**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Науково-методичною радою Державного університету «Житомирська політехніка»

протокол від \_\_\_. \_\_\_. 2023р. № \_\_

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

**для проведення практичних занять**

**з навчальної дисципліни**

**«БАРНА СПРАВА»**

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

факультет бізнесу та сфери обслуговування

(назва факультету)

кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

 (назва кафедри)

\_\_\_. \_\_\_. \_\_\_\_, протокол № \_\_\_

Розробник: старший викладач кафедри туризму

та готельно-ресторанної справи,

Людмила ЖАБРОВЕЦЬ

(науковий ступінь, посада, ПРІЗВИЩЕ, власне ім’я)

Житомир

2023

Методичні рекомендації для проведення практичних занять з курсу «Барна справа» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» – Житомир, Державний університет «Житомирська політехніка», 2023 – 70 с.

Рецензенти:

Ігор БУРАЧЕК, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій

Світлана БІРЮЧЕНКО, к.е.н., доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій

Затверджено на засіданні кафедри

туризму та готельно-ресторанної справи

\_\_\_.\_\_\_. \_\_\_\_\_., протокол № \_\_\_

**ЗМІСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| Вступ | 4 |
| Тема 1. Історія виникнення барів. Класифікація барів | 7 |
| Тема 2. Характеристика різних типів барів | 9 |
| Тема 3. Організація постачання в барах | 12 |
| Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу бару | 18 |
| Тема 5. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів | 21 |
| Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення барів | 25 |
| Тема 7. Асортимент та призначення посуду, інструментів, інвентарю бармена | 28 |
| Тема 8. Організація обслуговування відвідувачів у барі | 35 |
| Тема 9. Способи подавання продукції в барах | 39 |
| Тема 10. Організація роботи сомельє | 42 |
| Тема 11. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв | 46 |
| Тема 12. Асортимент і характеристика зм’якшуюче – згладжуваль-них компонентів | 48 |
| Тема 13. Класифікація змішаних напоїв | 51 |
| Тема 14. Характеристика та асортимент модифікаторів | 52 |
| Тема 15. Основні правила приготування та оформлення напоїв | 54 |
| Тема 16. Характеристика та технологія приготування аперитивів | 58 |
| Тема 17. Характеристика та технологія приготування коктейлів – диджестивів | 60 |
| Тема 18. Характеристика та технологія приготування вершково – десертних коктейлів, довгих змішаних напоїв | 62 |
| КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ | 66 |
| РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА | 69 |

**ВСТУП**

**Метою дисципліни** «Барна справа» є надання студентам комплексу спеціальних знань щодо організації роботи та обслуговування споживачів у барах, організації роботи сомельє та обслуговування гостей винами; формування у студентів системного мислення й комплексу знань у галузі ресторанного обслуговування.

**Завданнями** дисципліни є систематизування теоретичного матеріалу, активізування пізнавальної діяльність студентів, формування здатності самостійно мислити, проявляти ініціативу, користуватися інформаційними джерелами; формування уміння та навичок застосовувати різні методи сервісної політики залежно від контингенту споживачів, яких обслуговують, класу та матеріальної бази закладу ресторанного господарства, готувати торговельні приміщення до обслуговування; опанувати техніку і технологію приготування та подавання змішаних напоїв; надавати широкий спектр послуг з високою якістю обслуговування.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

***знати:***

- характеристики барів різних типів і проблеми їх створення і функціонування;

- технологічні, технічні і соціально-психологічні проблеми, які виникають у результаті діяльності менеджера у сучасних умовах розвитку ресторанного господарства;

- асортимент продукції, яка випускається в барах;

- обов’язки та правила роботи сомельє;

- основи складання винної карти.

***вміти:***

* організовувати раціональну роботу в різних типах і класах бару;
* підбирати посуд, інвентар, інструменти, устаткування для функціонування бару;
* організувати процес підготовки бару до роботи;
* експлуатувати обладнання, користуватися інвентарем, інструментами, мірним посудом;
* організовувати процес приготувати напоїв та забезпечити ефективну роботу персоналу;
* моделювати процеси обслуговування відвідувачів у барах різних типів та класів.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

***загальні компетентності (ЗК):***

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11.Здатність спілкуватися іноземною мовою.

***фахові (спеціальні) компетентності (ФК):***

ФК 3. Знання чинників, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства за функціональним призначенням; знання сучасних підходів до класифікації підприємств готельного та ресторанного господарства України.

ФК 5. Уміння організовувати своєчасне постачання, складування і збереження, а також раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів закладу індустрії гостинності згідно з заявками структурних підрозділів.

ФК 7. Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів і забезпечити їх апаратурне оформлення.

ФК 8. Здатність вивчати та аналізувати проблеми споживачів та забезпечувати високий рівень сервісу у підприємствах індустрії гостинності.

ФК 9. Уміння розробляти та розробляти пропозиції щодо впровадження інноваційних прийомів і методів праці, раціональних видів обслуговування споживачів; додаткових видів послуг.

ФК 11. Уміння розробляти різноманітні види меню, карту вин, напоїв тощо.

ФК 15. Уміння організовувати надання послуг з виробництва, реалізації та організації споживання кулінарної продукції, кондитерських виробів і напоїв на підприємствах та поза їх межами.

ФК 17. Уміння здійснювати операції, пов’язані з наданням основних (проживання, харчування) та додаткових послуг у засобах розміщення та здійснювати розрахунки, складати відповідну документацію для забезпечення процесу надання послуг.

ФК 19. Здатність, використовуючи існуючі види ресурсів та джерела інформації, раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання, за допомогою відповідних стандартів і правил удосконалювати діючі на виробництві технологічні операції; впроваджувати прогресивні технології; раціонально використовувати сировину.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**МОДУЛЬ 1. Організаційні засади діяльності закладів ресторанного господарства**

**Тема 1. Історія виникнення барів. Класифікація барів**

Визначення бару як закладу ресторанного господарства. Розміщення барів. Функції барів. Форми обслуговування барів. Класифікація барів за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг, за призначенням, за асортиментом напоїв та продукції.

***Практичні завдання до теми 1***

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

1. Робота з ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Аналіз бару як закладу ресторанного господарства.
3. Визначення місць розміщення барів.
4. Вивчення функції барів.
5. Моделювання форми обслуговування в барі.
6. Вирішення ситуаційних завдань.
7. Вивчення основних та додаткових послуг

***Завдання 1.*** Ознайомитися зрізними типами барів, дати їх характеристику та основні відмінності, користуючись ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

***Завдання 2.*** Підготувати презентації на тему «Характеристика барів різних типів»:

* *Коктейль-бар*
* *Гриль-бар*
* *Винний бар*
* *Снек-бар*
* *Пивний бар*
* *Експрес-бар*
* *Пул-бар*
* *Скай-бар*
* *Спортивний бар*

***Завдання 3.*** Проаналізувати основні та додаткові послуги гриль-бару, вітамінного бару. Розробити план заходів.

***Завдання 4.*** Дослідити роботу двох різнопланових барів вашого міста. Проаналізувати який з них має найбільший тижневий товарообіг. Зробити висновок, враховуючи місце розташування, контингент відвідувачів.

***Завдання 5.*** За даними Державної служби статистики України дослідити динаміку росту або спаду кількості барів за останні 5 років у місті Житомир. Зробіть висновок.

***Завдання 6.*** Вирішити ситуаційні завдання:

Ситуаційне завдання 1

Вам як управителю пивного бару на 40 посадкових місць необхідно:

* розробити асортимент продукції бару;
* охарактеризувати інтер’єр бару.

Ситуаційне завдання 2

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* розробити асортимент продукції бару;
* скласти перелік додаткових послуг, що надаються в

барі.

Ситуаційне завдання З

Вам як менеджеру суші-бару необхідно:

* сформувати рекомендації щодо оформлення інтер’єру

бару;

* зпроєктувати склад приміщень бару.

Ситуаційне завдання 4

Вам як управителю вітамінного бару необхідно:

* розробити асортимент продукції бару;
* схарактеризувати послуги, що надаються в барі.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Прослідкуйте історію виникнення і розвиток барів з XVIII століття і до сьогодення.

2. Розкрийте склад та дайте характеристику приміщенням барів різних класів.

3. Додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.

4. Які умови та строки реалізації продовольчих товарів, кулінарної та кондитерської продукції, що реалізується в барах.

5. Що означає поняття “бар”?

6. Назвіть різновиди барів.

7. Укажіть склад приміщень бару.

8. Яке призначення складської групи приміщень?

9. Які приміщення об’єднує виробнича група?

10. Опишіть призначення торговельної групи приміщень та їх склад.

11. Назвіть обов’язкові приміщення бару вищого та першого класів.

12. Які додаткові послуги надаються споживачам у барі?

13. Укажіть умови та строк реалізації молока пастеризованого, вершків, тістечок із білково-збивним кремом?

**Тема 2.** **Характеристика різних типів барів**

Характеристика різних типів барів.Показники, що характеризують бари. Характеристика складської, виробничої, торговельної, адміністративної груп. Нормативи площі у барах. Особливості обслуговування в барах. Комплекс послуг при обслуговуванні.

***Практичні завдання до теми 2***

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

1. Аналіз діяльності діючого бару.
2. Ознайомлення з інтер’єром.
3. Визначення типу і класу бару
4. Аналіз доцільності та актуальності індикаторів конкуренто-спроможності.
5. Визначення концепції.

***Завдання 1*** Опрацювати нижче наведені питання, за якими після екскурсії слід скласти звіт.

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 офрмленням меню, карти напоїв.
8. Рівень сервісу, додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.

***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 місце розташування закладу, охарактеризувати бар за різними ознаками, а також зробити висновки.

***Завдання 2.*** Обрати діючий бар на території України, та визначити основні індикатори конкурентоспроможності. У випадку відсутності якогось індикатора, запропонувати свої пропозиції. Проаналізувати та зробити висновки стосовно доцільності та актуальності обраних індикаторів конкурентоспроможності для обраних підприємств. Відповідь оформити в таблицю 2.1

**Таблиця 2.1** – Визначення індикаторів конкурентоспроможності діючих закладів ресторанного господарства

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Місто, адреса** | **Найменування бару** | [**Бренд**](http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/mod/glossary/showentry.php?eid=186307&displayformat=dictionary) **бару** | [**Імідж**](http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/mod/glossary/showentry.php?eid=186310&displayformat=dictionary) **бару** | [**Неймінг**](http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/mod/glossary/showentry.php?eid=186321&displayformat=dictionary) **бару** |
| 1 |  |  |   |  |  |
| 2 |  |  |   |  |  |
| 3 |  |  |   |  |  |
| 4 |  |  |   |  |  |
| 5 |  |  |   |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Місто,****заклад** | [**Меседж**](http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/mod/glossary/showentry.php?eid=186320&displayformat=dictionary) **бару** | **Теглайн бару** | [**Бренд**](http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/mod/glossary/showentry.php?eid=186307&displayformat=dictionary)**инг бару** |
| 1 |   |   |   |   |
| 2 |   |   |   |   |
| 3 |   |   |   |   |
| 4 |   |   |   |   |
| 5 |   |   |   |   |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Місто, заклад** | **Слоган бару** | **Легенда бару** | **Логотип бару** |
| 1 |  |   |   |   |
| 2 |   |   |   |   |
| 3 |   |   |   |   |
| 4 |   |   |   |   |
| 5 |   |   |   |   |

**Висновки:**

**Завдання 3.** Обрати діючий бар на території України, скласти концепцію обраного Вами бару та результати звести у таблицю 3.1.

**Таблиця 3.1** – Концепція бару \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| **Ознаки концепції** | **Характеристика ознак** |
| Тип закладу |   |
| Найменування закладу |   |
| Потужність |   |
| Адреса |   |
| Місце розташування |   |
| Спосіб розташування закладу |   |
| Цільова аудиторія |   |
| Мета закладу |   |
| [Стратегія](http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/mod/glossary/showentry.php?eid=186328&displayformat=dictionary) кухні |   |
| Концепція меню |   |
| Розширення діяльності закладу |   |
| [Формат закладу](http://www2.el.puet.edu.ua/izdo/mod/glossary/showentry.php?eid=186330&displayformat=dictionary) |   |
| Формат виробництва |   |
| Організація дозвілля |   |
| Форма обслуговування |   |
| Інтер’єр та екстер’єр |   |
| Рекламно-маркетингові заходи |   |

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Визначіть класифікацію барів різних типів.
2. Охарактеризуйте асортимент продукції гриль-барів.
3. Дайте детальну характеристику інтер’єру пивного бару.
4. Які особливості організації обслуговування у снек-барах?
5. Назвіть асортимент продукції коктейль-барів.
6. Які ознаки визначають спеціалізацію барів?
7. Прослідкуйте логічний стан розвитку барів по Україні та м. Житомир.
8. Дайте характеристику асортименту напоїв у винному барі.
9. Які закуски пропонуються в снек-барах?
10. Дайте характеристику скай-бару.
11. Які ознаки визначають спеціалізацію диско-бару?

