

Тема 7. Асортимент та призначення інвентарю, інструментів бару

Мета: вміти підбирати обладнання та знати призначення інвентарю та інструментів бару.

План практичного заняття 16

1. Вивчення асортименту інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах.
2. Вивчення призначення інвентарю та інструментів, що використовуються у спеціалізованих барах.

Хід роботи

Необхідно проаналізувати асортимент інвентарю та інструментів бару. Визначити призначення інвентарю та інструментів 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. 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

3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Барна справа та мистецтво бариста : навч. посіб. Київ : "Каравела", 2022. 164 с.
4. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022. 124 с.
5. Ростовський В. С. Барна справа. 2-ге видання / Київ : ЦУЛ, 2020. 396 с.

Допоміжна література

6. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
7. 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. Визначити призначення інвентарю та інструментів для ефективною реалізації виробничої програми бару. Результати оформити у вигляді таблиці.

Інструмент	Призначення
Шейкер	
Міксер	
Ложка коктейльна	
Ложка мірна	
Ложка барна	
Каструля-турка	
Сито барне	
Сепаратор для яєць	
Тертка	
Дошка	
Ложка-виїмка	
Щипці	
Мензурка	
Корка зливна	
Колотівка барна	
Гейзер	
Ніж барний	
Джигер	
Пробка-лійка	
Ножі різні	

Визначити за запропонованими інструментами тип бару.

Завдання 2. Вказати перелік та призначення інвентарю для молочного бару. Запропонувати асортимент напоїв. Результати звести в таблиці 1-2.

Таблиця 1

№ з/п	Інвентар	Призначення
1.	Розроблювальна дошка та фруктовий ніж	Дошка повинна бути середніх розмірів, із дозволених за гігієнічними правилами матеріалів. Для нарізування фруктів гарно підходить маленький гострий ніж із зазублинами на лезі.
	І. т. д	
б.	Інший дрібний інвентар	Перерахувати:

Таблиця 2

Асортимент страв та напоїв з виходом

Назва	Вихід,г
Молоко із цукром	120
Молоко з ожиною або малиною	120
Коктейль "Молочно-шоколадно-ванільний" (молоко, шоколадний сироп, ванільний цукор)	250
І.т.д.	

Завдання 3. Скласти таблицю перелік інвентарю для роботи аперитив бару на 10 місць. Підібрати асортимент страв. Асортимент напоїв для реалізації оформити у запропонованій таблиці 4.

Таблиця 3

Перелік обладнання, інвентарю для роботи аперитив бару звести в таблицю

№	Інвентар для роботи аперитив бару	Розташування та призначення інвентарю
1.		
2.		
3.	І. т. д.	
1.	Мірні склянки (мензурки)	
2.	Ємність для льоду (контейнер)	
3.	Совок для льоду	
4.	Розроблювальна дошка та фруктовий ніж	
	Інший дрібний інвентар	

Таблиця 4

Асортимент напоїв

АПЕРИТИВ МЕНЮ

Назва	Вихід, г	Ціна, грн
ВЕРМУТИ		
MARTINI BIANCO	50	75,00

ВІСКИ		
КОНЬЯК		
БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ		
СІК ЗІ СВІЖИХ ФРУКТІВ		
ЗАКУСКИ		