

Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення коктейль-бару

Мета: вміти спланувати роботу коктейль-бару і забезпечити матеріально технічним оснащенням.

План практичного заняття 11

1. Аналіз матеріально-технічної бази коктейль-бару.
2. Вивчення призначення інвентарю, інструментів, посуду.
3. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки інвентарю до обслуговування.
4. Вивчення призначення і будови обладнання бару.

Хід роботи

Необхідно проаналізувати матеріально-технічну базу. Визначити призначення інвентарю, інструментів, етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки інвентарю до обслуговування. Вивчити призначення і будову обладнання бару.

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.

Завдання для студентів


Завдання 1. Вивчити призначення і набути навичок експлуатації обладнання, інвентарю, інструментів коктейль-бару.

№ з/п	Назва інвентарю й інструментів, малюнок*	Характеристика	Призначення
1	Шейкер Європейський 	Ручний прилад, складається із трьох частин: склянки, в яку кладуть лід і вливають компоненти, кришки із ситечком і ковпачка	Охолодження та змішування всіх компонентів напою
	Шейкер Американський 		
3	Міксер		
4	Коктейльна ложка		
5	Мірні ложки 5,10, 15 мл		
6	Стрейнер		
7	Сепаратор для яєць		
8	Мензурки ємністю 50, 100		
9	Гейзер		
10	Щипці для льоду		
11	Турка		
12	Джигер		
	І. т. д		

*для тих, хто виконує в електронному варіанті.

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

№ з/п	Назва, тип, марка обладнання Малюнок	Характеристика	Правила безпечної експлуатації
	Блендер. Механічне обладнання. Braun	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	Блендер слід використовувати лише за призначенням. Правила експлуатації: 1. Вставити електромотор у робочий вал до фіксації. 2. Опустити блендер у

		<p><i>частин, регулятор Швидкості обертання, мірна склянка з герметичною кришкою, редуктор для збивання, вінчик, подрібнювач</i></p>	<p><i>посуд і натиснути перемикач. 3. Після закінчення роботи натиснути кнопку, щоб вивільнити робочий вал і вийняти його з посуду.</i></p>
І. т. д.			

**для тих, хто виконує в електронному варіанті*