

Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення гриль-бару і снєк-бару

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

План практичного заняття 12

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.

Рекомендовані джерела:

Нормативно-правові документи

1. Закон України: 2.1.«Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023-ХІІ.
2. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Наказ Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59.
3. 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

4. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : ЦУЛ, 2019. 342 с.
5. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Барна справа та мистецтво бариста : навч. посіб. Київ : "Каравела", 2022. 164 с.
6. 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

7. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
8. 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 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	
Мікрохвильова піч	
Електрофритюрницю	
Витяжка	
Раковина для миття посуду	
Марміти	
Шафа холодильна	
Побутові холодильники	
Вітрина-прилавок	
Виробничий стіл	
Низькотемпературний прилавок	
Електрозмішувач	
Морозильна камера	
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.	Електрофритюрниця	
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 використовують 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. Комплектуючі: 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 снєк-бару необхідно:

- сформуваи 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);