

## **Тема 6. Матеріально-технічне забезпечення молочного бару і вітамінного бару**

**Мета:** вміти спланувати роботу коктейль-бару і забезпечити матеріально технічним оснащенням.

### ***План практичного заняття 13***

1. Аналіз матеріально-технічної бази молочного та вітамінного барів.
2. Вивчення призначення інвентарю, інструментів, посуду.
3. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки інвентарю до обслуговування.
4. Вивчення призначення і будови обладнання бару.

### **Хід роботи**

Необхідно проаналізувати матеріально-технічну базу молочного та вітамінного 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 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 молочного бару необхідно:

- визначити санітарні вимоги до стану приміщення, обладнання, інвентарю та інструментів бару;
- визначити потрібну модель барної стійки і кількість обладнання бару за нормами оснащення. Оформити у вигляді таблиці (таблиця 3.1.);
- схарактеризувати механічне устаткування, інвентар, посуд, який застосовують у барі. Оформити у вигляді таблиці (таблиця 3.2 – 3.3.);
- розкрити правила експлуатації фризера.

**Завдання 2.** Вам як менеджеру вітамінного бару на 20 посадкових місць необхідно:

- навести особливості меблювання бару. Оформити у вигляді таблиці (таблиці 3.1);
- схарактеризувати оснащення робочого місця бармена. Оформити у вигляді таблиць 3.2 – 3.3;
- сформулювати рекомендації щодо правил експлуатації соковижималки.


Таблиця 3.1


#### Перелік обладнання у вітамінному барі на 20 місць:

Назва обладнання, тип, марка	Кількість, малюнок
Стійка барна	1 (довжина -100 - 150см)
Стільці барні	5
Столи	5
Стільці	20
Гриль	
Раковина для миття посуду	
Марміти	
Шафа холодильна	
Побутові холодильники	
Вітрина-прилавок	
Виробничий стіл	
Низькотемпературний прилавок	
Електрозмішувач	

Таблиця 3.2



## Обладнання, інвентар для роботи вітамінного бару

№	Назва, малюнок	Призначення
Обладнання для роботи вітамінного бару		
1.	Прес для цитрусових 	Для приготування фрешів з цитрусових
2.	Міксер	
3.	Шейкер коктейльний	
4.	Блендер	
	І.т.д	

Інвентар для роботи вітамінного 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 3.3

## 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.		