

Тема: Організація роботи сомельє

Мета: вміти розрізняти кваліфікаційні вимоги до роботи сомельє, набути навичок десантування вина

Планпрактичного заняття 20

1. Аналіз основних форм роботи сомельє.
2. Вивчення основних методів і форм роботи сомельє.
3. Визначення аксесуарів для зберігання та подачі вина.
4. Моделювання процесу декантації.

Хід роботи

Необхідно проаналізувати основні форми роботи сомельє. Визначити аксесуари для зберігання та подачі вина. Розкрити технологічний процес декантації вина.

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. Скласти таблицю обладнання та інвентарю сомельє.

Фото обладнання, інвентарю	Найменування обладнання, інвентарю	Характеристика
1	2	3

Завдання 2

Опишіть покроково основні правила подачі вина гостю:

1. подача карти вин гостю відбувається з лівої сторони

...

Завдання 3

Складіть таблицю аксесуарів для зберігання, дегустації вина

Таблиця – Аксесуари для подавання та зберігання вина

Фото аксесуара	Назва	Характеристика
1	2	3
Для зберігання вина		
Для дегустації вина		

Завдання 4. Вирішити виробничі ситуації

Ситуаційне завдання 1

Вам як менеджеру винного бару, де з метою розширення асортименту карту напоїв поповнено винами «Мадера», «Марсала» та токайськими винами, необхідно:

- схарактеризувати ці вина;
- сформулювати рекомендації щодо подавання вин.

Ситуаційне завдання 2

Вам як менеджеру пивного бару необхідно:

- розробити асортимент пива для бару;
- схарактеризувати різні сорти пива;
- визначити посуд для подавання пива;
- сформулювати правила подавання пива.

Ситуаційне завдання 3

Вам як менеджеру гриль-бару необхідно:

- розробити асортимент алкогольних напоїв для бару;
- скласти карту напоїв бару.

Ситуаційне завдання 4

Вам як менеджеру коктейль-бару необхідно:

- вивчити карту напоїв бару;
- схарактеризувати асортимент міцних базових алкогольних напоїв для бару.

Ситуаційне завдання 5

Вам як менеджеру десертного бару, де карту напоїв розширено ароматизованими винами, необхідно:

- схарактеризувати ці вина;
- визначити посуд для подавання цих вин;
- сформуванати правила подавання та використання ароматизованих вин для бару.

Ситуаційне завдання 6

Вам як менеджеру коктейль-холу необхідно:

- зазначити асортимент алкогольних напоїв для такого закладу;
- схарактеризувати коньяк;
- зазначити основних вітчизняних та зарубіжних виробників алкогольних напоїв;
- сформуванати рекомендації щодо подавання напоїв та використання для барної продукції.

Ситуаційне завдання 7

Вам як стажеру у винному барі, який за тиждень складатиме залік зі знання винної продукції, необхідно:

- вивчити класифікацію вин;
- схарактеризувати виноградні вина;
- зазначити основних вітчизняних та зарубіжних виробників вин;
- вивчити основні правила подавання вин.

Ситуаційне завдання 8

Вам як менеджеру танцювального бару необхідно:

- зазначити асортимент напоїв, які пропонують відвідувачам бару в

натуральному вигляді;

- визначити посуд для подавання напоїв згідно з асортиментом.