Практичні заняття № 30-31

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОЧОГО МІСЦЯ БАРМЕНА.

Ознайомлення з інвентарю, посуду,

УСТАТКУВАННЯМ

Урок-екскурсія

Навчальні матеріали

Бар, інвентар та обладнання бару, посуд.

Ви бармен. Ваш робочий день починається за стійкою бару.

Ви повинні знати, що бармен на роботу приходить за 2 години до відкриття і готує своє робоче місце. Створює собі максимум комфорту для роботи. За стійкою бармен повинен виглядати бездоганно:

а) гарна зачіска;

б) чисті і доглянуті руки, особливу увагу звернути

на нігті, можна зробити манікюр;

в) уніформа - бездоганно чиста, випрасувана сороч¬

ка, відпрасовані брюки, ретельно начищені туфлі,

підбори не збиті;

г) парфум, яким користується бармен, повинен бути не

яскраво вираженим, різким, а навпаки, м'яким і ніжним;

д) бармен не повинен курити на робочому місці.

Робочий день бармена умовно можна розділити на дві частини.

Перша частина - час, який бармен витрачає на под¬готовку посуду, інвентарю, вітрини, отримання продук¬тов зі складу. Підготовчий період займає 1/3 ра¬бочего дня.

Порядок роботи

Особлива увага ви як бармен повинні приділити офор¬мленію вітрини бару і барної стійки.

На вітрині розвісити цінники на всю продукцію. Напої на полицях розмістити в такому порядку:

Пиво, газована вода, газовані вина, вина,

соки.

Змішані напої.

Кава чай.

Змішані напої, які готують методом

«Шейк» та «бленд».

Кава «Капучіно».

На далекі полиці вітрини ставлять напої, які

використовують рідко.

Підготувати стійку бару. Висока стійка складається з двох частин:

а) верхній вузькій (30-40 см) - на ній подають напої;

перед роботою її натирають м'якою тканиною до блиску;

б) нижній широкої частини - робочого столу бармена, на

ньому він готує і розміщує напої. тут має

бути хороше освітлення. Для чіткої організації

роботи необхідно правильно розмістити інвентар

і обладнання:

- з правого боку: на верхній полиці барної стійки касовий апарат, потім кавоварка, ваги. На верхній полиці зліва - барвисто оформлене меню.

На нижній полиці - блендер, міксер, мікрохвильова піч, перед блендером розставляють напої для ра¬боти.

а) Перший ряд - коньяк, горілка, ром. Потім лікери,

вина кріплені, сухі.

б) Перед пляшками - графини з сиропами і соками,

соломинки в пакеті і в склянці перед касою;

на передній панелі перед барменом розставляються і

розвішується інвентар: щипці для льоду, піро¬

жних, ключі для відкривання пляшок, підставка з

набором ножів і обробна дошка. за обробній

дошкою ставлять судочки з прикрасами, набір мірних

склянок, шпажки для канапе і креманки з цукром;

в ящиках під столом зберігають рушники для посуду і

серветки для рук;

- з лівого боку у своєму розпорядженні необхідну посуд:

склянки для коктейлів та соків, підноси з тарелка¬

ми, чайні ложки в склянці,

- а на верхній полиці повинно стояти меню;

над стійкою висить сушарка для чарок;

за спиною бармена знаходиться-в-йт \* рина-холодильник,

де охолоджуються напої і зберігаються холодні закус¬

ки, бутерброди.

Обов'язки бармена

Бармен - Головний спеціаліст бару, повинен гото¬

вити смачні напої, знати тонкощі обслуговування.

Мати здатність розбиратися в людях, вміти гово¬

рить, знати основи правил етикету, мати хороші манери.

Знати і дотримуватися професійної етики.

Виховувати в собі витримку, т. Е. Свідоме пре¬

подолання негативних емоцій.

Працювати бармен повинен спокійно, продумано, ак¬

куратно і артистично.

Вміти приділяти максимум уваги відвідувачам.

Повинен швидко, чітко обслуговувати, вести правіль¬

ний розрахунок з відвідувачами.

Головне в роботі бармена - вміти володіти собою, сво¬

ними рухами, незалежно від того, чи сидить він, йде

або працює.

При обслуговуванні відвідувачів необхідно соблю¬

дати санітарні вимоги:

а) працювати акуратно;

б) мати чисті серветки для натирання посуду, пляшок;

ручники і рушники для рук, щітки для прибирання столів;

в) приготування напоїв повинно виглядати аппетіт¬

але, так як вони готуються в присутності відвідувачів;

г) посуд повинна бути чистою, натертої лляним поло¬

тенціі;

д) склянки слід брати тільки за нижню підставу,

чарки - за ніжки, посуд з ручками - за ручки;

е) брати і перекладати продукти спеціальними

щипцями або лопаткою, подавати на тарілках;

ж) для прикрас і льоду використовувати щипці, пінцети.

Самостійно підготуватися до роботи.

Надати своїй зовнішності привабливого вигляду.

