

Тема 7. Асортимент та призначення посуду бармена для подачі напоїв та іншої продукції, що подається в барі на стіл

Мета: вміти розрізняти асортимент та призначення скляного, порцелянового, металевго посуду.

План практичного заняття 15

1. Визначення нормативної кількості посуду для ЗРГ різних типів.
2. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного посуду для подачі напоїв та іншої продукції, що подається в барі на стіл.
3. Знайомство із класифікацією та характеристикою скляного, порцелянового, металевго посуду для подавання страв у барі.
4. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки скляного порцелянового, металевго посуду до обслуговування стравами.

Хід роботи

Необхідно проаналізувати асортимент скляного посуду бару. Визначити призначення скляного, порцелянового, металевго посуду для подавання напоїв і страв у барі. 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.
8. Ростовський В. С. Барна справа. 2-ге видання / Київ : ЦУЛ, 2020. 396 с.

Допоміжна література

9. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
10. Джефрі Моргенталер, Марта Голмберг Книга бармена. Основи приготування коктейлів . Видавництво Старого Лева, 2021. 265 с.
11. 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. Ви менеджер бару «Савой» на **75** посадкових місць. Асортимент предметів сервірування, що застосовують у барі, потребує розширення. Вам доручено поповнити запас посуду та столових приборів для бару. Необхідно визначити кількість потрібного порцелянового та фаянсового посуду для бару «Савой» відповідно до норм оснащення закладів ресторанного господарства. Результати оформити у вигляді таблиці.

Оснащення бару порцеляновим та фаянсовим посудом

№ з/п	Назва посуду Основної групи	Нормативна кількість посуду на одне місце	Кількість посуду згідно з нормами оснащення	Фактична кількість посуду в барі	Відхилення від норми (кількість)
1	Тарілка пиріжкова	4,0	300	255	- 45
2	Тарілка закусочна	4,0		288	
3	Тарілка десертна мілка	2,0		150	
4	Салатник (на одну-дві порції)	1,0		65	
5	Чашка чайна з блюдцем	0,2		30	
6	Чашка кавова з блюдцем	0,2		40	
7	Чайник для заварювання	0,01		2	
8	Кавник	0,01		2	
9	Ваза для тістечок	0,01		8	

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед розв'язанням ситуаційних завдань слід ознайомитись з ДСТУ «Правила роботи ЗРГ», вивчити вимоги до оснащення барів. Щоб визначити кількість посуду згідно з нормативним оснащенням потрібно нормативну

кількість посуду на одне місце помножити на кількість місць у барі. Для визначення відхилення від норми потрібно порівняти фактичну кількість з нормами оснащення і виявити надлишок або нестачу.

Завдання 2. Додати малюнок в таблицю «Скло для подачі напоїв та іншої продукції, що подається в барі на стіл», згідно описовій частині дотримуючись масштабу відповідно до об'єму.

Скло для подачі напоїв та іншої продукції, що подається в барі тільки на стіл			
Найменування скла	Зонішний вигляд	Об'єм (мл)	Призначення і особливості (якщо колір не вказаний, то тільки безколірне)
Кувшин		250 - 3000	Використовують для подачі води, квасу, соків, морсів та ін.. Має широке горло, носик, ручку і часто кришку.
Графин		100 - 500 500 - 2000	Для подачі на стіл міцних алкогольних напоїв та кріплених вин. Мають високе вузьке горлечко. Обов'язково з притертою пробкою. Графини стандартної форми та об'єму (100, 200, 300 і 500мл) іноді в народі називають «мерзавчики». Використовують лише прозоре скло.
Декантер		1000 - 2000	Декантери призначені для декантування (переливання із пляшки) та відпочинку вина перед його споживанням. Високий декантер, з широким горлечком, служить для білих сухих вин. Широке горлечко дозволяє «провітрити» вино від затхлого підвального запаху, котрий властивий усім білим винам після їх відкупорювання. Вино насичується киснем повітря.
Декантер		1000 - 2000	Для червоних сухих вин використовується більш низький, округлий декантер з відносно вузьким горлечком. Такі вина не потребують великого контакту з повітрям.
Крюшонниця		2000 - 5000	Призначена для приготування і подачі на стіл крюшонів. Являє собою велику шароподібну ємність. Допускаються різноманітні забарвлення та малюнки. Як правило, це цілий комплект, що складається з крюшонниці з кришкою, розливної ложки, яка також буває скляною, підставки і комплекту скляних крюшонних чашок з

			блюдцями. Бувають виготовлені з кришталю, вони служать прикрасою будь – якого святкового столу.
Креманка		100 - 500	Для десертних страв, фруктових салатів, коктейлів – салатів та деяких коктейлів, які зручніше їсти ложкою.
Розетки		90	Для подачі варення, меду, цукру та невеликої кількості гарніру до коктейлів.
Вазочки для квітів			Форма, колір, розміри – найрізноманітніші.
Комплект для спецій			Форма, колір, розміри – найрізноманітніші