**Тема 3.** **Організація постачання в барах**

Сучасні вимоги до організації постачання закладів ресторанного господарства продуктами. Логістичний підхід до управління матеріальними потоками в закладах ресторанного господарства. Критерії вибору постачальників в аспекті закупівельної логістики.

***Практичні завдання до теми 3***

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

1. Визначення форм постачання, способів доставки напоїв, товарів, маршрутів доставки.
2. Аналіз виробничих ситуацій.
3. Складання акту приймання продукції за кількістю та якістю.

**Завдання 1.** Опрацювати зміст і структуру договору постачання у бар «Квадрат»(Додаток 1). Визначити:

* спеціалізацію бару і запропонувати асортимент страв та напоїв(тільки страви і напої, що містять продукти постачання за договором);
* визначити форми постачання;
* способи доставки напоїв, продукції;
* маршрути доставки.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Організовуючи постачання продукції до бару варто пам’ятати про етапи з яких цей процес складається: укладання договору, визначення форм постачання, способів і маршрутів доставки.

Договір постачання є основним документом, що регламентує права та обов'язки сторін з постачання всіх видів продукції. Це є письмова угода, у якій постачальник зобов'язується у встановлені строки поставляти певну кількість товарів необхідного асортименту і якості, а покупець - приймати замовлення та оплачувати.

У договорі зазначаються такі реквізити:

* найменування, кількість і асортимент товарів;
* якість, сортність та комплектність товарів;
* загальний строк дії договору і строки постачання;
* ціни на товари і загальна сума договору;
* вимоги, які ставляться до тари й упаковки;
* порядок і форми розрахунків;
* платіжні та поштові реквізити постачальника і одержувача;
* інші умови, які постачальник і одержувач визнають за необхідне передбачити в договорі.

Договір оформлюють відповідно до встановленої форми на спеціальних бланках у двох екземплярах і скріплюють підписами керівників організацій та печатками.

Продукція, що надійшли до бару, приймаються матеріально-відповідальною особою.

**Додаток 1**

**Договір постачання**

м. Корець "01.01. 2023р.

ПрАТ «Тернопільський молокозавод»

(назва підприємства, організації, установи)

(надалі іменується "Постачальник") в особі директора Павлік К.Б.

 (посада, прізвище, ім'я, по батькові)

що діє на підставі статуту,з одного боку, та бар «Квадрат»

 (назва підприємства, організації, установи)

(надалі іменується "Покупець") в особі директора Ткачук О.Л.

 (посада, прізвище, ім'я, по батькові)

що діє на підставі статуту, з другого боку, уклали цей Договір поставки (надалі іменується "Договір") про таке.

1. ПРЕДМЕТ [ДОГОВОРУ](http://yurporada.kiev.ua/ru/obraztsi-dogovorov/)

1.1. Постачальник зобов'язується в порядку та на умовах, визначених цим Договором, виготовити і поставити продукцію, а Покупець зобов'язується в порядку та на умовах, визначених цим Договором, прийняти і оплатити таку продукцію.

1.2. Якісні і кількісні характеристики продукції, що є предметом поставки за цим Договором, строки поставки продукції за цим Договором визначаються у специфікації, що додається до цього Договору і є його невід'ємною частиною.

2. ЯКІСТЬ І КОМПЛЕКТНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ

2.1. Якість продукції, що є предметом поставки за цим Договором, має відповідати державним стандартам і технічним умовам.

2.2. Постачальник зобов'язаний на кожну партію продукції, що є предметом поставки за цим Договором, видати сертифікат, який посвідчує відповідність названої продукції вимогам відповідних стандартів або технічних умов.

2.3 Продукція, що є предметом поставки за цим Договором, підлягає обов'язковому маркуванню згідно з вимогами відповідних стандартів або технічними умовами.

3. ТАРА І ПАКУВАННЯ

3.1. Продукція, що є предметом поставки за цим Договором, пакується у тару відповідно до вимог відповідних стандартів або технічних умов, зазначених специфікації, що додається до цього Договору.

4. ЦІНА ПРОДУКЦІЇ І УМОВИ ПОСТАВКИ

4.1. Постачальник відвантажує продукцію на адресу Покупця за цінами, що визначені чинними прейскурантами Постачальника. Дослідні зразки продукції оплачуються Покупцем за калькуляцією, розробленою Постачальником і погодженою із Покупцем.

5. ТЕРМІН І ПОРЯДОК ВІДВАНТАЖЕННЯ ПРОДУКЦІЇ

5.1. Продукція, що є предметом поставки за цим Договором, відвантажується на адресу Покупця щотижня однаковими партіями.

6. УМОВИ РОЗРАХУНКУ

6.1. Розрахунок за цим Договором між Постачальником і Покупцем проводиться шляхом безготівкового розрахунку.

7. ПОРЯДОК ПРИЙМАННЯ ПРОДУКЦІЇ ЗА ЯКІСТЮ І КІЛЬКІСТЮ

7.1. Приймання продукції за кількістю і якістю провадиться Покупцем відповідно до Інструкції про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення та товарів народного споживання за кількістю, затвердженої постановою Держарбітражу.

8. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ СТОРІН

8.1. У випадку порушення своїх зобов'язань за цим Договором Сторони несуть відповідальність, визначену цим Договором та чинним в Україні законодавством. Порушенням зобов'язання є його невиконання або неналежне виконання, тобто виконання з порушенням умов, визначених змістом зобов'язання.

8.2. Сторони не несуть відповідальності за порушення своїх зобов'язань за цим Договором, якщо вони сталися не з їх вини. Сторона вважається невинуватою, якщо вона

доведе, що вжила всіх залежних від неї заходів для належного виконання зобов'язання.

9. ЗАГАЛЬНА ВАРТІСТЬ ПРОДУКЦІЇ

9.1. Загальна вартість продукції, що є предметом поставки за цим Договором, визначається у розмірі 5000 тисяч гривень (п’ять тисяч грн).

(суму цифрами і прописом)

Примітка. У випадку зміни ціни на продукцію, що є предметом поставки за цим Договором, відповідно підлягає коригуванню загальна вартість продукції, що оформлюється додатковою угодою між Сторонами.

10. ДОДАТКОВІ УМОВИ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

11. ІНШІ УМОВИ

11.1. Цей Договір набуває чинності з моменту його підписання і діє до повного виконання Сторонами своїх зобов'язань за цим Договором.

11.2. Після підписання цього Договору всі попередні переговори за ним, листування, попередні угоди та протоколи про наміри з питань, що так чи інакше стосуються цього Договору, втрачають юридичну силу.

11.3. Зміни в цей Договір можуть бути внесені за взаємною згодою Сторін, що оформляється додатковою угодою до цього Договору.

11.4. Зміни та доповнення, додаткові угоди та додатки до цього Договору є його невід'ємною частиною і мають юридичну силу у разі, якщо вони викладені у письмовій формі та підписані уповноваженими на те представниками Сторін.

МІСЦЕЗАХОДЖЕННЯ І РЕКВІЗИТИ СТОРІН

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Постачальник: |   | Покупець: |
| Філія «Житомир молоко»\_ПРАТ «Тернопільський молокозавод»Фактична адреса10001, м. житомир, вул. транспортна, 3, тел.. 48-02-25,р/р 26002101351614 в АТ « ОТП Банк» м.Київ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(підпис)М. П. |   | М. КорецьВул..Київська,61бар«Квадрат»і.н. 32214657\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(підпис)М. П. |

***Завдання 2.*** Менеджер бару під час отримання плодів і фруктів з оптового плодоовочевого складу виявив: 20,0 кг свіжих абрикосів, 15,0 кг яблук свіжих з ознаками гниття; 2,0 кг оливок маринованих (4 банки ємністю 0,5 л) без документа про якість. Проаналізуйте ситуацію та оформіть відповідні документи. (Додаток 1)

***Завдання 3.*** Під час приймання консервів із морепродуктів управитель буру виявив 5 банок з ознаками бомбажу. Постачальником є оптова фірма «Морячок». Проаналізуйте ситуацію та оформіть відповідні документи.

***Завдання 4.*** Менеджер гриль-бару під час приймання охолоджених стейків форелі виявив нестачу 3,0 кг риби. Оформити акт відхилення в кількості під час приймання продукції.

***Завдання 5.*** 25.08.2023 р. менеджер молочного бару приймав продук­цію від виробника (Тернопільського молокозаводу). У процесі приймання продукції з'ясувалося, що строк реалізації вершків закінчився 23.08.2023 р., а молока пастеризованого - 24.08.2023р. Проаналізуйте ситуацію та зробіть висновок.

***Завдання 6.*** Бармен гриль-бару отримав із фабрики-кухні такі напівфабрикати: біфштекс натуральний, шашлик із яловичини, люля-кебаб, крильця курячі, вирізка свиняча, ростбіф. Під час приймання товару з'ясувалося, що не вистачає 5 порцій біфштексу натурального (із 45 замовлених), 7 порцій шашлику (із 60 замовлених) і 3,0 кг крилець курячих (із замовлених 4,4 кг). Проаналізуйте ситуацію, оформіть відповідні документи і зробіть висновок.

***Завдання 6.*** Бармен бару «Старт», який є філією ресторану «Спорт», отримав таку кулінарну і кондитерську продукцію: салат «Столичний» - 20 порцій; салат зі свіжих огірків та помідорів - 30 порцій; паштет із печінки - 10 порцій; асорті рибне - 15 порцій; асорті м'ясне - 25 порцій; котлети по-київськи - 15 порцій; ромштекс із гарніром - 25 порцій; шашлик з маринованими фруктами - 50 порцій; тістечка бісквітні з масляним кремом - 30 порцій; тістечка пісочні желейно-фруктові - 20 порцій. Під час приймання продукції з'ясувалось, що салат «Столичний» оформлений неакуратно, має кислуватий запах, нарізані овочі не зберегли свою форму; паштет із печінки має в'язку, липку консистенцію, затхлий кислий запах; у тістечках пісочних желейно-фруктових желе не щільне і розпливається. Проаналізуйте ситуацію, зробіть висновок.

Додаток 1

АКТ

приймання продукції (товарів) за кількістю та якістю

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_р.

Місце складання акта приймання продукції (товарів)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Час початку приймання продукції (товарів)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Час закінчення приймання

Комісія у складі:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (посада, місце роботи, прізвище, ім 'я, по батькові)

за участю представника постачальника, незацікавленої організації, громадськості \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(посада, назва підприємства, прізвище, ім 'я, по батькові)*

Дата і номер посвідчення представника постачальника

(незалежної організації, громадськості)

Назва постачальника

Назва й адреса відправника (виробника)

Дата і номер телефонограми або телеграми про виклик

представника виробника (постачальника)

Дата і номер рахунку-фактури

Дата і номер транспортної накладної

Станція і дата відправлення

Станція призначення та час прибуття вантажу

Час видачі вантажу органами транспорту

Час розкриття вагона, контейнера, автофургона, тари \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата складання комерційного акта

Стан тари, упаковки, маркування, пломби \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наявність пакувальних ярликів

За документами постачальника зазначалося:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування продукції та кількість місць тари** | **Одиниця виміру** | **За транспортною накладною** | **За рахунком, пакувальним листом** |
| **Кількість** | **Cума** | **Кількість** | **Сума** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |

Фактично виявилося:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування продукції** | **Одиниця виміру** | **Фактично надійшло** | **Розходження** |
| **кіль­кість** | **сума** | **у т.ч. брак або бій** | **Надлишки** | **Нестача** |
| **кіль­кість** | **Cума** | **кіль­кість** | **Сума** | **кіль­кість** | **Cума** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Як визначено кількість продукції, якої бракує\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Детальний опис виявлених дефектів та їх характер\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номери Технічних умов (ДСТУ), за якими

здійснювалася перевірка якості продукції \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Висновок комісії про причини нестачі, надлишків, бою та браку продукції:

Членів комісії попереджено про відповідальність за підписання акта, який містить дані, що не відповідають дійсності.

