***

**Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення молочного бару і вітамінного бару**

***Мета:*** вміти спланувати роботу коктейль-бару і забезпечити матеріально технічним оснащенням.

***Питання, що виносяться на практичне заняття***

1. Аналіз матеріально-технічної бази коктейль-бару.
2. Вивчення призначення інвентарю, інструментів, посуду.
3. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки інвентарю до обслуговування.
4. Вивчення призначення і будови обладнання бару.

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

* визначити санітарні вимоги до стану приміщення, обладнання, інвентарю та інструментів бару;
* визначити потрібну модель барної стійки і кількість обладнання бару за нормами оснащення. Оформити у вигляді таблиці (таблиця 3.1.);
* схарактеризувати механічне устаткування, інвентар, посуд, який застосовують у барі. Оформити у вигляді таблиці (таблиця 3.2 – 3.3.);
* розкрити правила експлуатації фризера.

***Завдання*** 2. Вам як менеджеру вітамінного бару на 20 посадкових місць необхідно:

* навести особливості меблювання бару. Оформити у вигляді таблиці (таблиці 3.1);
* схарактеризувати оснащення робочого місця бармена. Оформити у вигляді таблиць 3.2 – 3.3;
* сформувати рекомендації щодо правил експлуатації соковижималки.

**Таблиця 3.1**

**Перелік обладнання у вітамінному барі на 28 місць:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва обладнання, тип, марка** | **Кількість, малюнок** |
| Стійка барна | 1 (довжина -100 - 150см) |
| Стільці барні | 5 |
| Столи | 5 |
| Стільці | 20 |
| Гриль |  |
| Раковина для миття посуду |  |
| Марміти |  |
| Шафа холодильна |  |
| Побутові холодильники |  |
| Вітрина-прилавок |  |
| Виробничій стіл |  |
| Низькотемпературний прилавок |  |
| Електрозмішувач |  |

**Таблиця 3.2**

**Обладнання, інвентар для роботи вітамінного бару**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Назва, **малюнок** | | Призначення |
| Обладнання для роботи вітамінного бару | | | |
| 1. | Гриль | Для смаження тостів, овочів, риби та м`яса | |
| 2. | Міксер |  | |
| 3. | Шейкер коктейльний |  | |
| 4. | Блендер |  | |
|  | І.т.д |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Інвентар для роботи вітамінного бару | | |
| 1. | Розроблювальні дошка та ніж |  |
| 2. | Шейкер коктейльний |  |
| 3. | Совок для льоду | Призначений для збирання льоду. |
| 4. | Мірні склянки (мензурки) |  |
| 5. | Ємність для льоду (контейнер) |  |
| 6. | Інший дрібний інвентар |  |
|  | І.т.д. |  |

**Таблиця 3.3**

**Для подавання напоїв використвують такий посуд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Фото скляного посуду | Найменування скляного посуду | Характеристика |
|  | Даблолдфешн | Використовується із товстого,міцного скла. Використовується для подачі коктейлів "олдфешн" з льодом. |
|  | Склянка слінг | Використовується для коктейлів, газованої води, соків.  Об’єм 100-400мл. |
| І. т.д. |  |  |