

## **Тема: Підготовка бару до обслуговування відвідувачів**

**Мета:** вміти проводити процес обслуговування гостей в барі

### **План практичного заняття 9**

1. Аналіз соціально–психологічних проблем які виникають в результаті діяльності менеджера бару.
2. Моделювання процесу обслуговування гостей в барі.
3. Вивчення порядку і форми розрахунку.

### **Хід роботи**

Необхідно проаналізувати виробничі ситуації. Змоделювати процес обслуговування і розрахунок з відвідувачами.

### **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.** Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

- організувати робоче місце бармена;
- підготувати куплені товари та кулінарну продукцію для реалізації в барі;
- скласти карту коктейлів для бару.

**Завдання 2.** Вам як менеджеру вітамінного бару при фітнес-клубі необхідно:

- визначити порядок отримання барменом напівфабрикатів, продуктів, напоїв;
- скласти карту чаю для бару;
- сформувані гігієнічні вимоги до технологічних процесів приготування та відпускання закусок, десертів, напоїв у барі.

**Завдання 3.** Вам як менеджеру кав'ярні «Смачна кава» необхідно:

- проконтролювати процес підготовки столового посуду, інвентарю, інструментів для обслуговування в кав'ярні;
- скласти меню кав'ярні;
- скласти карту кави для кав'ярні.

**Завдання 4.** Вам як менеджеру молочного бару необхідно:

- скласти меню бару;
- навести правила подавання десертів та напоїв у барі;
- сформувані гігієнічні вимоги до приготування десертів з молочних продуктів.

**Завдання 5.** Скласти таблицю стилів роботи бармена

Назва стилю	Фото (приклад)	Характеристика
1	2	3
Класичний		Застосовують в ресторанах класу «люкс» і вищого класу. Цей стиль відрізняється своєю консервативністю і строгістю, починаючи з одягу бармена і закінчуючи правилами приготування і подачі напоїв. Бармен за стійкою повинен поводитися, стримано, манера приготування напоїв не терпить відхилень від правил. Для класичного стилю характерні

		такі особливості, як полірування посуду, охолодження келиха, вимір компонентів коктейлю по мірній склянці – джигер.
<b>Флейрінг</b>		
<b>Спідміксінг</b>		

## **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Перед розв’язанням ситуаційних завдань слід ознайомитись з правилами складання і оформлення меню та карт для закладів ресторанного господарства.

Меню містить таку інформацію: вихід страви (г), її назву і ціну.

У змісті меню виокремлюють такі елементи: заголовки, назви та опис страв.

До спеціальних належать карти, які містять інформацію про одну групу напоїв: пива, коктейлів, чаїв, кави, вин.

Карта коктейлів *охоплює*:

- аперитиви;
- коктейлі на основі шампанського;
- післяобідні коктейлі;
- безалкогольні коктейлі.

Карта кавових напоїв *охоплює*:

- гарячі без алкоголю;
- гарячі з алкоголем;
- холодні без алкоголю;
- холодні з алкоголем.

Належна організація робочого місця бармена полегшує його працю і сприяє ритмічній діяльності підприємства.

Велике значення в організації обслуговування бару має також оформлення вітрини бару та барної стійки.

При розробленні меню слід дотримуватись порядку розміщення в ньому закусок та страв з урахуванням послідовності їх подавання.