Підписи членів комісії:

1. .\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Представник постачальника

(незацікавленої організації,

громадськості)

 *(підпис)*

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

* + - 1. Опишіть у яких випадках складають акт на виявлення відхилення в якості під час приймання продовольчих товарів і кулінарної продукції?
			2. Розкрийте правила приймання продовольчих продуктів у закладах ресторанного господарства?
			3. Які особливості і правила приймання кулінарної продукції у філіях закладів ресторанного господарства?
			4. Виділіть основні вимоги до складання акту про відхилення в якості та кількості під час приймання товару?
			5. Дайте характеристику складській групі приміщень у барі.
			6. Охарактеризуйте виробничі приміщення бару.
			7. Дайте детальну характеристику торговельній та адміністративній групі приміщень бару.
			8. Дайте характеристику складській, транзитній формі доставки товарів в бари.
			9. Порівняйте централізовану, децентралізовану форму доставки товарів в бари.
			10. Якими документами оформляється нестача товару при прийманні в барі?
			11. Назвіть відповідальних осіб при прийманні товарів у барі.

**Тема 4.**  **Організація праці обслуговуючого персоналу бару**

Вивчення психологічних, кваліфікаційних, гігієнічних вимоги до менеджера(управителя) бару, бармена. Здійснення підготовки робочого місця бармена до початку роботи бару. Обов’язки бармена та вимоги до його роботи. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. Підготування бармена до роботи. Необхідні елементи для підготування бармена до роботи.

***Практичні завдання до теми 4***

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

1. Аналіз посадових інструкцій керуючого(менеджера) бару, бармена та вимог до його роботи.
2. Кваліфікаційні, гігієнічні, психологічні вимоги до працівників бару.
3. Моделювання підготовки робочого місця бармена до початку роботи бару.
4. Визначення необхідних елементів для підготування бармена до роботи.
5. Складання графіка виходу на роботу.

***Завдання 1.*** Вам як керуючому гриль-бару необхідно сформувати:

* кваліфікаційні вимоги до бармена 4-го розряду;
* рекомендації щодо режиму роботи бару.

***Завдання 2.*** Вам як менеджеру бару вищого класу на 60 посадкових місць при готельно-ресторанному комплексі «Палаццо» необхідно:

* укомплектувати штат бару;
* сформувати кваліфікаційні вимоги до бармена 5-го розряду.

***Завдання 3.*** Вам як менеджеру пивного бару на 40 посадкових місць необхідно:

* укомплектувати штат бару;
* скласти перелік питань для співбесіди з майбутніми працівниками;
* зазначити чинники, які враховуватимете при прийнятті на роботу.

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

* провести стажування барменів;
* розробити план стажування з урахуванням кваліфікаційних вимог до бармена 4-го розряду;
* сформувати правила особистої гігієни бармена.

***Завдання 5.*** Вам як менеджеру снек-бару необхідно:

* провести для працівників бару інструктаж з охорони праці;
* сформувати загальні вимоги до безпеки праці бармена.

***Завдання 6.*** Ви менеджер коктейль-бару на 50 місць з місцями біля барної стійки. Кількість посадкових місць за столом - 40; тривалість зміни - 11 год 30 хв.

Згідно зі штатним розписом у барі працюють:

* бармени 5-го розряду - 2;
* бармени 4-го розряду - 2;
* мийники посуду - 2;
* прибиральники - 2;
* менеджер - один;
* бухгалтер - один.

Необхідно скласти та охарактеризувати графік виходу на роботу працівників бару.

***Завдання 7.*** Ви менеджер бару при нічному клубі на 40 посадкових місць, де згідно зі штатним розписом працюють:

* бармени 5-го розряду - 4;
* бармени 4-го розряду - 3;
* мийники посуду - 2;
* прибиральники - 2;
* менеджер - один.

Режим роботи бару - з 20.00 до 4.00.

Необхідно скласти та охарактеризувати графік роботи працівників. Провести для працівників інструктаж з охорони праці. Розподілити обов’язки між працівниками.

***Завдання 8.*** Бармен 5-го розряду бару «Ексклюзив» відмовився за дорученням менеджера підготувати замовлення на постачання алкогольних напоїв, мотивуючи тим, що це не входить до його посадових обов’язків.

Чи має рацію бармен? Відповідь обґрунтувати.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Опишіть психологічні вимоги до бармена.
2. Дайте детальну характеристику кваліфікаційним вимогам до бармена.
3. Виділіть основні етапи з яких складається підготовка робочого місця бармена до початку роботи бару.
4. Назвіть обв’язки бармена та вимоги до його роботи.
5. Опишіть розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч.
6. З яких етапів складається підготовка бармена до роботи.
7. Назвіть основні обов’язки бариста.
8. Розкрийте гігієнічні вимоги до бармена.
9. Перелічіть і розкрийте сутність факторів від яких залежить чисельність працівників бару?
10. Вкажіть терміни проходження медичних оглядів управителя бару, бармена.
11. Вкажіть гігієнічні вимоги та санітарні правила, яких слід дотримуватись менеджеру бару на робочому місці.

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

Основні правила обслуговування гостей. Порядок і форми розрахунку. Соціально–психологічні проблеми які виникають в результаті діяльності менеджера. Винна карта підприємства, правила її складання. Формування винної карти залежно від спеціалізації підприємства ресторанного господарства. Наукові основи формування винної карти.

***Практичні завдання до теми 5***

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

1. Аналіз соціально–психологічних проблем які виникають в результаті діяльності менеджера бару.
2. Моделювання процесу обслуговування гостей.
3. Вивчення порядку і форми розрахунку.
4. Дослідження наукових основ формування винної карти.
5. Розробка винної карти залежно від типу бару.

***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 коктейль-бару необхідно:

* організувати робоче місце бармена;
* підготувати куплені товари та кулінарну продукцію для реалізації в барі;
* скласти карту коктейлів для бару.

***Завдання 3.*** Вам як менеджеру вітамінного бару при фітнес-клубі необхідно:

* визначити порядок отримання барменом напівфабрикатів, продуктів, напоїв;
* скласти карту чаю для бару;
* сформувати гігієнічні вимоги до технологічних процесів приготування та відпускання закусок, десертів, напоїв у барі.

***Завдання 5.*** 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 6.*** Вам як менеджеру кав’ярні «Смачна кава» необхідно:

* проконтролювати процес підготовки столового посуду, інвентарю, інструментів для обслуговування в кав’ярні;
* скласти меню кав’ярні;
* скласти карту кави для кав’ярні.

***Завдання 7.*** 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 8.*** Вам як менеджеру молочного бару необхідно:

* скласти меню бару;
* навести правила подавання десертів та напоїв у барі;
* сформувати гігієнічні вимоги до приготування десертів з молочних продуктів.

***Завдання 9.*** 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 10.*** 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.

***Завдання 11.*** Скласти таблицю стилів роботи бармена

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва стилю** | **Фото (приклад)** | **Характеристика** |
| 1 | 2 | 3 |
| **Класичний** |  Описание: 72301973_123779645698840_1968076769487486976_o.jpg | Застосовують в ресторанах класу «люкс» і вищого класу. Цей стиль відрізняється своєю консервативністю і строгістю, починаючи з одягу бармена і закінчуючи правилами приготування і подачі напоїв. Бармен за стійкою повинен поводитися, стримано, манера приготування напоїв не терпить відхилень від правил. Для класичного стилю характерні такі особливості, як полірування посуду, охолодження келиха, вимір компонентів коктейлю по мірній склянці – джигер. |
|  |  |  |
|  |  |  |

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

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

Меню містить таку інформацію: вихід страви (г), її назву і ціну.

У змісті меню виокремлюють такі елементи: заголовки, назви та опис страв.

До спеціальних 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.

Карта коктейлів охоплює:

* аперитиви;
* коктейлі на основі шампанського;
* післяобідні коктейлі;
* безалкогольні коктейлі.

Карта чаїв включає:

* листковий чай;
* чайні суміші;
* ароматизовані чаї;
* фруктові та лікувальні чаї;
* чайні напої.

Карта кавових напоїв охоплює:

* гарячі без алкоголю;
* гарячі з алкоголем;
* холодні без алкоголю;
* холодні з алкоголем.

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 вміщують за групами: аперитиви, міцні алкогольні напої, вина, пиво, безалкогольні напої, кондитерські вироби, фрукти. До кожної з цих груп включають певний вид напоїв.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Розкрийте основні правила обслуговування гостей.
2. Назвіть порядок і форми розрахунку з гостями.
3. Дайте характеристику винній карті, правилам її оформлення.
4. Дайте характеристику барній карті, правила її оформлення
5. Дайте характеристику прейскуранту, правила її оформлення
6. Вкажіть вимоги санітарної підготовки торговельної зали бару.
7. Назвіть асортимент та правила подавання страв, закусок, десертів, напоїв барів залежно від типу бару.
8. Як називається перелік страв і напоїв, що пропонує відвідувачам заклад ресторанного господарства?
9. Який документ регламентує перевірки дотримання правильного ціноутворення у барі?
10. Назвіть правильну послідовність запису напоїв в карті напоїв бару.
11. Вкажіть вимоги до оформлення вітрини бару.
12. Перелічіть і розкрийте сутність факторів, на які зважають при виборі музики в барі.

**Модуль 2. Матеріально-технічне забезпечення барів**

**Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення барів**

Планування і технічне оснащення барів. Склад і характеристика приміщень. Барна стійка, призначення і функції. Обладнання бару призначення і характеристика.

Види та характеристика механічного устаткування, що використовується в барах. Асортимент та характеристика теплового устаткування, що використовується за барною стійкою. Асортимент та характеристика холодильного устаткування, що використовується за барною стійкою.

***Практичні завдання до теми 6***

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

1. Аналіз матеріально-технічної бази одного із типів бару.
2. Вивчення призначення інвентарю, інструментів.
3. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки інвентарю до обслуговування.
4. Моделювання навичок експлуатації інвентарю.
5. Вивчення призначення і будови обладнання бару.

***Завдання 1.*** Вивчити призначення і набути навичок експлуатації інвентарю, інструментів.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Назва інвентарю й інструментів, малюнок\* | Характеристика | Призначення |
| 1 | ШейкерЄвро-пейський | Ручний прилад, складається із трьох частин: склянки, в яку кладуть лід і вливають компоненти, кришки із ситечком і ковпачка | Охолодження тазмішуваннявсіх компонентівнапою |
|  | Шейкер Амери-канський |  |  |
| 2 | Міксер |  |  |
| 3 | Коктейльна ***л***ожка |  |  |
| 4 | Мірні ложки 5,10, 15 мл |  |  |
| 5 | Стрейнер |  |  |
| 6 | Сепаратор для яєць |  |  |
| 7 | Мензурки ємністю 50, 100 мл |  |  |
| 8 | Гейзер |  |  |
| 9 | Щипці для льоду |  |  |
| 10 | Турка |  |  |
| 11 | Джигер |  |  |

\*для тих, хто виконує в електронному варіанті.

***Завдання 2.*** Вивчити призначення, будову обладнання бару, набути навичок його експлуатації.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Назваінвентарю та інструментів | Тип,Марка, (малюнок\*) | Характеристика | Правилабезпечноїексплуатації |
| 1 | Блендер | МеханічнеBraun | Блендер призначений для приготування соусів, супів, збивання вершків, коктейлів та подрібнення. До складу приладу входять: електродвигун, перемикач різних швидкостей, кнопка прискореного режиму, кнопки вивільнення робочих частин, регулятор Швидкості обертання, мірна склянка з герметичною кришкою, редуктор для збивання, вінчик, подрібнювач | Блендер слід використовувати лише за призначенням. Правила експлуатації: 1. Вставити електромотор у робочий вал до фіксації. 2. Опустити блендер у посуд і натиснути перемикач. 3. Після закінчення роботи натиснути кнопку, щоб вивільнити робочий вал і вийняти його з посуду. 4.Провести санітарну обробку приладу |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

***\*для тих, хто виконує в електронному варіанті***

Завдання 3. Вам як менеджеру гриль-бару на 40 посадкових місць при торговельно-розважальному комплексі необхідно визначити:

* відповідне теплове устаткування для бару за нормами оснащення закладів ресторанного господарства;
* правила безпечної експлуатації гриль-апарату.

***Завдання 4.*** Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* визначити інвентар та інструменти бармена;
* сформувати рекомендації щодо правил експлуатації кавоварки.

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

* визначити санітарні вимоги до стану приміщення, обладнання, інвентарю та інструментів бару;
* визначити потрібну модель барної стійки;
* схарактеризувати механічне устаткування, яке застосовують у барі;
* сформувати правила експлуатації фризера.

