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

**Практичне заняття №19**

**Мета:** вміти організувати процес обслуговування відвідувачів в барі, набуття навичок та умінь при обслуговуванні та веденні документації.

**План**

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.

**Хід роботи**

Необхідно подати у вигляді таблиці рецептури та способи приготування кави, країну виробника, ознайомитись з процесом каппінга. Проаналізувати виробничі ситуації.

**Практичні завдання**

***Завдання 1.***Подати у вигляді таблиці рецептури та способи приготування кави

**Таблиця 1. Рецептура та способи приготування й подавання кави**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Різновиди** | **Компоненти** | **Кількість** | **Спосіб приготування** | **Правила подавання** |
| Еспресо рістретто | Кава натуральна  Вода | 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. |
| Еспресо класичний |  |  |  |  |
| Еспресо «романо» |  |  |  |  |
| Еспресо коретто |  |  |  |  |
| Еспресо макиято |  |  |  |  |
| Американо |  |  |  |  |
| Еспрессо кон-панна |  |  |  |  |
| Еспресо з сиропом |  |  |  |  |
| Еспресо допіо |  |  |  |  |

***Завдання 2.***Скласти таблицю країн виробників та характеристики кави

**Таблиця 2. Країни виробники кави та їх характеристика**

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

***Завдання 3.***Схематично зобразити етапи проведення каппінга. Охарактеризувати кожний з етапів

***Завдання 4.* 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 напоїв.

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.