

Тема: Складання карт напоїв

Мета: вміти складати карту напоїв підприємства, знати правила її складання і наукові основи формування.

План практичного заняття 10

1. Дослідження наукових основ формування винної карти.
2. Розробка карти напоїв залежно від типу бару.

Хід роботи

Необхідно проаналізувати виробничі ситуації. Скласти карти напоїв згідно завданню.

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 зля студентів

Завдання 1. Вам як менеджеру пивного бару необхідно:

- підготувати бар для обслуговування відвідувачів;
- здійснити санітарно-гігієнічну підготовку торговельного залу бару;
- оформити вітрину бару;
- підготувати відповідний посуд, інвентар та інструменти для обслуговування;
- скласти карту напоїв бару;

Завдання 2. Вам як менеджеру при готельно-ресторанному комплексі необхідно:

- організувати робоче місце бармена;
- зазначити способи викладання продукції бару на вітрині та робочому місці;
- скласти карту напоїв для бару.

Завдання 3. Вам як менеджеру снєк-бару необхідно:

- сформуванати гігієнічні вимоги до технологічних процесів приготування та відпускання страв у барі;
- скласти меню бару;
- сформуванати вимоги до оформлення меню бару.

Завдання 4. Вам як менеджеру десертного бару необхідно:

- скласти карту напоїв для бару;
- скласти меню бару;
- сформуванати вимоги до оформлення меню та карти напоїв для бару.

Завдання 5. Вам як менеджеру винного бару необхідно:

- підготувати столовий посуд, інвентар та інструменти для обслуговування в барі;
- організувати робоче місце бармена;
- отримати напівфабрикати та напої зі складу;
- скласти карту напоїв для бару.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед розв'язанням ситуаційних завдань слід ознайомитись з правилами складання і оформлення карт напоїв для закладів ресторанного господарства.

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

Карта спеціальних сортів пива **включає:**

- безалкогольні;
- місцеві з алкоголем розливні;
- місцеві з алкоголем у пляшках;
- імпортні з алкоголем розливні;
- імпортні з алкоголем у пляшках.

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. Додатком до меню є карта вино-горілчаних напоїв, де напої розміщують за групами: аперитиви, міцні алкогольні напої, вина, пиво, безалкогольні напої, кондитерські вироби, фрукти. До кожної з цих груп включають певний вид напоїв.