***Завдання 6.*** Вам як менеджеру снек-бару необхідно:

* визначити асортимент та призначення посуду для бару;
* сформувати санітарні вимоги до приміщення, обладнання, інвентарю та інструментів для бару;
* навести рекомендації щодо правил експлуатації тостера;
* визначити потрібне столове та роздавальне приладдя для бару.

***Завдання*** 7. Вам як менеджеру вітамінного бару на 20 посадкових місць необхідно:

* навести особливості меблювання бару;
* схарактеризувати оснащення робочого місця бармена;
* сформувати рекомендації щодо правил експлуатації соковижималки.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Розкрийте призначення та функції барної стійки.
2. Вкажіть види та дайте характеристику теплового устаткування, що використовується за барною стійкою.
3. Як поділяють обладнання барів залежно від функціонального призначення?
4. Перелічіть механічне устаткування, що його використовують у барах.
5. Перелічіть холодильне устаткування, що його використовують у барах.
6. Назвіть основне теплове устаткування, що його використовують у гриль-барах.
7. Вкажіть функції верхньої барної стійки щодо споживачів.
8. Вкажіть призначення нижньої барної стійки.
9. Назвіть асортимент столової білизни, що використовується в барах.
10. Де зберігаються основні запаси барного скла на барі?

**Тема 7. Асортимент та призначення посуду, інструментів, інвентарю бармена**

Класифікація скляного посуду.

Характеристика бокалів для ігристих вин, стопок і склянок, спеціальних чарок.

Характеристика скляного, порцелянового, металевого для подавання страв у барах.

Асортимент та призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у барах.

Організація робочого місця бармена. Розміщення посуду, інвентарю, продукції за барною стійкою: зліва, перед барменом, праворуч. Підготування бармена до роботи.

***Практичні завдання до теми 7***

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

1. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного посуду.
2. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки скляного посуду до обслуговування.
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.
5. Вивчення асортименту інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах.
6. Вивчення призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах.
7. Моделювання організації робочого місця бармена.
8. Підготування бармена до роботи.

***Завдання 1.*** Вам як майстру фітобару на 30 посадкових місць необхідно:

* визначити потрібний скляний посуд для бару згідно з нормами оснащення закладів ресторанного господарства;
* навести класифікацію та призначення скляного посуду для бару.

***Завдання 2.*** Вам як менеджеру шоколадного бару необхідно:

* навести склад приміщень бару;
* розробити асортимент напоїв і страв для бару;
* визначити устаткування, посуд для відпускання продукції згідно з асортиментом;
* сформувати рекомендації щодо правил експлуатації плити для приготування гарячого шоколаду.

***Завдання 3.*** Вам як менеджеру винного бару на 50 посадкових місць необхідно визначити:

* асортимент та призначення столового посуду для бару;
* потрібне холодильне устаткування для бару;
* правила експлуатації холодильної вітрини.

***Завдання 4.*** 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 5.*** 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 |  | 255 |  |
| 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 |  |

***Завдання 6.*** Скласти таблицю перелік обладнання, інвентар для роботи молочного бару на 30 місць. Підібрати асортимент страв та напоїв для реалізації.

Перелік обладнання в молочному барі на 30 місць:

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва обладнання** | **Кількість** |
| Стійка барна |  |
| Стільці барні |  |
| Столи чотиримісні |  |
| Стільці |  |
| Льодогенератор |  |
| ? |  |
| ? |  |
| ? |  |
| ? |  |
| ? |  |
| ? |  |
| ? |  |
| ? |  |
| ? |  |
| ? |  |
| ? |  |

Перелік та призначення інвентарю та обладнання для молочного бару

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****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: |
| Асортимент 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 7****.* Скласти таблицю перелік обладнання, інвентар для роботи аперитив бару на 10 місць. Підібрати асортимент страв та напоїв для реалізації.

Перелік обладнання, інвентарю для роботи аперитив бару звести в таблицю

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Назва обладнання** | **Розташування та призначення обладнання** |
|  | Кавоварка  | Розташовують з лівої сторони. Використовують для приготування кави як розчинної, так і натуральної. |
|  | Підставка для пляшок, що обертається | Розташовують на барній стійці. Використовують для зручної роботи з пляшками; виготовлений з нержавіючої сталі.  |
|  | І. т. д. |  |
| ***Інвентар для роботи аперитив бару*** |
| 1. | Мірні склянки (мензурки) |  |
| 2. | Ємність для льоду (контейнер) |  |
| 3. | Совок для льоду |  |
| 4. | Розроблювальна дошка та фруктовій ніж |  |
|  | Інший дрібний інвентар |  |

**Aсортимент страв та напоїв зведено в меню**

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

***Завдання 8.*** Запропонуйте посуд для подавання пива у пивному барі. Завдання оформіть у вигляді таблиці.

**Таблиця 8.1. Характеристика посуду для подавання пива**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Фото скляного посуду** | **Найменування скляного посуду** | **Характеристика** |
|

|  |
| --- |
|   |

 | Кухоль пивний з ручкою | Кухоль пивний використовується для розливного пива. Об’єм 30-1000мл. |
| І. т. д |  |  |
|  |  |  |

***Завдання 9.*** Скласти таблицю перелік обладнання, інвентар для роботи десерт-бару на 28 місць. Підібрати асортимент страв та напоїв для реалізації.

***Завдання 10.*** Ознайомитися з нормативною документацією з проєктування, визначити її призначення.

***Завдання 11.*** Виконати компоновку приміщень згідно з розрахунками і розміщенням обладнання у вітамінному барі.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Перед розв’язанням ситуаційних завдань слід вивчити вимоги до оснащення барів.

Меблі є важливою складовою інтер’єру бару. Колір, форма, матеріал меблів повинні гармоніювати з дизайном залу та барної стійки.

Барні стійки виготовляють на металевому або дерев’яному каркасі, модульними або суцільними. Типова барна стійка включає окрім двох стільничок розміщений всередині стійки відсік для зберігання денного запасу вино-горілчаних виробів, вмонтовану холодильну шафу для зберігання продуктів, ванну з холодною та гарячою водою, вбудовану робочу поверхню. Механічне, теплове та холодильне устаткування для барів проектують залежно від їх виробничої програми.

Механічне устаткування для барів різних типів охоплює:

* блендери;
* міксери;
* барні комбайни;
* кавомолки з бункерами різної місткості;
* універсальні соковижималки;
* посудомийні малогабаритні машини.

Теплове устаткування для барів різних типів охоплює:

* гриль-апарати;
* СВЧ-печі;
* тостери;
* млинниці;
* шашличниці-грилі та теплові вітрини;
* пекарські малогабаритні багатофункціональні шафи;
* апарати для приготування кави, гарячого шоколаду, чаю.

До холодильного устаткування для барів входять:

* настільні вітрини;
* морозильні скрині;
* льодогенератори;
* холодильні шафи;
* фризери для приготування м’якого морозива;
* холодильні низькотемпературні шафи.

При розв’язанні ситуаційних завдань необхідно використовувати Норми оснащення закладів ресторанного господарства.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. У чому полягає класифікація скляного посуду?
2. Дайте характеристику келихам для вин.
3. Назвіть види металевого посуду, що використовується в барах.
4. Назвіть аксесуари для подавання змішаних напоїв.
5. З яких основних частин складається шейкер?
6. Вкажіть призначення стрейнера.
7. Назвіть посуд, в якому подається коньяк та бренді на диджестив.
8. Якого об’єму чарки використовуються для подавання горілки?
9. В якому посуді подають міцні алкогольні напої з льодом?
10. Назвіть правила безпечної експлуатації шейкера.
11. Розкрийте призначення кокотниць та кокільниць.
12. Вкажіть призначення гейзера.

**Модуль 3. Організація обслуговування відвідувачів в барах**

**Тема 8. Організація обслуговування відвідувачів у барі**

Роль бариста у процесі обслуговування гостей. Порядок приймання замовлення.

Процес виконання замовлення.

Основні правила обслуговування гостя.

Розрахунок з відвідувачами.

***Практичні завдання до теми 8***

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

1. Визначення ролі бармена в процесі обслуговування гостей.
2. Розробка оптимальної системи обслуговування в барах різних типів.
3. Вивчення форм обслуговування споживачів у діючому барі.
4. Моделювання техніки підготовки до обслуговування.
5. Моделювання прийняття замовлення у відвідувачів бару.

***Завдання 1.*** Відпрацювати техніку підготовки до обслуговування споживачів та подавання напоїв згідно із завданням.

***Завдання 2.*** Прийняти замовлення у відвідувачів бару згідно із завданням викладача.

***Завдання 3.*** Скласти таблицю обладнання та інвентарю бариста

**Таблиця 3.1. Перелік обладнання та інвентарю бариста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Фото обладнання, інвентарю** | **Найменування обладнання, інвентарю** | **Характеристика** |
| 1 | 2 | 3 |
|   |   |   |

***Завдання 4.***Подати у вигляді таблиці рецептури та способи приготування кави

**Таблиця 4.1. Рецептура та способи приготування й подавання кави**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Різновиди** | **Компоненти** | **Кількість** | **Спосіб приготування** | **Правила подавання** |
| Еспрессо рістретто | Кава натуральнаВода | 7гр 50мл | Звичайний міцний еспрессо. Об’єм якого не перевищує 25 мл. | Подають класичний еспрессо в чашках об’ємом 60 мл, при цьому напою наливають 25 мл. |
| Еспрессо класичний |   |   |   |   |
| Еспрессо романо |   |   |   |   |
| Еспрессо коретто |   |   |   |   |
| Еспрессо макіато |   |   |   |   |
| Американо |   |   |   |   |
| *(продовжити самостійно)* |   |   |   |   |

***Завдання 5***Скласти таблицю країн виробників та характеристики кави

**Таблиця 5.1. Країни виробники кави та їх характеристика**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Країна виробник** | **Найменування кави** | **Характеристика кави** |
| **1** | **2** | **3** |
|   |   |   |
|   |   |   |

***Завдання 6.***Схематично зобразити етапи проведення каппінга. Охарактеризувати кожний з етапів

***Завдання 7.* Вирішити виробничі ситуації:**

Ситуація 1. Ви працюєте барменом у кав’ярні «Смачна кава».

Ваше завдання:

* скласти меню кав’ярні;
* скласти карту кави.

Ситуація 2. Ви працюєте менеджером десертного бару.

Ваше завдання:

* скласти карту напоїв для бару;
* скласти меню бару;
* визначити вимоги до оформлення меню і карти напоїв.

Ситуація 3.Ви працюєте менеджером молочного бару.

Ваше завдання:

* скласти меню бару;
* визначити вимоги до оформлення меню.

Ситуація 4. Ви працюєте менеджером у гриль-барі.

Ваше завдання:

* скласти меню бару;
* скласти карту напоїв для гриль-бару.

Ситуація 5. Ви працюєте менеджером спортивного бару.

Ваше завдання:

* скласти карту напоїв для бару;
* скласти меню бару;
* визначити вимоги до оформлення меню і карти напоїв.

Ситуація 6. Ви працюєте менеджером бару при нічному клубі.

Ваше завдання:

* скласти меню бару;
* скласти карту напоїв для бару;
* визначити вимоги до оформлення меню

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

 Опрацьовуючи практичні завдання за темою, слід ознайомитися з правилами складання й оформлення меню і карт.

 Під час складання меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

 Меню містить таку інформацію: вихід страви (г), її найменування і ціну.

 У змісті меню виділяють такі елементи: заголовки, назви страв та їх опис.

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

***Карта спеціальних видів пива:***

* безалкогольні сорти;
* місцеві сорти пива з алкоголем;
* місцеві сорти пива з алкоголем у пляшках;
* імпортне пиво з алкоголем розливне;
* імпортне пиво з алкоголем у пляшках.

***Карта коктейлів:***

* аперитиви;
* коктейлі на основі шампанського;
* післяобідні коктейлі;
* асортимент безалкогольних коктейлів.

***Карта чаю:***

* листковий чай;
* чайні суміші;
* ароматизовані чаї;
* плодові та лікувальні чаї;
* чайні напої.

***Карта кави:***

* гарячі кавові напої без алкоголю;
* гарячі кавові напої з алкоголем;
* холодні кавові напої без алкоголю;
* холодні кавові напої з алкоголем.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Розкрийте порядок приймання замовлення в барі.

2.Охарактеризуйте процес виконання замовлення в барі.

3. Які способи розрахунку з гостями існують в барах?

4. Які методи обслуговування застосовуються в барі?

5. Охарактеризуйте вимоги до оформлення меню.

6. Назвіть спеціальні карти, що їх використовують у барах.

7. Назвіть порядок запису у спеціальній карті пива.

