***Практичне завдання 16***

**Тема 7. Асортимент та призначення інвентарю, інструментів бару.**

***Мета:*** вміти підбирати обладнання та знати призначення інвентарю та інструментів бару.

**План**

1. Вивчення асортименту інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах.
2. Вивчення призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах.

**Хід роботи**

Необхідно проаналізувати асортимент інвентарю та інструментів бару. Визначити призначення інвентарю та інструментів у барі. Вивчити призначення і будову обладнання бару.

***Завдання 2.*** Визначити призначення інвентарю та інструментів для ефективної реалізації виробничої програми бару. Результати оформити у вигляді таблиці.

|  |  |
| --- | --- |
| **Інструмент** | **Призначення** |
| Шейкер |  |
| Міксер |  |
| Ложка коктейльна |  |
| Ложка мірна |  |
| Ложка барна |  |
| Каструля-турка |  |
| Сито барне |  |
| Сепаратор для яєць |  |
| Тертка |  |
| Дошка |  |
| Ложка-виїмка |  |
| Щипці |  |
| Мензурка |  |
| Корка зливна |  |
| Колотівка барна |  |
| Гейзер |  |
| Ніж барний |  |
| Джигер |  |
| Пробка-лійка |  |
| Ножі різні |  |

Визначити за запропонованими інструментами тип бару.

**Завдання 3.** Вказати перелік та призначення інвентарю для молочного бару. Запропонувати асортимент напоїв. Результати звести в таблиці 1-2.

Таблиця 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Інвентар** | **Призначення** |
| 1. | Розроблювальна дошка та фруктовий ніж | Дошка повинна бути середніх розмірів, із дозволених за гігієнічними правилами матеріалів. Для нарізування фруктів гарно підходить маленький гострий ніж із зазублинами на лезі. |
|  | І. т. д |  |
| 6. | Інший дрібний інвентар | Перерахувати: |
| Таблиця 2Асортимент страв та напоїв з виходом |
| **Назва**  | **Вихід,г** |
| Молоко із цукром | 120 |
| Молоко з ожиною або малиною | 120 |
| Коктейль "Молочно-шоколадно-ванільний" (молоко, шоколадний сироп, ванільний цукор) | 250 |
| І.т.д. |  |

***Завдання 4****.* Скласти таблицю перелік інвентарю для роботи аперитив бару на 10 місць. Підібрати асортимент страв. Асортимент напоїв для реалізації оформити у запропонованій таблиці 4.

Таблиця 3

Перелік обладнання, інвентарю для роботи аперитив бару звести в таблицю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | ***Інвентар для роботи аперитив бару*** | **Розташування та призначення інвентарю** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | І. т. д. |  |
|  |
| 1. | Мірні склянки (мензурки) |  |
| 2. | Ємність для льоду (контейнер) |  |
| 3. | Совок для льоду |  |
| 4. | Розроблювальна дошка та фруктовій ніж |  |
|  | Інший дрібний інвентар |  |

Таблиця 4

**Aсортимент напоїв**

|  |
| --- |
| **АПЕРИТИВ МЕНЮ** |
| Назва | Вихід, г | Ціна, грн |
| ВЕРМУТИ |
| MARTINI BIANCO | 50 | 75,00 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ВІСКІ |
|  |  |  |
|  |  |  |
| КОНЬЯК |
|  |  |  |
|  |  |  |
| БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| СІК ЗІ СВІЖИХ ФРУКТІВ |
|  |  |  |
|  |  |  |
| ЗАКУСКИ |
|  |  |  |
|  |  |  |