

# Тема 1. Історія виникнення і класифікація барів

## План

1. Історія виникнення барів.
2. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.
3. Поділ барів за категоріями.
4. Класифікація барів.

### 1. Історія виникнення барів

Історія виникнення алкогольних напоїв, у т.ч. змішаних, тісно пов'язана з розвитком цивілізації на нашій планеті. Виходжу з того, що вживання алкогольних напоїв для освічених, культурних людей, у всякому разі для більшості з них - це не пияцтво, а загальноприйнятий і приємний спосіб спілкування.

Як свідчать історичні факти, споконвіку для європейських народів вживання вина, а також і міцних алкогольних напоїв (у помірних дозах) було повсякденним заняттям. Про бенкети Сарданпола і Валтасара ходять легенди. Стародавні римляни і греки славилися своєю обжерливістю. Паралельно з розвитком мистецтва приготування їжі, отримало розвиток і виноробство.

Перші винокури гнали свій продукт з того, що було під рукою - винограду, цукрового очерету, агави або ячменю - але з часом ці міцні напої знайшли свій власний імідж, перетворившись на національні символи. Найбільш прославлені види алкогольних напоїв вдало поєднують в собі культурні та географічні особливості регіонів, де вони виробляються.

У міру розвитку технології та комунікації ніщо не могло перешкодити виготовленню цих напоїв в будь-якій точці земної кулі. Їх національна приналежність опинилася під загрозою забуття.

Стало ясно, скажімо, що справа полягає не в конкретних відмінностях між віскі, джином або коньяком (це головним чином залежить від способу вироблення), а в тому, чому вони відрізняються один від одного.

Колись міцні алкогольні напої вважалися квінтесенцією буття в істинному значенні цього слова - таємничим п'ятим елементом, матеріальним проявом життєвої ситуації. У наші дні багато людей розглядають їх як просте зібрання взаємозамінних торгових марок. Але **виробники, які обожають** свій продукт, бачать в ньому не товар широкого вжитку, а зриму таємницю, яку можна спробувати на смак.

Солодовий віскі, текіла і ром відрізняються один від одного, але кращі зразки кожного напою містять «іскру генія», яка перевершує категорію в

цілому і дозволяє вам порівнювати риси подібності і захоплюватися відмінностями.

Очевидно, ми можемо припустити, що люди завжди вживали алкоголь. Можливо, він був випадково відкритий кимось, хто з'їв забродивший перезрілий фрукт і випробував дивне, але приємне відчуття. Всі стародавні народи пили який-небудь напій бродіння: виноградне пиво і пльомове вино, яке вироблялося в Месопотамії з IV тисячоліття до нашої ери, а до 1000 року до н.е. греки і фінікійці торгували вином по всьому Середземномор'ю.

Всі вони користувалися рослинними культурами, аборигенними для своїх регіонів. А коли з'явилися перші перегінні апарати, винокури стали робити те ж саме, тільки з урахуванням основних відмінностей сировини між видами спиртних напоїв. Однак прийнято вважати, що справжня дистиляція спирту в Західній Європі почалася лише в Середні століття.

Але хто ж був першим: китайці, єгиптяни або греки - сперечаються до цих пір. Історик і дослідник алхімії Ентоні М. Хаус пропонує компромісний варіант: «Цілком можливо, що представники цих культур проводили експерименти з перегонкою спирту приблизно в один і той же час, без відома один одного» З давніх часів необхідним атрибутом будь-якого застілля було вино, в той час, як м'ясо являється лише матеріальною складовою трапези. Добре їсти і добре пити - це два мистецтва, якими оволодівають не відразу. Згідно Ісидора, слово «вино» походить від слова «vis», що значить «сила». Зрештою, вину дали ім'я Вакха, тому що з ім'ям цього бога пов'язували будь-яку рідину, яка перебродила. Вважається, що греків навчили робити вино єгиптяни.

Як тільки вино початок подорожувати з однієї країни в іншу, грецькі вина Сціо були послані до Риму. Це були кращі вина Греції. Віргілій і Горацій знаходили їх прекрасними і обидва вони оспівали ці вина. Його рекомендували використовувати при деяких хворобах. Цезар пригощав цим вином своїх друзів після перемог і тріумфів, а також на святах, які він давав на честь великого Юпітера.

Цікаві історичні факти про вино. Наприклад, Аристотель повідомляє про вина аркадії. Ці вина висушували в бурдюках і, щоб пити, їх треба було розбавляти водою.

