

## **Тема 7. Компановка приміщень та схематичне розміщення обладнання у вітамінному барі**

**Мета:** вміти організувати робоче місце бармена.

### **План практичного заняття 18**

1. Моделювання організації робочого місця бармена.
2. Підготування бармена до роботи.

### **Хід роботи**

Необхідно виконати компоновку приміщень згідно з потребами і розміщенням обладнання у вітамінному барі, змоделювати організацію робочого місця бармена. Підготувати бар до роботи.

#### **Завдання 1.**

Ознайомитися з нормативною документацією з проектування, визначити її призначення.

**Завдання 2.** Виконати компоновку приміщень згідно з потребами і розміщенням обладнання у вітамінному барі ([https://studexpo.net/1374318/marketing/ustatkuvannya\\_bariv](https://studexpo.net/1374318/marketing/ustatkuvannya_bariv)).

## **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Перед розв'язанням ситуаційних завдань слід вивчити вимоги до оснащення барів.

Меблі є важливою складовою інтер'єру бару. Колір, форма, матеріал меблів повинні гармоніювати з дизайном залу та барної стійки.

Барні стійки виготовляють на металевому або дерев'яному каркасі, модульними або суцільними. Типова барна стійка включає окрім двох стільничок розміщений всередині стійки відсік для зберігання денного запасу вино-горілчаних виробів, вмонтовану холодильну шафу для зберігання продуктів, ванну з холодною та гарячою водою, вбудовану робочу поверхню. Механічне, теплове та холодильне устаткування для барів проектують залежно від їх виробничої програми.

**Механічне устаткування** для барів різних типів охоплює:

- блендери;
- міксери;
- барні комбайни;
- кавомолки з бункерами різної місткості;
- універсальні соковижималки;
- посудомийні малогабаритні машини.

**Теплове устаткування** для барів різних типів охоплює:

- гриль-апарати;
- СВЧ-печі;
- тостери;
- млинниці;
- шашличниці-грилі та теплові вітрини;
- пекарські малогабаритні багатофункціональні шафи;
- апарати для приготування кави, гарячого шоколаду, чаю.

**До холодильного устаткування для барів входять:**

- настільні вітрини;
- морозильні скрині;
- льодогенератори;
- холодильні шафи;
- фризери для приготування м'якого морозива;
- холодильні низькотемпературні шафи.

При розв'язанні ситуаційних завдань необхідно використовувати Рекомендовані норми технічного оснащення закладів ресторанного господарства (<https://studfile.net/preview/5044270/page:7/>).

Приклад креслення компоновки барів з обладнанням ([https://studexpo.net/1374318/marketing/ustatkuvannya\\_bariv](https://studexpo.net/1374318/marketing/ustatkuvannya_bariv)).

Підручник «Барна справа», де можна взяти розташування обладнання(ст..

12). [https://shron1.chtyvo.org.ua/Rostovskyi\\_Volodymyr/Barna\\_sprava.pdf](https://shron1.chtyvo.org.ua/Rostovskyi_Volodymyr/Barna_sprava.pdf)