8. Назвіть порядок запису у спеціальній карті кави.

9. Назвіть порядок запису у спеціальній карті коктейлів.

10. Вкажіть правила миття посуду, інвентарю, інструментів в барі.

**Тема 9. Способи подавання продукції в барах**

Правила роботи із тацею.

Черговість подачі страв при виконанні замовлення.

Технологія подавання порційних страв у порцеляновому, металевому посуді.

Підбір посуду для подавання холодних та гарячих закусок.

Технологія подавання десертів. Характеристика збирання посуду дво- чи три тарілковим способом.

Подавання прохолоджуючих та алкогольних напоїв за столами.

Способи подавання десертів, гарячих напоїв.

Підготовка бару до проведення бенкету.

Техніка розрахунків бармена з відвідувачами.

***Практичні завдання до теми 9***

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

1. Аналіз книги відгуків та пропозицій.
2. Моделювання процесу приймання замовлення.
3. Моделювання техніки обслуговування гостей та подавання напоїв.
4. Техніка подавання десертів.
5. Техніка подавання напоїв бар-карти.
6. Особливості підготовки бару до бенкету.
7. Моделювання техніки розрахунку бармена з відвідувачами.

***Завдання 1.*** Дослідити основні вимоги до обслуговування відвідувачів у барі.

***Завдання 2.*** Дослідити санітарні вимоги до миття посуду, інвентарю та інструментів для бару.

***Завдання 3.*** Дослідити правила ведення книги відгуків і пропозицій.

***Завдання 4.*** Відпрацювати техніку обслуговування згідно із прийнятим замовленням.

***Завдання 5.*** Вам як менеджеру снек-бару необхідно:

* розробити асортимент страв для бару;
* сформувати правила подавання страв та закусок у барі;
* схарактеризувати техніку розрахунку бармена з відвідувачами бару.

***Завдання 6.*** Вам як менеджеру гриль-бару необхідно:

* розробити асортимент страв та закусок для бару;
* визначити послідовність подавання в ньому страв та закусок;
* зазначити правила і способи збирання посуду, використаного відвідувачами бару.

***Завдання 7.*** Вам як менеджеру бару при готельному комплексі, що отримав замовлення на обслуговування 150 учасників конференції, необхідно:

* організувати каву-брейк;
* оформити рахунок-замовлення на обслуговування;
* сформувати основні вимоги до обслуговування відвідувачів, правила подавання їм закусок та напоїв.

***Завдання 8.*** Вам як менеджеру десертного бару, що отримав замовлення на обслуговування фуршету-десерту для 100 осіб, необхідно:

* скласти меню бенкету та оформити рахунок-замовлення;
* охарактеризувати методи обслуговування такого бенкету.

***Завдання 9.*** Вам як менеджеру снек-бару, що отримав замовлення на обслуговування бенкету-фуршету для 60 осіб, необхідно:

* скласти меню і оформити рахунок-замовлення;
* підготувати бар і персонал до обслуговування;
* організувати обслуговування бенкету.

***Завдання 10.*** Визначити необхідний скляний посуд для роботи бармена в аперитив-барі. Результати оформити у вигляді таблиці.

**Техніка подавання алкогольних напоїв**

|  |  |
| --- | --- |
| Напій | Спосіб подавання |
| Джин | Охолоджений у стопці чи з льодом у бокалі тумблер, температура |
| Віскі |  |
| Коньяк |  |
| Вермут |  |
| Вино біле сухе "Ркацителі» |  |
| Вино червоне сухе "Мерло» |  |
| Херес |  |
| Арманьяк |  |
| Бренді |  |
| Абсент |  |
| Горілка |  |
| Шампанське |  |
| Лікер ананасовий |  |
| Вино десертне |  |
| Ром |  |
| ВиноНапівсолодке |  |
| Настоянка |  |

***Завдання 11.*** Необхідно порекомендувати алкогольні напої до страв, наведених у таблиці.

|  |  |
| --- | --- |
| **Страва** | **Рекомендований напій** |
| Салати рибні |  |
| Овочі натуральні |  |
| Сало копчене |  |
| Сирна нарізка |  |
| Мідії запечені |  |
| Жульєн з грибів |  |
| Короп відварний |  |
| Щука припущена |  |
| Фрикадельки рибні |  |
| Телятина тушкована |  |
| Відбивна зі свинини |  |
| Ребра тушковані |  |
| Курка запечена |  |
| Язик смажений |  |
| Морозиво |  |
| Крем «Банановий» |  |
| Желе фруктове |  |
| Торт «Наполеон» |  |
| Цукерки «Трюфель» |  |
| Кава натуральна |  |
| Чай чорний |  |

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Перед розв’язанням ситуаційних завдань необхідно ознайомитись з організацією обслуговування відвідувачів у барах, основними вимогами до обслуговування в барах.

Окрему увагу необхідно приділити основним правилам обслуговування, зокрема, зустрічі відвідувачів та порядку приймання замовлення; рекомендаціям щодо подавання алко­гольних напоїв у барі; загальним правилам подавання страв у барах різної спеціалізації; правилам та способам збирання використаного посуду; правилам розрахунку з відвідувачами.

Основний принцип обслуговування - гостинність. У його основу покладено повагу до особистості, ввічливість. При цьому заборонено виявляти до гостей байдужість, пасивність, неповагу, грубість. Посуд зі стравами необхідно подавати на підносі, поставивши його одним рядом.

У закладах ресторанного господарства встановлено таку черговість подавання холодних страв: рибні, м’ясні, дичина і птиця, овочеві, грибні.

Порційні салати подають у салатниках, креманках, закусочних тарілках.

Поставивши на стіл закуски, офіціант бере пляшку зі спиртним напоєм і просить у гостей дозволу наповнити чарки, фужери. При підготуванні столу до подачі чергової страви прибирає використаний посуд.

Холодні солодкі страви зазвичай подають у креманках, скляних вазах на підставній тарілці з декоративними паперовими серветками, ложку біля посуду зі стравою кладуть ручкою вправо.

Гарячі напої на основі кави, чаю, какао подають при температурі 75 °С.

При розв’язанні ситуаційних завдань слід враховувати основні правила обслуговування гостей у барі. В основу цих правил, покладено повагу до особистості, яка повинна бути, взаємною. Бармен-офіціант повинен знати правила етикету, подавання в барі алкогольних та охолоджених напоїв, страв, закусок, десертів.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Опишіть способи обслуговування гостей в барах.
2. Вкажіть правила роботи із тацею.
3. Назвіть черговість подавання страв при виконанні замовлення.
4. Розкрийте правила подавання червоних вин.
5. Вкажіть особливості подавання білих вин.
6. Назвіть асортимент посуду для подавання солодких страв.
7. Перелічіть асортимент посуду, в якому подають гостям міцні алкогольні напої.
8. Вкажіть асортимент посуду, в якому подають гостям молочні коктейлі.
9. Який посуд використовується для подавання гостям холодних страв та закусок.
10. Дайте характеристику та вкажіть призначення крюшонниці.
11. Розкрийте етапи підготовки бару до проведення бенкету.

**Тема 10. Організація роботи сомельє**

Кваліфікаційна характеристика та підготовка сомельє. Обов’язки, права, основні методи і форми роботи сомельє. Психологічні аспекти роботи сомельє.

Вимоги до отримання ступеню майстер сомельє.

Призначення процедури декантації. Характеристика вин, у яких виникає осад. Рекомендації щодо декантації певних видів вин. Обладнання для декантації. Технологічний процес декантації вина.

***Практичні завдання до теми 10***

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

1. Аналіз основних форм роботи сомельє.
2. Вивчення основних методів і форм роботи сомельє.
3. Визначення аксесуарів для зберігання та подачі вина.
4. Моделювання процесу декантації.

***Завдання 1.*** Опишіть покроково основні правила подачі вина гостю:

1. Подача карти вин гостю відбувається з лівої сторони

2.

3.

4.

5.

6.

7.

8.

9.

10.

11.

12.

13.

14.

15. Старі, колекційні вина мають проходити процес декантації, для насичення киснем та відділенню від осаду

***Завдання 2****.* Скласти таблицю аксесуарів для зберігання, дегустації вина

**Таблиця 2.1. – Аксесуари та зберігання та дегустації вина**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Фото аксесуара** | **Назва** | **Характеристика** |
| 1 | 2 | 3 |
| Для зберігання вина |
|   |   |   |
|   |   |   |
| Для дегустації вина |
|   |   |   |
|   |   |   |

***Завдання 3.*** Вирішити виробничі ситуації

Ситуаційне завдання 1

Вам як менеджеру винного бару, де з метою розширення асортименту карту напоїв поповнено винами «Мадера», «Марсала» та токайськими винами, необхідно:

* схарактеризувати ці вина;
* сформувати рекомендації щодо подавання вин.

[Ситуаційне завдання 2](#bookmark6)

Вам як менеджеру пивного бару необхідно:

* розробити асортимент пива для бару;
* схарактеризувати різні сорти пива;
* визначити посуд для подавання пива;
* сформувати правила подавання пива.

Ситуаційне завдання З

Вам як менеджеру гриль-бару необхідно:

* розробити асортимент алкогольних напоїв для бару;
* скласти карту напоїв бару.

Ситуаційне завдання 4

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* вивчити карту напоїв бару;
* схарактеризувати асортимент міцних базових алкогольних напоїв для бару.

Ситуаційне завдання 5

Вам як менеджеру десертного бару, де карту напоїв розширено ароматизованими винами, необхідно:

* схарактеризувати ці вина;
* визначити посуд для подавання цих вин;
* сформувати правила подавання та використання ароматизованих вин для бару.

Ситуаційне завдання 6

Вам як менеджеру коктейль-холу необхідно:

* зазначити асортимент алкогольних напоїв для такого закладу;
* схарактеризувати коньяк;
* зазначити основних вітчизняних та зарубіжних виробників алкогольних напоїв;
* сформувати рекомендації щодо подавання напоїв та використання для барної продукції.

Ситуаційне завдання 7

Вам як стажеру у винному барі, який за тиждень складатиме залік зі знання винної продукції, необхідно:

* вивчити класифікацію вин;
* схарактеризувати виноградні вина;
* зазначити основних вітчизняних та зарубіжних виробників вин;
* вивчити основні правила подавання вин.

Ситуаційне завдання 8

Вам як менеджеру танцювального бару необхідно:

* зазначити асортимент напоїв, які пропонують відвідувачам бару в натуральному вигляді;
* визначити посуд для подавання напоїв згідно з асортиментом.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Дайте кваліфікаційну характеристику сомельє.
2. Вкажіть обов’язки, права, основні методи і форми роботи сомельє.
3. Розкрийте психологічні аспекти роботи сомельє.
4. Розкрийте значення декантації та дайте характеристику основним її етапам.
5. Дайте характеристику винам, у яких виникає осад.
6. Охарактеризуйте обладнання для декантації вина.
7. Розкрийте класифікацію вин?
8. Дайте характеристику білим винам.
9. Дайте характеристику червоним сухим винам.
10. Які вина відносяться до ароматизованих?
11. Які вина відносяться до ігристих?

**Модуль 4. Загальні правила приготування змішаних напоїв**

**Тема 11. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв**

Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових напоїв: горілки, настоянки, рому; віскі, джину, коньяку.

Технологія виготовлення спирту.

***Практичні завдання до теми 11***

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

1. Аналіз асортименту напоїв бару.
2. Вивчення посуду для подавання напоїв.
3. Вивчення дій бармена в нестандартних ситуаціях.

***Завдання 1****.* Вирішити виробничі ситуації.

Ситуаційне завдання 1

Вам як менеджеру бару-вар’єте необхідно:

* зазначити асортимент напоїв для бару;
* схарактеризувати віскі, джин;
* зазначити основних виробників цих напоїв.

Ситуаційне завдання 2

Вам як менеджеру вітамінного бару необхідно:

* схарактеризувати асортимент безалкогольних напоїв для бару;
* визначити посуд для подавання безалкогольних напоїв.

Ситуаційне завдання 3

У процесі попереднього контролю якості вина було виявлено підтікання напою на верхній частині пляшки під акцизною маркою.

Як повинен діяти сомельє в такій ситуації?

Ситуаційне завдання 4

Під час відкорковування вина пробка "приклеїлась" до горлечка пляшки.

Якими повинні бути подальші дії бармена?

Ситуаційне завдання 5

При відкорковуванні пляшки з вином до неї потрапили шматочки пробки.

Як слід діяти в цій ситуації?

Ситуаційне завдання 6

Витягнувши пробку з горлечка пляшки, бармен поклав її на скатертину біля пляшки.

