

Тема 11. Асортимент і характеристика алкогольних напоїв

Мета: Вивчити асортимент алкогольних напоїв, їх характеристику.

План практичного заняття 21-22

1. Аналіз асортименту напоїв бару.
2. Вивчення посуду для подавання напоїв.
3. Вивчення дій бармена в нестандартних ситуаціях.

Хід роботи

Необхідно проаналізувати алкогольні напої бару. Обрати посуд для подавання напоїв. Скорегувати дії бармена в нестандартних ситуаціях.

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. Вирішити виробничі ситуації.

Ситуаційне завдання 1

Вам як бармену бару-вар'єте необхідно:

- зазначити асортимент напоїв для бару;
- схарактеризувати віскі, джін;
- зазначити основних виробників цих напоїв.

Ситуаційне завдання 2

Вам як бармену вітамінного бару необхідно:

- схарактеризувати асортимент безалкогольних напоїв для бару;
- визначити посуд для подавання безалкогольних напоїв.

Ситуаційне завдання 3

У процесі попереднього контролю якості вина було виявлено підтікання напою на верхній частині пляшки під акцизною маркою.

Як повинен діяти сомельє в такій ситуації?

Ситуаційне завдання 4

Під час відкорковування вина пробка "приклеїлась" до горлечка пляшки.

Якими повинні бути подальші дії бармена?

Ситуаційне завдання 5

При відкорковуванні пляшки з вином до неї потрапили шматочки пробки.

Як слід діяти в цій ситуації?

Ситуаційне завдання 6

Витягнувши пробку з горлечка пляшки, бармен поклав її на скатертину біля пляшки.

Оцінити дії бармена.

Ситуаційне завдання 7

Відвідувач бару «Зимовий сад» висловив претензію щодо зіпсованості вина (неприємного запаху). Перевіривши вино, сомельє так само відчув затхлий цвілий запах. Вибачившись перед клієнтом, він змінив вино на інше.

Якої помилки припустився сомельє? Зазначити етапи декантації вин.

Ситуаційне завдання 8

Одна особа з групи відвідувачів бару «Едельвейс» замовила для всієї групи вино. З дозволу замовника офіціант налив вино спочатку йому, потім жінкам і всім іншим чоловікам.

Оцінити дії офіціанта.

Ситуаційне завдання 9

Біле сухе вино «Аліготе» офіціант вніс до залу в кулері (відерці з льодом). Після наповнення бокалів він вийняв вино з кулера і поставив його на стіл перед споживачами.

Чи правильні дії офіціанта?

Запитання для самоконтролю

1. Дайте характеристику віскі.
2. Дайте характеристику коньяку.
3. Дайте характеристику джину
4. Дайте характеристику рому.
5. Дайте характеристику горілці.
6. Дайте характеристику шампанському.