**Тема: Організація роботи сомельє**

**Мета:** вміти розрізняти кваліфікаційні вимоги до роботи сомельє, набути навичок десантування вина

***Планпрактичного заняття 20***

1. Аналіз основних форм роботи сомельє.
2. Вивчення основних методів і форм роботи сомельє.
3. Визначення аксесуарів для зберігання та подачі вина.
4. Моделювання процесу декантації.

**Хід роботи**

Необхідно проаналізувати основні форми роботи сомельє. Визначити аксесуари для зберігання та подачі вина. Розкрити технологічний процес декантації вина.

**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**. Скласти таблицю обладнання та інвентарю сомельє.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Фото обладнання, інвентарю** | **Найменування обладнання, інвентарю** | **Характеристика** |
| 1 | 2 | 3 |
|  |  |  |

***Завдання 2***

Опишіть покроково основні правила подачі вина гостю:

1. Подача карти вин гостю відбувається з лівої сторони

…

**Завдання 3**

Складіть таблицю аксесуарів для зберігання, дегустації вина

**Таблиця – Аксесуари для подавання та зберігання вина**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Фото аксесуара** | **Назва** | **Характеристика** |
| 1 | 2 | 3 |
| Для зберігання вина | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Для дегустації вина | | |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Завдання 4.*** Вирішити виробничі ситуації

Ситуаційне завдання 1

Вам як менеджеру винного бару, де з метою розширення асортименту карту напоїв поповнено винами «Мадера», «Марсала» та токайськими винами, необхідно:

* схарактеризувати ці вина;
* сформувати рекомендації щодо подавання вин.

[Ситуаційне завдання 2](#bookmark6)

Вам як менеджеру пивного бару необхідно:

* розробити асортимент пива для бару;
* схарактеризувати різні сорти пива;
* визначити посуд для подавання пива;
* сформувати правила подавання пива.

Ситуаційне завдання З

Вам як менеджеру гриль-бару необхідно:

* розробити асортимент алкогольних напоїв для бару;
* скласти карту напоїв бару.

Ситуаційне завдання 4

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

* вивчити карту напоїв бару;
* схарактеризувати асортимент міцних базових алкогольних напоїв для бару.

Ситуаційне завдання 5

Вам як менеджеру десертного бару, де карту напоїв розширено ароматизованими винами, необхідно:

* схарактеризувати ці вина;
* визначити посуд для подавання цих вин;
* сформувати правила подавання та використання ароматизованих вин для бару.

Ситуаційне завдання 6

Вам як менеджеру коктейль-холу необхідно:

* зазначити асортимент алкогольних напоїв для такого закладу;
* схарактеризувати коньяк;
* зазначити основних вітчизняних та зарубіжних виробників алкогольних напоїв;
* сформувати рекомендації щодо подавання напоїв та використання для барної продукції.

Ситуаційне завдання 7

Вам як стажеру у винному барі, який за тиждень складатиме залік зі знання винної продукції, необхідно:

* вивчити класифікацію вин;
* схарактеризувати виноградні вина;
* зазначити основних вітчизняних та зарубіжних виробників вин;
* вивчити основні правила подавання вин.

Ситуаційне завдання 8

Вам як менеджеру танцювального бару необхідно:

* зазначити асортимент напоїв, які пропонують відвідувачам бару в натуральному вигляді;
* визначити посуд для подавання напоїв згідно з асортиментом.