Оцінити дії бармена.

Ситуаційне завдання 7

Відвідувач бару «Зимовий сад» висловив претензію щодо зіпсованості вина (неприємного запаху). Перевіривши вино, сомельє так само відчув затхлий цвілий запах. Вибачившись перед клієнтом, він замінив вино на інше.

Якої помилки припустився сомельє? Зазначити етапи декантації вин.

Ситуаційне завдання 8

Відвідувач бару «Старий млин» замовив біле молоде португальське вино «Верде». Під час попереднього контролю якості вина було виявлено крихітні бульбашки на його поверхні. Проте пляшку з вином було подано відвідувачам для споживання.

Чи правильні дії сомельє? Відповідь обґрунтувати.

Ситуаційне завдання 9

Одна особа з групи відвідувачів бару «Едельвейс» замовила для всієї групи вино. З дозволу замовника офіціант налив вино спочатку йому, потім жінкам і всім іншим чоловікам.

Оцінити дії офіціанта.

Ситуаційне завдання 10

Біле сухе вино «Аліготе» офіціант вніс до залу в кулері (відерці з льодом). Після наповнення бокалів він вийняв вино з кулера і поставив його на стіл перед споживачами.

Чи правильні дії офіціанта?

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення віскі.
2. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення коньяку.
3. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення джину
4. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення рому.
5. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення горілки.
6. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення шампанського.
7. Вкажіть технологію виготовлення спирту.
8. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення червоних вин.
9. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення білих вин.
10. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення настоянок.
11. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення бренді.
12. Дайте характеристику та розкрийте технологію виготовлення бальзамів та біттерсів.
13. Дайте характеристику світлим та темним сортам пива.

**Тема 12. Асортимент і характеристика**

**зм’якшуюче–згладжувальних компонентів**

Класифікація, асортимент і характеристика різних видів вин. Столові вина, характеристика асортименту. Кріплені вина. Десертні вина, їх характеристика.

Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.

***Практичні завдання до теми 12***

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

1. Аналіз ароматичної групи ЗЗК.
2. Вивчення технології та особливостей виготовлення та використання в мікології ароматичних та міцних кріплених вин.
3. Вивчення сокової, емульгаторної і лікерної груп ЗЗК, технології та особливостей виготовлення і використання в міксології.

***Завдання 1.*** Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології ароматичних вин:

* Вермут
* Букет Молдавії

***Завдання 2.*** Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології міцних кріплених вин:

* Портвейн;
* Мадера

***Завдання 3.*** Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології міцних кріплених вин:

* Херес;
* Кагор

***Завдання 4.*** Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології міцних кріплених вин:

* Марсала
* Мускат

***Завдання 5.*** Охарактеризуйте ароматичну групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології :

* Бальзам
* Біттерс

***Завдання 6.*** Охарактеризуйте **сокову** групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології.

***Завдання 7.*** Охарактеризуйте **емульгаторну** групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології:

* Молоко
* яйця

***Завдання 8.*** Охарактеризуйте **емульгаторну** групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології:

* Вершки
* Морозиво

***Завдання 9.*** Охарактеризуйте **лікерну**  групу ЗЗК, вкажіть технологію та особливості виготовлення, використання в міксології.

***Завдання 10****.* Скласти таблицю обладнання та інвентарю бармена-міксолога

**Таблиця 1.3 – Перелік обладнання та інвентарю бармена-міксолога**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Фото обладнання, інвентарю** | **Найменування обладнання, інвентарю** | **Характеристика** |
| 1 | 2 | 3 |
| Мірний посуд  | Застосовується для відмірювання певних порцій напоїв, місткістю 50, 100, 200 мл і більш |
| Мензурка  | Посудина з позначеними на ній поділками, якою вимірюють невеликі об'єми рідини. |
| Джигер  | Мірний посуд який являє собою перевернуті дві чарки з`єднані дном.(20-60мл) |
|  ? | Унцовка | Мірний стакан, обсяг якого вказано в унціях |
|  | Мірний кухоль | З носиком і шкалою для точного вимірювання об'єму рідини. |
|  | Дозатори | Механічні пристрої призначені для вимірювання заздалегідь кількість рідини. |
|  | Шейкер Європейський | Складається з 3-х частин: основи або склянки барної,кришки з ситом, ковпачок. |
| **Продовжити таблицю** |  |  |

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Дайте характеристику мускатним винам.
2. Розкрийте процес виготовлення шипучих та газованих вин.
3. Вкажіть класифікацію плодово-ягідних вин.
4. Охарактеризуйте кріплені вина.
5. Які напої відносять до слабоалкогольних?
6. Дайте характеристику безалкогольним напоям.
7. Охарактеризуйте ароматизовані вина.
8. Дайте характеристику білим сухим столовим винам.
9. Дайте характеристику червоним сухим столовим винам.

**Тема 13. Класифікація змішаних напоїв**

Характеристика змішаних напоїв за призначенням, від об’єму порції, за вмістом спирту, за кількістю цукру, за об’ємом подавання, за температурою подавання.

Способи приготування змішаних напоїв. Технологія приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк»,«бленд», «стир», «міксер», «мадл», «леєр».

Характеристика асортименту змішаних напоїв відповідно до способу їх приготування.

***Практичні завдання до теми 13***

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

1. Складання схем класифікації змішаних напоїв.
2. Вивчення характеристики всіх груп коктейлів.
3. Аналіз та порівняльна характеристика солодко-ароматичної, гірко-ароматичної групам смако-ароматичних компонентів.

***Завдання 1.*** Скласти схему:

1.Класифікація коктейлів за основними ознаками.

2.Класифікація коктейлів за складом з’єднувальних напоїв.

3.Класифікація коктейлів за смаковими якостями.

4.Класифікація коктейлів за призначенням.

5.Класифікація коктейлів за вмістом цукру.

**Приготувати презентації згідно наведених нижче завдань:**

***Завдання 2.*** Дайте характеристику безалкогольним фруктовим коктейлям, способам їх приготування. Складіть 2 технологічні карти на фірмовий безалкогольний коктейль.

***Завдання 3.*** Дайте характеристику молочним коктейлям, способам їх приготування. Складіть 2 технологічні карти на фірмовий молочний коктейль.

***Завдання 4.*** Дайте характеристику коротким коктейлям, способам їх приготування. Складіть 2 технологічні карти на фірмовий короткий коктейль.

***Завдання 5.*** Дайте характеристику довгим коктейлям, способам їх приготування. Складіть 2 технологічні карти на фірмовий довгий коктейль.

***Завдання 6.*** Дайте порівняльну характеристику солодкій групі смако-ароматичних компонентів:

* Цукор
* Сироп
* Мед.

Вкажіть особливості та способи підготовки до використання в міксології.

***Завдання 7.*** Дайте порівняльну характеристику солодко-ароматичній групі смако-ароматичних компонентів:

* Міцні ароматні лікери;
* Десертні лікери;

***Завдання 8.*** Дайте порівняльну характеристику гірко-ароматичній групі смако-ароматичних компонентів:

* Бальзами;
* Гіркоти.

***Завдання 9.*** Дайте порівняльну характеристику наповнювачам для змішаних напоїв:

* Газовані
* Негазовані.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Дайте класифікацію змішаним напоям залежно від об’єму порції?
2. Яка класифікація змішаних напоїв за температурою подавання?
3. Розкрийте поділ змішаних напоїв за вмістом спирту?
4. Назвіть вина, які використовуються в якості наповнювачів для змішаних напоїв?
5. Яке морозиво називається м’яким?
6. Розкрийте технологію приготування змішаних напоїв способом «білд», «шейк», «бленд».
7. Вкажіть технологію приготування змішаних напоїв способом «Стір», «міксер», «мадл», «леєр».

**Тема 14. Характеристика та асортимент модифікаторів**

Емульгатори, що застосовуються у міксології.

Призначення модифікаторів. Використання модифікаторів. Характеристика рідких і твердих модифікаторів.

Характеристика продуктів, що входять у емульгаторну групу. Процес утворення емульсії. Технологія збивання білків.

***Практичні завдання до теми 14***

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

1. Вивчення характеристики рідких модифікаторів.
2. Аналіз та порівняльна характеристика твердих і рідких модифікаторів.
3. Складання технологічних карт змішаних напоїв.

**Завдання 1.** Вам як менеджеру коктейль-холу необхідно:

* зазначити особливості техніки наливання основних напоїв;
* визначити способи виготовлення змішаних напоїв;
* визначити мету використання модифікаторів у мікології.

**Завдання 2.** Скласти технологічну карту на два змішаних напої, де використовуються тверді модифікатори.

**Завдання 3.** Скласти технологічну карту на два змішаних напої, де використовуються рідкі модифікатори.

***Підготувати презентації згідно нижче наведених тем***

Тема 1. Дайте загальну характеристику рідким модифікаторам, способи та правила використання в міксології.

Тема 2. Дайте загальну характеристику твердим модифікаторам, способи та правила використання в міксології.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

До рідких модифікаторів відносяться ефірні олії цитрусових і квітів, есенції, бальзами, біттерси, гіркі настоянки і іноді міцні ароматні лікери. Вони добре змішуються з напоями і тому можуть перебувати не тільки на його поверхні, але і у всьому його обсязі. Це дозволяє глибоко, до дна, ароматизувати напій.

Тверді модифікатори мають особливий смак і сильний аромат. У ролі таких модифікаторів застосовуються **прянощі, спеції, приправи, ароматичні речовини** та інші продукти. Вони використовуються частіше в порошкоподібному, розмеленому вигляді. Ці модифікатори, як правило, поміщають на поверхні напою, ними посипають напій перед його гарніруванням.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Вкажіть призначення модифікаторів при приготуванні змішаних напоїв?
2. Назвіть асортимент модифікаторів.
3. Розкрийте призначення харчових есенцій?
4. Вкажіть способи використання в якості модифікатора цитрусових.
5. Які особливості використання як модифікатора спецій, прянощів, приправ, шоколаду?
6. Назвіть особливості застосування у міксології рідких модифікаторів.
7. Вкажіть призначення емульгаторів при приготуванні змішаних напоїв?
8. Дайте характеристику молочній групі емульгаторів.
9. Які вимоги санітарії щодо використання яєць при приготуванні змішаних напоїв.
10. Вкажіть правила використання яєчних білків при приготуванні змішаних напоїв.

**Тема 15. Основні правила приготування та оформлення напоїв**

Підбір посуду для подавання, основних складових напою для приготування різних типів змішаних напоїв: айс-крім, аперитив, боул, бустер, глінтвейн, грог, джулеп, дейзі, жженка, зомбі, заум, коблер, коллінз, крюшон, кулер, міст, ойстер, пафф, пунш, пуф, сангарі, сангрія, сбітень, слінг, тоді, фізи, фліп, хайбол, ег-ног, смеш, фікс, шраб.

Перелік безалкогольних компонентів для виробництва напоїв.

***Практичні завдання до теми 15***

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

1. Вивчення різних способів приготування змішаних напоїв.
2. Визначення наповнювачів для приготування змішаних напоїв.
3. Визначення методів приготування коктейлів.
4. Розробка асортименту за способом приготування.

**Завдання 1. Вирішити виробничі ситуації:**

Ситуаційне завдання 1

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* зазначити способи виготовлення змішаних напоїв;
* навести послідовність операцій приготування змішаних напоїв способом «білд»;
* визначити способи подавання гарнірів;
* сформувати вимоги до особистої гігієни бармена при приготуванні змішаних напоїв.

Ситуаційне завдання 2

Вам як менеджеру винного бару необхідно:

* охарактеризувати приготування змішаних напоїв способом «шейк»;
* сформувати основні правила оформлення змішаних напоїв;
* зазначити групи змішаних напоїв залежно від об’єму порції.

Ситуаційне завдання З

Вам як менеджеру десертного бару необхідно:

* охарактеризувати виготовлення коктейлів способом «леєр»;
* визначити посуд для подавання шаруватих коктейлів;
* навести техніку наливання напоїв.

Ситуаційне завдання 4

Вам як менеджеру молочного бару необхідно:

* зазначити найдоцільніший спосіб приготування змішаних напоїв на основі молочних продуктів;
* навести емульгатори, які використовують у мікології.

Ситуаційне завдання 5

Вам як менеджеру танцювального бару необхідно:

* зазначити особливості приготування коктейлів групи «краста»;
* зазначити продукти, які використовують у мікології як модифікатори, а також вимоги до їх зберігання;
* визначити способи подавання гарнірів.

