

Тема: Загальні вимоги до барів різних типів

Мета: Знати вимоги до барів різних типів, їх основні та додаткові послуги.

План практичного заняття № 2

1. Моделювання форми обслуговування в барі.
2. Вирішення ситуаційних завдань.
3. Вивчення основних та додаткових послуг

Хід роботи

Необхідно по запитанням для актуалізації опорних знань повторити лекційний матеріал теми. Проаналізувати основні та додаткові послуги беручи до уваги запропоновані завдання. Змоделювати форми обслуговування в барі за допомогою ситуаційних завдань.

Рекомендовані джерела:

Нормативно-правові документи

1. Закон України: 2.1.«Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023-ХІІ.
2. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». Наказ Держстандарту України від 26.03.1999 р. № 163.
3. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Наказ Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59.
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). Внесення змін закон № 2362 від 18 листопада 2020 року.

Базова література

5. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : ЦУЛ, 2019. 342 с.
6. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Барна справа та мистецтво бариста : навч. посіб. Київ : "Каравела", 2022. 164 с.
7. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с.

Допоміжна література

8. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
9. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

Запитання для актуалізації опорних знань

1. Дайте визначення поняття «бар».
2. На які класи поділяються бари?
3. За якими ознаками класифікують бари?
4. Які основні послуги надають бари?
5. Розкрийте рекомендовані відмінні вимоги до барів класу люкс, першого, вищого.

Завдання для студентів

Завдання 1. Проаналізувати основні та додаткові послуги гриль-бару, вітамінного бару. Розробити план заходів.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

У характеристиці розроблені вимоги до основних типів та класів підприємств громадського харчування незалежно від форм власності та яких повинні дотримуватись відповідно до чинного законодавства України. Пункт 2. Загальні вимоги до підприємств громадського харчування. Під час опрацювання матеріалу ознайомитись основними та додатковими послугами ЗРГ.

Завдання 2. Вирішити ситуаційні завдання:

Ситуаційне завдання 1

Вам як бармену пивного бару на 40 посадкових місць необхідно:

- розробити асортимент продукції бару;
- схарактеризувати інтер'єр бару.

Ситуаційне завдання 2

Вам як бармену коктейль-бару необхідно:

- розробити асортимент продукції бару;
- скласти перелік додаткових послуг, що надаються в барі.

Ситуаційне завдання 3

Вам як бармену суши-бару необхідно:

- сформулювати рекомендації щодо оформлення інтер'єру бару;
- зазначити склад приміщень бару.

Ситуаційне завдання 4

Вам як бармену вітамінного бару необхідно:

- розробити асортимент продукції бару;
- охарактеризувати послуги, що надаються в барі.

Запитання для самоконтролю

1. Як класифікують бари залежно від асортименту продукції?
2. Як класифікують бари за організацією роботи?
3. Охарактеризувати меню гриль-бару.
4. Охарактеризувати інтер'єр спорт-бару.