А ось за часів Гіппократа стародавні люди готували вино з домішкою морської води. Гіппократ говорив про те, що це робило вино менш в'язким, більш прозорим і запобігало його псуванню. Кажуть, що це відкриття було зроблене завдяки одному рабу, який крав вино у свого господаря і доливав замість випитого морську воду. Такий спосіб став широко застосовуватися, і Діоскорид описує різні методи, якими отримували вино з використанням

морської води. Можливо, це були перші приклади приготування змішаних напоїв?

Щоб закінчити про вино, необхідно відзначити зауваження Олександра Дюма. Він зауважив, що звичай вживати декілька сортів вина під час трапези завдає шкоди здоров'ю, особливо в тих випадках, коли солодкі вина подають упереміш з кислими або ж міцні - з легкими. Тим не менш легкі і старі вина, шляхетні й сухі, тобто ті, в яких мало цукру і фарбувальних речовин, навпаки, покращують процес травлення.

Але перенесемося з Середніх віків у новий час. Людство завжди експериментувало як в приготуванні їжі, так і в створенні напоїв. На основі натуральних напоїв народи почали створювати суміші, щоб поліпшити їх аромат, смак, колір. Можливо, батьківщиною змішаних напоїв є Європа, але популярності вони набули в Америці XVIII-XIX століть. Європа вдруге познайомилася зі змішаними напоями тільки на самому початку XX століття. І мода на них почала швидко поширюватися по всьому світу.

Широку популярність поступово стали набувати нові заклади по приготуванню змішаних напоїв - бари. З плином часу вони стали грати все більш помітну роль в організації відпочинку та дозвілля населення. В кінці дня приходять не тільки, щоб поїсти, а й відсвяткувати важливу подію в житті людини, колективу, провести весільне торжество, ділову або офіційну зустріч, просто відпочити в колі близьких друзів.

Бари в готелях виконують функцію своєрідного центру спілкування, є місцем, де концентрується суспільне життя. Вони служать ідеальним місцем для ділових і дружніх контактів.

Актуальність цієї теми обумовлена тим, що обслуговування в барах за останній час одержало подальше поширення і користується популярністю у всьому світі.

Історія виникнення бару починається з XVIII століття і веде до далекого заходу Сполучених Штатів Америки. Господарі трактирів тоді не без підстав відгороджувалися від відвідувачів міцним бар'єром, виставляючи на масивну стійку старателям, ковбоям і різного роду мандрівникам келих напою, сендвіч або гірку смажених земляних горіхів.

За багато років бари зазнали ряд змін, але сам характер обслуговування в барах «без затримки» закріпився за цим видом установи.

В даний час - це підприємство, яке організовує відпочинок відвідувачів в затишній обстановці, де можна замовити напої, закуски, коктейлі, послухати музику, побачити виступи артистів, вар'єте, організувати банкет і т.д.

Неодмінним атрибутом бару стала довга, висока стійка, уздовж якої стояли спеціальні стільці на високій ніжці для більшої зручності для того, хто сидить і, швидше за все, спочатку словом «бар» була названа саме ця стійка. Барна стійка - це індивідуальна особливість і відмінне місце будь-якого бару, оскільки її оформлення, стиль і дизайн самим безпосереднім чином відображає напрямок і характерну рису закладу.(презентація).

Головна дійова особа в цьому закладі, безумовно, бармен. Він повинен уміти не тільки змішувати різні напої і розливати спиртне гостям. Від нього залежить особлива атмосфера дружелюбності та гостинності, яка панує в барі.

Тому барменом може працювати тільки витримана, психологічно стійка, і в той же час освічена, з високою внутрішньою культурою людина. Бармен повинен володіти такими людськими якостями, як дружелюбність, привітність і комунікабельність.

Крім того бармен повинен мати професійні знання та навички: правила зберігання товарів, організацію складського господарства, загальну організацію виробництва, товарознавчі характеристики продуктів і напоїв, гігієну і т.д.

Робота за барною стійкою вимагає творчого підходу. Знання та вміння у приготуванні змішаних напоїв - це основа роботи бармена. Готуючи напої і закуски для гостей, бармен повинен проявити свою вигадку, творчість, фантазію і майстерність.

Без перебільшення можна стверджувати, що барна справа - це мистецтво.