Ситуаційне завдання 6

Вам як менеджеру гриль-бару необхідно:

* схарактеризувати приготування змішаних напоїв способом «бленд»;
* сформувати правила оздоблення змішаних напоїв;
* зазначити ароматизатори та підсолоджувачі, які використовують у мікології.

Ситуаційне завдання 7

Вам як менеджеру вітамінного бару необхідно:

* визначити способи приготування напоїв, характерних для такого бару;
* зазначити наповнювачі, які використовують для приго­тування змішаних напоїв;
* сформувати вимоги до особистої гігієни бармена.

**Завдання 2.** Ознайомитись з методами приготування змішаних напоїв. Визначити метод приготування коктейлів. Результати оформити у вигляді таблиці.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коктейль** | **Технологія****Приготування** | **Метод****приготування** |
| «ІІрінстон» | Готують у міксері. Подають з льодом у старовинній склянці |  |
| «Вишневий» | Напій змішують у шейкері 3 льодом, подають у бокалі |  |
| «Золота куля» | До бокалу кладуть лід, наливають горілку, настоянку, апельсиновий сік, додають вишні й доливають мінеральну воду |  |
| Молочний з бананом і вишневим сиропом | Охолоджене молоко вливають у блендер, додають сироп і порізаний банан, збивають |  |
| «КоктейльЛітній» | У бокал вливають сироп і додають персиковий сік, не змішуючи шарів |  |
| «Альпійськийджулеп» | Два листочки м’яти розтирають у цукровому сиропі на дні старовинної склянки. М’яту видаляють і заповнюють її на 1/2 половину подрібненим льодом. Додають морозиво, сік лимона і перемішують |  |

**Завдання 3.** Розробити асортимент коктейлів за способами приготування. Заповнити таблицю.

|  |  |
| --- | --- |
| **Спосіб приготування** | **Коктейлі** |
| «Білд» |  |
| «Шейк» |  |
| «Бленд» |  |
| «Стир» |  |
| «Мадл» |  |
| «Леєр» |  |
| Комбінований |  |

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

При розв’язанні ситуаційних завдань з теми слід звернути увагу на класифікацію, основні правила та способи приготування змішаних напоїв.

Основні способи виготовлення змішаних напоїв такі:

* «білд» - на дно посуду кладуть лід, потім вливають компоненти, не перемішуючи;
* «шейк» - усі компоненти змішують у шейкері разом з льодом упродовж 10 с;
* «бленд» - компоненти коктейлю перемішують у блендері;
* «міксер» - на дно ручного міксера кладуть лід і перемішують його разом з компонентами барною ложкою, розливають крізь ситечко (стренер);
* «мадл» - частину компоненту розтирають перед вливанням інших компонентів ложкою або товкачкою;
* «леєр» - компоненти розміщують шарами без льоду (шарування);
* комбінований - комбінування наведених способів.

Розрізняють чотири основних способи подавання гарнірів: на краю посуду; плаваючи в напої; лежачи на дні посуду, подано окремо.

На краю посуду закріплюють підвіску - спіраль з апельсинової або лимонної цедри, вишню або черешню з плодоніжкою, маленькі китиці винограду, будь-що інше, що можна зачепити на вінцях за допомогою шпажки. Найпростіший спосіб - кружальце або напівкружальце цитрусових.

Плаваючи в напої, гарнір безпосередньо контактує з ним, віддає напою власний аромат, колір, смак. Водночас слід передбачити, чим споживач їстиме гарнір (збиті вершки, шапку з білків, кружальця цитрусових) - ложкою, шпажкою або застосує інший спосіб.

Гарнір може лежати на дні посуду (кубики фруктів, оливки). У цьому разі так само необхідно передбачити елементи сервування - шпажку, коктейльну ложку.

Гарнір подають окремо, якщо він з певних причин не може контактувати з напоєм. Посуд для подавання гарніру бармен визначає в кожному конкретному випадку: креманка, розетка, пиріжкова тарілка. Приклади гарніру: крекери, горішки, твердий сир.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Розкрийте класифікацію змішаних напоїв залежно від об’єму порції.
2. У чому полягають способи підготовки та використання гарнірів до змішаних напоїв.
3. Перелічіть посуду для подавання молочних коктейлів.
4. Назвіть інвентар для приготування змішаних напоїв.
5. Опишіть правила роботи з барною ложкою.
6. Вкажіть правила безпечної експлуатації шейкера.
7. Дайте характеристику ароматизаторам та підсолоджувачам, що використовуються в міксології.
8. Дайте характеристику групі напоїв, які готуються великою порцією.
9. Охарактеризуйте наповнювачі, які використовуються в міксології.
10. Вкажіть способи подавання гарнірів до змішаних напоїв.

**Тема 16. Характеристика та технологія приготування аперитивів**

Характеристика групи коктейлів-аперитивів.

Технологія приготування асортименту коктейлів-аперитивів.

Характеристика та техніка приготування міцно алкогольних аперитивів.

Група ароматичних коктейлів – аперитивів.

Винні коктейлі – аперитиви.

Слабоалкогольні коктейлі – аперитиви.

***Практичні завдання до теми 16***

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

1. Вивчення асортименту групи коктейлів-аперитивів.
2. Складання схем приготування коктейлів-аперитивів.
3. Розробка технологічних карт на міцно алкогольні коктейлі аперитиви.
4. Визначення елементів та способів оформлення коктейлів аперитивів.

**Завдання 1. Вирішити виробничі ситуації**

Ситуаційне завдання 1.

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* визначити асортимент коктейлів-аперитивів на основі джину;
* зазначити способи приготування та оформлення таких

напоїв.

Ситуаційне завдання 2.

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* визначити асортимент коктейлів-аперитивів на основі гірких настоянок;
* зазначити способи приготування та оформлення таких

напоїв.

Ситуаційне завдання 3.

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* визначити асортимент коктейлів-аперитивів на основі рому;
* зазначити способи приготування та оформлення таких

напоїв.

Ситуаційне завдання 4.

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* визначити асортимент коктейлів-аперитивів на основі горілки;
* зазначити способи приготування та оформлення таких

напоїв.

Ситуаційне завдання 5.

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* визначити асортимент безалкогольних коктейлів-аперитивів;
* зазначити способи приготування та оформлення таких

напоїв.

Ситуаційне завдання 6.

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* визначити асортимент коктейлів-аперитивів на основі віскі;
* зазначити способи приготування та оформлення таких

напоїв.

Ситуаційне завдання 7.

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* визначити асортимент коктейлів-аперитивів на основі коньяку;
* зазначити способи приготування та оформлення таких

напоїв.

**Завдання 8.** Вам як менеджеру коктейль-бару, що отримав замовлення на обслуговування коктейль-бенкету, необхідно:

* розробити асортимент змішаних напоїв для бенкету, включаючи аперитиви.
* зазначити особливості приготування та подавання дообідніх напоїв;
* скласти технологічну карту приготування коктейлю-аперитиву.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Перед розв’язанням ситуаційних завдань з теми слід ознайомитись з технологією приготування змішаних напоїв, основних груп коктейлів Коктейлі-аперитиви поділяють на безалкогольні та алкогольні. Подають у склянці тумблер із соломинкою та кількома кубиками льоду. Алкогольні коктейлі-аперитиви виготовляють на основі:

* джину;
* віскі;
* горілки та гірких настоянок;
* бренді та коньяку;
* рому.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Які напої відносяться до аперитивів?
2. Назвіть вимоги міксології до смаку аперитивів.
3. Вкажіть правила приготування коктейлів - аперитивів.
4. Розкрийте асортимент та вкажіть технологію приготування міцноалкогольних аперитивів.
5. Назвіть асортимент та вкажіть технологію приготування ароматичних коктейлів-аперитивів.
6. Назвіть асортимент та вкажіть технологію приготування винних коктейлів-аперитивів.
7. Назвіть асортимент та вкажіть технологію приготування слабоалкогольних коктейлів-аперитивів.
8. Назвіть асортимент та вкажіть технологію приготування безалкогольних коктейлів-аперитивів.
9. Розкрийте асортимент закусок до аперитивів.
10. Назвіть посуд, в якому подаються аперитиви.

**Тема 17. Характеристика та технологія приготування коктейлів – диджестивів**

Характеристика групи коктейлів-диджестивів.

Технологія приготування асортименту коктейлів-диджестивів.

Група коктейлів типу «Сауер». Група шаруватих коктейлів.

***Практичні завдання до теми 17***

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

1. Аналіз способів виготовлення змішаних напоїв групи диджестиви.
2. Вивчення таких способів як бідл, шейк, леєр.
3. Визначення методів приготування за технологією приготування коктейлів-диджестивів.
4. Вивчення групи коктейлів типу «Сауер» і групи шаруватих коктейлів.

***Вирішити ситуаційні завдання***

Ситуаційне завдання 1

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* зазначити способи виготовлення змішаних напоїв;
* навести послідовність операцій приготування змішаних напоїв способом **«білд»;**
* визначити способи подавання гарнірів;
* сформувати вимоги до особистої гігієни бармена при приготуванні змішаних напоїв.

Ситуаційне завдання 2

Вам як менеджеру винного бару необхідно:

* схарактеризувати приготування змішаних напоїв способом «**шейк**»;
* сформувати основні правила оформлення змішаних напоїв;
* зазначити групи змішаних напоїв залежно від об’єму

порції.

Ситуаційне завдання З

Вам як менеджеру десертного бару необхідно:

* схарактеризувати виготовлення коктейлів способом «**леєр**»;
* визначити посуд для подавання шаруватих коктейлів;
* навести техніку наливання напоїв.

Ситуаційне завдання 4

Вам як менеджеру молочного бару необхідно:

* зазначити найдоцільніший спосіб приготування змішаних напоїв на основі молочних продуктів;
* навести емульгатори, які використовують у мікології.
* Ситуаційне завдання 5
* Ознайомитись з методами приготування змішаних напоїв. Визначити метод приготування коктейлів. Результати оформити у вигляді таблиці.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Коктейль** | **Технологія****Приготування** | **Метод****приготування** |
| «ІІрінстон» | Готують у міксері. Подають з льодом у старовинній склянці |  |
| «Вишневий» | Напій змішують у шейкері 3 льодом, подають у бокалі |  |
| «Золота куля» | До бокалу кладуть лід, наливають горілку, настоянку, апельсиновий сік, додають вишні й доливають мінеральну воду |  |
| Молочний з бананом і вишневим сиропом | Охолоджене молоко вливають у блендер, додають сироп і порізаний банан, збивають |  |
| «КоктейльЛітній» | У бокал вливають сироп і додають персиковий сік, не змішуючи шарів |  |
| «Альпійськийджулеп» | Два листочки м’яти розтирають у цукровому сиропі на дні старовинної склянки. М’яту видаляють і заповнюють її на 1/2 половину подрібненим льодом. Додають морозиво, сік лимона і перемішують |  |

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Які напої відносяться до диджестивів?
2. Назвіть вимоги міксології до смакових якостей диджестивів.
3. Назвіть асортимент та розкрийте технологію приготування міцноалкогольних диджестивів.
4. Дайте характеристику шаруватим коктейлям, вкажіть вимоги до їх приготування.
5. Назвіть посуд, в якому подаються диджестиви.
6. До яких страв можна запропонувати лікер?
7. Який коньяк за терміном витримки подається на аперитив?
8. Назвіть два-три види алкогольних диджестивів.
9. Які алкогольні напої рекомендуються жінкам в якості диджестивів?

**Тема 18. Характеристика та технологія приготування вершково – десертних коктейлів, довгих змішаних напоїв.**

Характеристика змішаних алкогольних напоїв коротких.

Характеристика змішаних алкогольних напоїв довгих.

Група вершково-десертних коктейлів.

Характеристика довгих змішаних напоїв.

Групові змішані напої.

***Практичні завдання до теми 18***

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

1. Порівняльний аналіз змішаних алкогольних напоїв коротких і довгих.
2. Вивчення асортименту групи вершково-десертних коктейлів.
3. Складання технологічних схем групових змішаних напоїв.

***Вирішення ситуаційних завдань***

Ситуаційне завдання 1

Вам як менеджеру вітамінного бару необхідно:

* розробити асортимент змішаних напоїв для бару;
* скласти технологічну схему приготування крюшону;
* визначити посуд для подавання та особливості відпус­кання крюшону.

Ситуаційне завдання 2

Вам як менеджеру молочного бару необхідно:

* скласти карту напоїв для бару;
* зазначити технологію приготування безалкогольних молочних напоїв;
* визначити посуд для відпускання та способи оформлення таких напоїв.

