***Практичні завдання 12***

**Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення гриль-бару і снек-бару**

***Мета:*** вміти підбирати теплове та механічне устаткування для барів різних типів.

***Питання, що виносяться на практичне заняття***

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

**Хід роботи**

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

Завдання 1. Вам як менеджеру гриль-бару на 28 посадкових місць при торговельно-розважальному комплексі необхідно визначити:

* відповідне теплове устаткування, обладнання, інвентар, посуд для бару за нормами оснащення закладів ресторанного господарства. Обладнанню дати характеристику і вказати правила безпечної експлуатації. Дані звести в таблиці 1 – 5;

**Таблиця 1**

**Перелік обладнання в гриль-барі на 28 місць:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва обладнання** | **Кількість** |
| Стійка барна | 1 (довжина -100 – 150см) |
| Стільці барні | 6 |
| Столи | 6 |
| Стільці | 28 |
| Гриль |  |
| Електромангал |  |
| Електрофритюрницю |  |
| Витяжка |  |
| Раковина для миття посуду |  |
| Марміти |  |
| Шафа холодильна |  |
| Побутові холодильники |  |
| Вітрина-прилавок |  |
| Виробничій стіл |  |
| Низькотемпературний прилавок |  |
| Електрозмішувач |  |
| І.т.д. |  |

**Таблиця 2**

**Обладнання, інвентар для роботи гриль бару**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Назва, **малюнок** | | Призначення |
| Обладнання для роботи гриль-бару | | | |
| 1. | Гриль | Для смаження тостів, овочів, риби та м`яса | |
| 2. | Електромангал |  | |
| 3. | Елетрофритюрниця |  | |
| 4. | Міксер |  | |
| 5. | Шейкер коктейльний |  | |
| 6. | Блендер |  | |
|  | І.т.д |  | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Інвентар для роботи гриль-бару** | | |
| 1. | Розроблювальні дошка та ніж |  |
| 2. | Шейкер коктейльний |  |
| 3. | Совок для льоду | Призначений для збирання льоду. |
| 4. | Мірні склянки (мензурки) |  |
| 5. | Ємність для льоду (контейнер) |  |
| 6. | Інший дрібний інвентар |  |
|  | І.т.д. |  |

**Таблиця 3**

**Для подавання напоїв використвують такий посуд**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Фото скляного посуду | Найменування скляного посуду | Характеристика |
|  | Даблолдфешн | Використовується із товстого,міцного скла. Використовується для подачі коктейлів "олдфешн" з льодом. |
|  | Склянка слінг | Використовується для коктейлів, газованої води, соків.  Об’єм 100-400мл. |
| І. т.д. |  |  |

**Таблиця 4**

***Характеристика та призначення обладнання та інвентарю***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  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 |
|  | І. т. д |  |  |

***Таблиця 5***

***Характеристика та правила безпечної 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 частин, регулятор Швидкості обертання, мірна склянка з герметичною кришкою, редуктор для збивання, вінчик, подрібнювач | Блендер слід використовувати лише за призначенням. Правила експлуатації:  1. Вставити електромотор у робочий вал до фіксації.  2. Опустити блендер у посуд і натиснути перемикач.  3. Після закінчення роботи натиснути кнопку, щоб вивільнити робочий вал і вийняти його з посуду. |
|  | І. т. д. |  |  |
|  |  |  |  |

***Завдання 2.*** Вам як менеджеру снек-бару необхідно:

* сформувати санітарні вимоги до приміщення, обладнання, інвентарю та інструментів для бару;
* визначити асортимент та призначення обладнання, інвентарю,посуду для бару визначити потрібне столове та роздавальне приладдя для бару. Оформити у вигляді таблиці (таблиця 2 – 3.);
* навести рекомендації щодо правил експлуатації обладнання (таблиця 4);