***Практичне завдання 15***

**Тема 7. Асортимент та призначення посуду бармена для подачі напоїв та іншої продукції, що подається в барі на стіл**

***Мета:*** вміти розрізняти асортимент та призначення скляного, порцелянового, металевого посуду.

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

1. Визначення нормативної кількості посуду для ЗРГ різних типів.
2. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного посуду для подачі напоїв та іншої продукції, що подається в барі на стіл.
3. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного, порцелянового, металевого посуду для подавання страв у барі.
4. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки скляного порцелянового, металевого посуду до обслуговування стравами.

**Хід роботи**

Необхідно проаналізувати асортимент скляного посуду бару. Визначити призначення скляного, порцелянового, металевого посуду для подавання напоїв і страв у барі. Вивчити призначення і будову обладнання бару.

***Завдання 1.*** Ви менеджер бару «Савой» на **75** посадкових місць. Асортимент предметів сервірування, що застосовують у барі, потребує розширення. Вам доручено поповнити запас посуду та столових приборів для бару. Необхідно визначити кількість потрібного порцелянового та фаянсового посуду для бару «Савой» відповідно до норм оснащення закладів ресторанного господарства. Результати оформити у вигляді таблиці.

Оснащення бару порцеляновим та фаянсовим посудом

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**з/п | Назва посудуОсновної групи | Нормативна кількість посуду на одне місце | Кількість посуду згідно з нормами оснащення | Фактична кількість посуду в барі | Відхилення від норми (кількість) |
| 1 | Тарілка пиріжкова | 4,0 | 300 | 255 | -75 |
| 2 | Тарілка закусочна | 4,0 |  | 288 |  |
| 3 | Тарілка десертнамілка | 2,0 |  | 150 |  |
| 4 | Салатник (на одну-дві порції) | 1,0 |  | 65 |  |
| 5 | Чашка чайна з блюдцем | 0,2 |  | зо |  |
| 6 | Чашка кавова з блюдцем | 0,2 |  | 40 |  |
| 7 | Чайник для заварювання | 0,01 |  | 2 |  |
| 8 | Кавник | 0,01 |  | 2 |  |
| 9 | Ваза для тістечок | 0,01 |  | 8 |  |

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Перед розв’язанням ситуаційних завдань слід ознайомитись з ДСТУ «Правила роботи ЗРГ», вивчити вимоги до оснащення барів. Щоб визначити кількість посуду згідно з нормативним оснащенням потрібно нормативну кількість посуду на одне місце помножити на кількість місць у барі. Для визначення відхилення від норми потрібно порівняти фактичну кількість з нормами оснащення і виявити надлишок або нестачу.

***Завдання 2.*** Додати малюнок в таблицю «Скло для подачі напоїв та іншої продукції, що подається в барі на стіл», згідно описовій частині дотримуючись масштабу відповідно до об’єму.

|  |
| --- |
| **Скло для подачі напоїв та іншої продукції, що подається в барі тільки на стіл** |
| Найменування скла | Зонішній вигляд | Обєм(мл) | Призначення і особливості (якщо колір не вказаний, то тільки безколірне) |
| Кувшин |  | 250 - 3000 | Використовують для подачі води, квасу, соків, морсів та ін.. Має широке горло, носик, ручку і часто кришку. |
| Графин |  | 100 -500500 - 2000 | Для подачі на стіл міцних алкогольних напоїв та кріплених вин. Мають високе вузьке горлечко. Обов’язково з притертою пробкою. Графини стандартної форми та об’єму (100, 200, 300 і 500мл) іноді в народі називають «мерзавчики». Використовують лише прозоре скло. |
| Декантер |  | 1000 - 2000 | Декантери призначені для декантування (переливання із пляшки) та відпочинку вина перед його споживанням.Високий декантер, з широким горлечком, служить для білих сухих вин. Широке горлечко дозволяє «провітрити» вино від затхлого підвального запаху, котрий властивий усім білим винам після їх відкупорювання. Вино насичується киснем повітря.  |
| Декантер |  | 1000 - 2000 | Для червоних сухих вин використовується більш низький, округлий декантер з відносно вузьким горлечком. Такі вина не потребують великого контакту з повітрям.  |
| Крюшонниця |  | 2000 - 5000 | Призначена для приготування і подачі на стіл крюшонів. Являє собою велику шароподібну ємність. Допускаються різноманітні забарвлення та малюнки. Як правило, це цілий комплект, що складається з крюшонниці з кришкою, розливної ложки, яка також буває скляною, підставки і комплекту скляних крюшонних чашок з блюдцями. Бувають виготовлені з кришталю, вони служать прикрасою будь – якого святкового столу.  |
| Креманка |  | 100 - 500 | Для десертних страв, фруктових салатів, коктейлів – салатів та деяких коктейлів, які зручніше їсти ложкою. |
| Розетки |  | 90 | Для подачі варення, меду, цукру та невеликої кількості гарніру до коктейлів. |
| Вазочки для квітів |  |  | Форма, колір, розміри – найрізноманітніші. |
| Комплект для спецій |  |  | Форма, колір, розміри – найрізноманітніші |

