

Тема 8. Організація обслуговування відвідувачів у барі

Мета: вміти організувати процес обслуговування відвідувачів в барі, набуття навичок та умінь при обслуговуванні та веденні документації.

План практичного заняття 19

1. Визначення ролі бармена в процесі обслуговування гостей.
2. Розробка оптимальної системи обслуговування в барах різних типів.
3. Вивчення форм обслуговування споживачів у діючому барі.
4. Моделювання техніки підготовки до обслуговування.
5. Моделювання прийняття замовлення у відвідувачів бару.

Хід роботи

Необхідно подати у вигляді таблиці рецептури та способи приготування кави, країну виробника, ознайомитись з процесом каппінга. Проаналізувати виробничі ситуації.

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. 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. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

Практичні завдання

Завдання 1. Подати у вигляді таблиці рецептури та способи приготування кави

Таблиця 1. Рецептūra та способи приготування й подавання кави

Різновиди	Компоненти	Кількість	Спосіб приготування	Правила подавання
Еспресо рістретто	Кава натуральна Вода	7гр 50мл	Звичайний міцний еспресо. Об'єм якого не перевищує 25 мл.	Подають класичний еспресо в чашках об'ємом 60 мл, при цьому напою наливають 25 мл.
Еспресо класичний				
Еспресо «романо»				
Еспресо коретто				
Еспресо макіято				
Американо				
Еспресо кон-панна				
Еспресо з сиропом				
Еспресо допіо				

Завдання 2. Скласти таблицю країн виробників та характеристики кави

Таблиця 2. Країни виробники кави та їх характеристика

Країна виробник	Найменування кави	Характеристика кави
1	2	3

Завдання 3. Схематично зобразити етапи проведення каппінга. Охарактеризувати кожний з етапів

Завдання 4. Вирішити виробничі ситуації:

Ситуація 1. Ви працюєте барменом у кав'ярні «Смачна кава».

Ваше завдання:

- скласти меню кав'ярні;
- скласти карту кави.

Ситуація 2. Ви працюєте менеджером десертного бару.

Ваше завдання:

- скласти карту напоїв для бару;
- скласти меню бару;
- визначити вимоги до оформлення меню і карти напоїв.

Ситуація 3. Ви працюєте менеджером молочного бару.

Ваше завдання:

- скласти меню бару;
- визначити вимоги до оформлення меню.

Ситуація 4. Ви працюєте менеджером у гриль-барі.

Ваше завдання:

- скласти меню бару;
- скласти карту напоїв для гриль-бару.

Ситуація 5. Ви працюєте менеджером спортивного бару.

Ваше завдання:

- скласти карту напоїв для бару;
- скласти меню бару;
- визначити вимоги до оформлення меню і карти напоїв.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Опрацьовуючи практичні завдання за темою, слід ознайомитися з правилами складання й оформлення меню і карт напоїв.

Під час складання меню слід керуватися ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства».

Меню містить таку інформацію: вихід страви (г), її найменування і ціну.

У змісті меню виділяють такі елементи: заголовки, назви страв та їх опис.

До спеціальних карт належать карти, які містять інформацію про одну групу напоїв. Це карти коктейлів, чаю, кави, вин, пива.

Карта спеціальних видів пива:

- безалкогольні сорти;
- місцеві сорти пива з алкоголем;
- місцеві сорти пива з алкоголем у пляшках;
- імпорфтне пиво з алкоголем розливне;
- імпорфтне пиво з алкоголем у пляшках.

Карта коктейлів:

- аперитиви;
- коктейлі на основі шампанського;
- післяобідні коктейлі;
- асортимент безалкогольних коктейлів.

Карта чаю:

- листковий чай;
- чайні суміші;
- ароматизовані чаї;
- плодови та лікувальні чаї;
- чайні напої.

Карта кави:

- гарячі кавові напої без алкоголю;
- гарячі кавові напої з алкоголем;
- холодні кавові напої без алкоголю;
- холодні кавові напої з алкоголем.