Ситуаційне завдання З

Вам як менеджеру фруктового бару необхідно:

* скласти карту напоїв бару;
* зазначити технологію приготування змішаних напоїв на основі плодово-ягідних соків;
* визначити посуд для подавання та способи оформлення таких напоїв.

Ситуаційне завдання 4

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* визначити асортимент коктейлів-аперитивів на основі джину, гірких настоянок, рому;
* зазначити способи приготування та оформлення таких

напоїв.

Ситуаційне завдання 5

Вам як менеджеру диско-бару необхідно:

* зазначити асортимент, особливості приготування та подавання тонізуючих напоїв;
* скласти технологічну схему приготування «хайболів», «джулепів», «коллінзів».

Ситуаційне завдання 6

Вам як менеджеру винного бару необхідно:

* зазначити асортимент та призначення коктейлів- діджестивів;
* визначити посуд для подавання таких напоїв;
* скласти технологічну схему приготування коктейлів «сауер».

Ситуаційне завдання 7

Вам як бариста кав’ярні необхідно:

* скласти карту кави для бару;
* зазначити особливості приготування та подавання кави різними способами;
* сформувати асортимент напоїв на основі кави.

Ситуаційне завдання 8

Вам як менеджеру коктейль-бару, що отримав замовлення на обслуговування коктейль-бенкету, необхідно:

* розробити асортимент змішаних напоїв для бенкету;
* зазначити особливості приготування змішаних напоїв, які готують великими порціями;
* скласти технологічну схему приготування глінтвейну та зазначити способи його подавання.

Ситуаційне завдання 9

Вам як менеджеру десертного бару необхідно:

* зазначити особливості приготування та подавання шаруватих коктейлів;
* скласти карту напоїв для бару.

Ситуаційне завдання 10

Вам як менеджеру бару при готельно-ресторанному комп­лексі необхідно:

* скласти карту напоїв для бару;
* зазначити технологію приготування коктейлів типу «фліп», «ойстер», «фраппе»;
* визначити посуд для подавання таких напоїв.

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Перед розв’язанням ситуаційних завдань з теми слід ознайомитись з технологією приготування змішаних напоїв, основних груп коктейлів. Коктейлі-аперитиви поділяють на безалкогольні та алкогольні. Подають у склянці тумблер із соломинкою та кількома кубиками льоду. Алкогольні коктейлі-аперитиви виготовляють на основі:

* джину;
* віскі;
* горілки та гірких настоянок;
* бренді та коньяку;
* рому.

Розрізняють такі тонізуючі змішані напої:

* хайболи;
* кулери;
* ріккі;
* джулепи;
* коллінзи;
* сангарі;
* фізи;
* коблери;
* дейзі;
* фікси;
* елінги;
* ег-ноги;
* гроги;
* тодді.

Коктейлі-діджестиви типу «сауер» розрізняють такі:

* на основі вин;
* на основі горілки та гірких настоянок;
* на основі джину;
* на основі віскі;
* на основі коньяку і бренді;
* на основі рому;
* шаруваті;
* фліп;
* остер;
* фраппе;
* фрозен.

Змішані напої для бенкетів, які готують великими порціями (групові), поділяють на такі:

* крюшони;
* пунші;
* глінтвейни.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Дайте характеристику та вкажіть технологію приготування вершково-десертних напоїв.
2. Назвіть емульгатори, які використовуються для приготування вершково-десертних напоїв.
3. Назвіть асортимент гарнірів до вершково-десертних напоїв.
4. Які змішані напої є багатопорційними?
5. Назвіть асортимент гарячих змішаних напоїв.
6. Дайте характеристику пуншу.
7. Охарактеризуйте асортимент та вкажіть технологію приготування групових змішаних напоїв.
8. Вкажіть асортимент посуду, призначеного для подавання гарячих змішаних напоїв.

**КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ**

1. Дайте визначення поняття "бар".
2. Укажіть тип бару, у якому поєднуються дві функції - обслуговування за барною стійкою та приготування страв у присутності відвідувача.
3. Який бар за характером планування нагадує театр у мініатюрі?
4. Які бари для швидкого обслуговування розміщують у торговельних центрах, готелях, при вокзалах?
5. Розкрийте критерії за якими здійснюється класифікація барів?
6. Асортимент продукції пивного бару (пабу) включає....
7. Розкрийте призначення нижньої частини барної стійки?
8. Яке призначення блендера?
9. Яке призначення гейзера (спеціальної насадки на пляшку)?
10. У якому посуді подають шаруваті коктейлі?
11. У якому скляному посуді подають текілу?
12. Яке призначення менажниць у барі?
13. Яке призначення креманки на низькій металевій ніжці?
14. Із якою метою використовують стрейнер?
15. Хто є головною відповідальною особою у барі?
16. Від чого залежить чисельність працівників бару?
17. Що входить в основні обов'язки бариста?
18. Назвіть документ, у якому зазначають права та обов’язки сторін із постачання продовольчих товарів
19. Як називається перелік страв та напоїв, які пропонує відвідувачам заклад ресторанного господарства?
20. Укажіть посуд, інвентар, інструменти, приладдя, що розмішують перед барменом при організації робочого місця бармена.
21. Укажіть кваліфікаційні вимоги до бармена.
22. Для полірування барного посуду використовують таку столову білизну:
23. Де розміщуються відносно бармена шейкер, ример, джигер?
24. Чи обов'язково наливати каву з кавоварки в підігріту чашку?
25. Як подають відвідувачу десерт (при обслуговуванні за столом)?
26. Укажіть спиртний міцний напій, який виготовляють у Шотландії і Голландії, зброджуванням ячменю і ячмінного солоду, його дистиляцією і витримуванням у дубових бочках.
27. Укажіть, що означає категорія коньяку "ОС".
28. Дайте рекомендації щодо подавання білих столових вин.
29. Який напій називається змішаним?
30. Дайте визначення поняття "гарнір" у міксології
31. На які класи поділяють бари за обсягом наданих послуг та рівнем культури обслуговування?
32. У якому барі не продають алкогольних напоїв?
33. Визначте тип бару, який розташовується на першому поверсі готелю.
34. У яких чарках подають горілку?
35. Яке призначення ваз багатоярусних?
36. Яку форму мають бокали для ігристих вин?
37. Із яких матеріалів виготовляють шейкер?
38. Як підготовляє продукти бармен перед початком роботи?
39. У якому вигляді повинен знаходитись шейкер, доки ним не користуються?
40. Для чого використовують блендер?
41. Укажіть міцний спиртний напій, який виготовляють із зброджених продуктів переробки цукрової тростини дистиляцією і подальшим витримуванням у дубових бочках.
42. Дайте рекомендації щодо подавання горілки та гірких настоянок у барі.
43. Дайте рекомендації щодо подавання червоних столових вин.
44. Укажіть температуру подавання вина виноградного сухого марочного червоного
45. Як подають каву чорну з молоком або вершками?
46. Укажіть тип бару, в асортименті якого представлено всі групи змішаних напоїв у холодному і гарячому приготуванні, а міцні напої в них подають тільки порціями по 25, 35 або 50 мл.
47. Укажіть ручний прилад для приготування змішаних напоїв.
48. Для чого використовується склянка старомодна (олдфешен)?
49. Які страви повинні переважати в меню бару влітку?
50. На якій стійці бара повинна розміщуватись кавова машина?
51. Із якою метою використовують білдінг-лоток?
52. Укажіть міцний спиртний напій, який виготовляється зброджуванням зернової сировини та наступною подвійною дистиляцією з шишкоягодами можевельнику (ялівнику).
53. Дайте рекомендації щодо подавання рому у барі
54. Дайте рекомендації щодо подавання лікерів (міцних і десертних).
55. Які коктейлі є дообідніми та сприяють збудженню апетиту?
56. Укажіть тип бару, у якому відвідувачам пропонують смажені у грилях курчата, шашлики, м'ясо великим шматком.
57. У якому барі основою асортименту є холодні та гарячі страви, що мають солодкий смак (фруктові салати, солодкі страви на основі вершків, муси, самбуки, креми, морозиво, желе тощо) ?
58. Які алкогольні напої входять до асортиментного переліку аперитив-барів?
59. У якому посуді подають содову, столову мінеральну воду?
60. Яке функціональне призначення шейкера?

**РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА**

**Нормативно-правові акти**

1. *Конституція* України від 28.06.1996 №254к/96-ВР.

2. *Господарський* кодекс України від 16.01.2003 №436-IV.

3. *Цивільний* кодекс України від 16.01.2003 № 435-IV.

4. *Податковий* кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.

5. *Закони* України:

5.1. "Про захист прав споживачів" від 12.05.91 № 1023- XII.

5.2. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР.

5.3. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994. №4004-XII.

5.4. «Про застосування реєстрів розрахункових операцій» від 06.07.1995 № 265/95-ВР.

5.5. «Про рекламу» від 03.07.1996 № 270/96-ВР.

6. *Наказ* міністерства аграрної політики та продовольства України:

6.1. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590.

7. *Накази* Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України:

7.1. «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 № 219.

7.2. «Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 р. № 2.

7.3. «Про затвердження Методичних рекомендацій з організації роботи закладів ресторанного господарства при вищих навчальних закладах»від 05.03.04 № 93.

8. *Збірник* нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ХДУХТ, 2003. – 488с.

9. *Збірник* рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування усіх форм власності. - К.: А.С.К., 2000. – 848с.

10. *Збірник* правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. - 2-ге вид. та доповн. /Автор-розробник і укладач О.В. Шалимінов. – К.; Арій, 2013. – 1008с.

11. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 24.06.96р. № 349.

**Державні стандарти**

12. *ДСТУ 3862-99* "Громадське харчування. Терміни та визначення" (зі змінами). Затверджений і введений в дію наказом Держстандарту України від 26 березня 1999 р. № 163.

13. *ДСТУ 4281-2004* "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" від 31.03.2004 № 59.

14. *ДСТУ* ISO 9000:2015 (ISO 9000:2015, IDT) Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів.

15. *ДСТУ* ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю. Вимоги.

**Базова**

16. *Архіпов В.В.* Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. - 3-тє вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 342с.

17. *Архіпов В.В.* Організація ресторанного господарства: навчальний посібник / В.В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 280с.

18. *Архіпов В. В.* Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посіб. / В. В. Архіпов. - 4-те вид. - К.: Центр навч. літ-ри, 2018. – 382 с.

19. *Мостова Л. М.*, *Новікова О.В., Ракленко І. М.* Організація обслуговування в ресторанному господарстві. Підручник. – Х.: Світ Книг, 2019.- 657с.

20. *HoReCa:* Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А. А.Мазаракі; авт.: А. А.Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 312с.

21.*Новікова О. В., Радченко Л. О., Вінніченко К. П., Льовшина Л. Д., Пивоваров П. П., Чубар Л. І.,* Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. – 411с.

22. Ощипок М.І., Пономарьов П.Х. Барна справа. Навчальний посібник. Львів, 2016.

23*. Проектування* закладів ресторанного господарства : підручник /А. А.Мазаракі, С. Л.Шаповал, О. М. Григоренко [та ін.]; за ред. А. А.Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183с.

24. Ростовський В.С., Шамаян С.М. Барна справа: підручник. Київ. 2011.

25. Сало Я.М. Організація роботи барів: довідник бармена. Львів. 2017.

26. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. Львів.2018

**Допоміжна**

27. *Організація* обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге, перероб. і доп./ За заг. ред. проф. Н. О. П'ятницької. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 557с.

28. *Радченко Л. О., Пивоваров П. П., Новікова О. В., Льовшина Л. Д., Ніколаєнко-Ломакіна А. М.* Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2018. – 288с.

29. *П’ятницька Г. Т., П’ятницька Н. О.* Інноваційні ресторанні технології: Основи теорії. Київ: Кондор, 2015. – 250с.

**Інформаційні ресурси**

30.*Сайти:*

30.1. Видавництво[**ОЛДІ ПЛЮС**](http://ebooks.oldiplus.ua/)URL:<http://ebooks.oldiplus.ua/>

30.2.Офіційний сайт Міністерства освіти України URL:<https://mon.gov.ua/ua>

30.3. Офіційний сайт Інформаційно-правової системи ЛІГА:ЗАКОН URL: <https://www.ligazakon.ua/ua/>

30.4 Офіційний сайт Верховної Ради України URL:<https://www.rada.gov.ua/>

30.5 Освітній ресурс "Українська бібліотека LibreTexts**"** URL:

[**https://ukrayinska.libretexts.org/**](https://ukrayinska.libretexts.org/)

30.6 Посилання на електронні бібліотеки:

1. <https://culonline.com.ua/>

логин ztu\_polytech

пароль library

1. <https://online-condor.com.ua/>