## **2. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства.**

Вимоги до закладів ресторанного господарства поділяються на загальні та відмінні для закладів певного типу і класу. До загальних вимог відносять наступні:

- у закладах ресторанного господарства всіх типів і класів повинні забезпечуватися безпека життя і здоров'я споживачів та збереження їхніх речей, виконання гігієнічних вимог та технічних норм і правил, чинних ДСТУ, ТУ, збірників рецептур страв, кулінарних і кондитерських виробів, наказів про порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби;
- в усіх закладах ресторанного господарства рекомендується передбачати умови для можливості пересування інвалідів на колясках;
- заклади ресторанного господарства повинні мати необхідні, від-

повідно до свого типу, виробничі, торговельні та побутові приміщення, а також устаткування для приготування та продажу їжі, що відповідають екологічним та гігієнічним нормам, правилам техніки безпеки та протипожежним вимогам;

- склад і площі приміщень закладів повинні відповідати будівельним нормам і санітарно-технічним вимогам до сфери ресторанного господарства;

- архітектурно-планувальні рішення та матеріально-технічне оснащення приміщень закладів ресторанного господарства мають базуватися на принципах раціональної організації виробничо-торговельних процесів;

- у закладах ресторанного господарства має бути забезпечена відповідно до типу і класу гармонія зовнішнього та внутрішнього оформлення;

- відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства має бути забезпечена наявність достатньої кількості столового посуду, наборів та столової білизни;

- кількість та професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва і обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства;

- обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства повинен надавати споживачам вичерпну інформацію про кулінарну продукцію, товари та послуги;

- інформація про тип і клас закладу, режим його роботи повинна бути розміщена на фасаді приміщення.

*Відмінні вимоги до закладів ресторанного господарства визначені у таких основних характеристиках:*

- місцезнаходження закладу і стану прилеглої території;
- вид, тип та особливості будівлі;
- комфортність, зовнішній і внутрішній дизайн приміщення;
  - оснащення закладів устаткуванням, меблями, посудом, столовими наборами, білизною;
- процес обслуговування;
  - асортимент продукції та вимоги до оформлення меню, преїскуранта і карти вин;
- кваліфікація персоналу;
- номенклатура додаткових послуг.

### 3. Поділ барів за категоріями

**Бар** - це заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.

Бари поділяються на класи. *Клас закладу* визначається за сукупністю відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва, закупних товарів, умов їх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів.

За ступенем комфорту, рівнем обслуговування, обсягом надаваних послуг бари поділяють на три класи: **люкс, вищий та перший**, які мають відповідати таким вимогам:

- характерною ознакою барів класу "люкс" є вишуканість, витонченість інтер'єру, який створюється за індивідуальним проектом з використанням коштовних оздоблювальних матеріалів. Високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, які складаються з обов'язкових та додаткових, широкий вибір замовних та фірмових напоїв, коктейлів;

- характерною ознакою барів класу "вищий" є оригінальність, своєрідність інтер'єру, що створюється з урахуванням індивідуальних особливостей підприємства, вибір послуг, комфортність, широкий вибір фірмових та замовлених напоїв і коктейлів;

- характерною ознакою барів класу "перший" є гармонійність, комфортність, різноманітний вибір послуг, набір напоїв, коктейлів нескладного приготування, у тому числі фірмових.

### 4. Класифікація барів

Залежно від асортименту продукції, що реалізується, бари поділяють на молочні, пивні, гриль-бари, снєк-бари, коктейль-бари, коктейль-холи тощо, а за обсягом послуг, які надаються, за комфортабельністю й формою обслуговування — на бари класів «люкс», «вищий», «перший». Організуються також танцювальні, вар'єте-бари, стерео бари, які відрізняються особливостями музичного супроводу.

Бари розміщують в адміністративно-культурних і торгових центрах, в мікрорайонах, при ресторанах, кафе, готелях.

Залежно від розташування в будівлі бари бувають: вестибюльні (служать місцем для зустрічей та бесід), ресторанні (знаходяться в інтер'єрі ресторану), допоміжні (на поверхах готелів), банкетні (у банкетних залах), міні-бари (у гостьових кімнатах готелів).

Меню барів містять як змішані напої, так і натуральні міцні алкогольні. Для обслуговування банкетів-коктейлів залежно від сезону готують холодні і гарячі напої: крешон, пунші, глінтвейни, гроги.

Найбільш поширені закуски в барах — сирні палички, канапе, тарталетки, маслини, оливки, солоний мигдаль, фісташки. Кондитерські вироби, пропоновані в барах, мають вузький асортимент: дрібні тістечка, шоколад, цукерки, цукати.

У всіх барах повинні бути: стереофонічна звуковідтворююча апаратура, телевізори, відеомагнітофони. Танцмайданчики обладнують у барах з числом обслуговуваних відвідувачів не менше 50.

Зараз з'явилися різновиди безалкогольних барів, які стали місцями масового відпочинку молоді, зустрічей і спілкування людей різних професій, пропаганди безалкогольних напоїв.

Завдяки гарному оснащенню, оформленню інтер'єрів, високому рівню організації музичного обслуговування ці бари стали дуже популярними. Охарактеризуємо деякі з них за презентаційним матеріалом.