

Тема: Ознайомлення з інтер'єрами барів різних типів (екскурсія в діючий заклад)

Мета: Ознайомити з інтер'єром ЗРГ, асортиментом напоїв та продукції. Дати характеристику різних типів барів.

План практичного заняття 4

1. Аналіз діяльності діючого бару.
2. Ознайомлення з інтер'єром ЗРГ.
3. Визначення типу і класу бару.

Хід роботи:

Необхідно проаналізувати організацію діяльності діючого бару. Ознайомитись з його інтер'єром, визначити до якого типу і класу він відноситься. Оформити звіт з екскурсії і здати викладачеві.

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.

Завдання для студентів

Завдання 1. Ознайомитися з інтер'єром барів різних типів і класів (екскурсія). Написати звіт з екскурсії по одному відвіданому ЗРГ.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Ознайомлення з інтер'єром барів різних типів відбуватиметься під час екскурсії. Слід звернути увагу на ознаки, за якими класифікують бари, та відобразити їх у звіті.

Згідно із класифікацією підприємств ресторанного господарства бар - це підприємство із барною стійкою, що виготовляє і реалізує міцні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски до них, солодкі страви, борошняні кондитерські вироби.

Класифікація барів за різними ознаками

1. За обсягом надавання послуг і рівнем культури обслуговування бари поділяють на класи: люкс, вищий, перший.

2. За асортиментом напоїв і продукції бари поділяють на: винні, коньячні, молочні, снєк-бари, коктейль-бари, гриль-бари, салат-бари, вітамінні, суші-бари, пивні та ін.

3. Залежно від призначення бари поділяють на:

- універсальні;
- спеціалізовані (спеціалізація барів залежить від асортименту продукції та особливостей надання послуг (вар'єте-бар, спорт-бар, диско-бар, ігровий бар, експрес-бар).

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 проведенної екскурсії. Зокрема, слід звернути увагу на:

1. Тип закладу ресторанного господарства, форма господарювання, режим роботи та форма обслуговування.
2. Місцезнаходження, доцільність розташування закладу.
3. Проектне 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 оформленням меню, карти напоїв.
8. Рівень сервісу, додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.
9. Висновки та пропозиції що до організації роботи бару.