

Тема 7. Асортимент та призначення інвентарю, інструментів спеціалізованого бару.

Мета: вміти підбирати обладнання та знати призначення інвентарю та інструментів бару.

План практичного заняття 17

1. Вивчення асортименту інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах.
2. Вивчення призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах.
3. Моделювання організації робочого місця бармена.
4. Підготування бармена до роботи.

Хід роботи

Необхідно проаналізувати асортимент інвентарю та інструментів бару. Визначити призначення інвентарю та інструментів у барі. Вивчити організацію робочого місця бармена.

Рекомендовані джерела:

Нормативно-правові документи

1. Закон України: 2.1.«Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023-ХІІ.
2. 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

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Барна справа та мистецтво бариста : навч. посіб. Київ : "Каравела", 2022. 164 с.

Допоміжна література

4. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
5. 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. Вам як менеджеру шоколадного бару необхідно:

- навести склад приміщень бару;
- розробити асортимент напоїв і страв для бару(таблиця 1);

- визначити устаткування, посуд для відпускання продукції згідно з асортиментом(таблиця 2, 3. Зайвий інвентар та інструменти виділити червоним, інвентар та інструменти, що не вистачає відповідно до асортименту бару - дописати);

- сформувані рекомендації щодо правил експлуатації плити для приготування гарячого шоколаду.

Таблиця 1. Асортимент страв та напоїв шоколадного бару

Назва	Вихід,г
Еспресо	30
І.т.д.	

Таблиця 2. Призначення інвентарю та інструментів для ефективної реалізації виробничої програми бару.

Інструмент, інвентар	Призначення
Шейкер	
Міксер	
Ложка коктейльна	
Ложка мірна	
Ложка барна	
Каструля-турка	
Сито барне	
Сепаратор для яєць	
Тертка	
Дошка	
Ложка-виїмка	
Щипці	
Мензурка	
Ніж барний	
Джигер	
Пробка-лійка	
Ножі різні	

Таблиця 3. Перелік та призначення обладнання для шоколадного бару

№ з/п	Обладнання	Призначення
1.		
	І. т. д	

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед розв'язанням ситуаційних завдань слід вивчити вимоги до оснащення барів.

Меблі є важливою складовою інтер'єру бару. Колір, форма, матеріал меблів повинні гармоніювати з дизайном залу та барної стійки.

Барні стійки виготовляють на металевому або дерев'яному каркасі, модульними або суцільними. Типова барна стійка включає окрім двох стільничок розміщений всередині стійки відсік для зберігання денного запасу вино-горілчаних виробів, вмонтовану холодильну шафу для зберігання продуктів, ванну з холодною та гарячою водою, вбудовану робочу поверхню. Механічне, теплове та холодильне устаткування для барів проектують залежно від їх виробничої програми.

Механічне устаткування для барів різних типів охоплює:

- блендери;
- міксери;
- барні комбайни;
- кавомолки з бункерами різної місткості;
- універсальні соковижималки;
- посудомийні малогабаритні машини.

Теплове устаткування для барів різних типів охоплює:

- гриль-апарати;
- СВЧ-печі;
- тостери;
- млинниці;
- шашличниці-грилі та теплові вітрини;
- пекарські малогабаритні багатofункціональні шафи;
- апарати для приготування кави, гарячого шоколаду, чаю.

До холодильного устаткування для барів входять:

- настільні вітрини;
- морозильні скрині;
- льодогенератори;
- холодильні шафи;
- фризери для приготування м'якого морозива;
- холодильні низькотемпературні шафи.

При розв'язанні ситуаційного завдання необхідно використовувати Норми оснащення закладів ресторанного господарства.