Підготувати барну стійку до роботи:

а) перевірити правильність розстановки напоїв на

вітрині;

б) ознайомитися з розташуванням обладнання та пра¬

вилами його експлуатації.

Ознайомитися з інвентарем і самостійно рас¬

межах його по потрібних місцях (додаток 1).

Розсортувати скляний посуд і розвісити по

видам в сушарці, підготувати посуд для роботи і распо¬

ложить з лівого боку в потрібному порядку (рис. 35).

Розташувати пляшки з напоями на стійці.

Перевірити по пунктам готовність бару до роботи.

Провести психологічне тестування учнів,

програти кілька ситуацій, можливих при обслужіва¬

ванні клієнта.

Заповнити таблицю «Інвентар, посуд бару. Назна¬

чення »(див. малюнки).

Інвентар бару

Шейкери (американський, «Бостон», стандартний).

Стрейнер - ситечко для проціджування коктейлів.

Електричний міксер.

Блендер.

Ніж.

Дошка для нарізання.

Мірні склянки і чарка (лікерна).

Відкривачки: баночна і темно-зелена.

Штопор.

Металевий гейзер.

Дозатор.

Палички для змішування коктейлів,

Соломка, парасольки, прикраси для коктейлів.

Підставки під напої.

устаткування бару

Холодильник.

Льдогенератор.

Кавоварка.

Кавоварка для приготування «капучино» і «еспресо».

Устаткування для змішування сиропів з содовою.

Машина для розливу пива.

ПОСУД ТА ІНВЕНТАР БАРУ, ПРИЗНАЧЕННЯ

1. рейнвейних чарки:

з неї п'ють біле столове вино, ємність - 100 см3.

2. лафітную чарка (за назвою однієї з відомих

марок сухого червоного французького вина «Шато Лафіт»):

призначена для червоного столового вина, ємність - близько 125 см3.

3. Лікерна чарка з кольорового скла:

з неї п'ють тільки лікери, ємність - 25-30 см3.

4. Келих для шампанського:

призначений для шампанських та ігристих вин, емкость- 125-150 см3.

5. Горілчана чарка:

з неї прийнято пити горілку і гіркі настоянки, ємність - 50 см3.

6. Чарка для коктейлю (за формою нагадує правіль¬

ний конус):

використовується для коктейлів, наприклад «Манхеттен», ємність - 100 см3.

7. Шпаги:

використовуються для прикраси - нанизування олі¬вок, Вишеньок і т. д.

8. Мірний стакан (Джаггер):

при приготуванні коктейлів необхідно точно слідувати рецептурою;

зазвичай робиться з нержавіючої сталі, має з од¬ной боку мітку 20 мл, з іншого - 40 мл, рідше - 50 мл.

9. Шприц-пляшка

містить рідини, які використовуються тільки в невеликих кількостях (краплях); має литу пробку.

10. Блендер:

призначений для збивання фруктів, вершків, прі¬готовленія коктейлів, в яких є погано смеші¬вающіеся один з одним компоненти; можна використовувати електроміксер.

11. Барний склянку (для попереднього змішування)

необхідний для всіх напоїв, що не встряхі¬

ють, а змішують;

ємність - приблизно 1 л, що досить для приготування 3-4 порцій.

12. Цебра для льоду:

застосовується для зберігання колотого льоду; має різну місткість, виготовляється з різних матеріалів, найбільш зручно з подвійними стінками з пластика з термокришкой.

13. Шейкер:

основне пристосування для змішування коктейлів; буває різних типів і з різних матеріалів.

14. Барне ситечко (Стрейкером):

для видалення з напою шматочків льоду, фруктів або насіння при проціджуванні в келих для гос¬тей;

являє собою круглу пластину з нержавею¬щей стали зі спіралевидним краєм і точно входить в шейкер або склянку для змішування.

15. Барний ніж:

використовується для нарізки цитрусових.

Паличка для перемішування (свізлстік):

буває різного кольору і форми, дуже приємно укра¬

шает коктейлі.

Барний стакан (для попереднього змішування):

необхідний для всіх напоїв, що не встряхі¬

ють, а змішують;

ємність - приблизно 1 л, що досить для приготування 3-4 порцій.

18. Соломинки для коктейлю:

бувають різної довжини і діаметру;

переважні не дуже тонкі, щоб отвер¬

сті не забивав шматочками льоду або фруктів.

Холодні закуски

Ікра зерниста.

Бутерброди канапе з м'ясною гастрономією.

Бажання.

Сир.

салати

Салат з крабовими паличками.

Салат «Весна».

Салат-коктейль «Пікантний».

Гарячі закуски

1. Жульєн грибний.

Другі страви

Риба в тесті.

Відбивна з картоплею фрі.

солодкі страви

Пудинг.

Мус яблучний.

Желе трехслойноеГорячіе напої

Кава з коньяком.

Чай з лимоном.

Директор ресторану Калькулятор Самостійно підготуватися до роботи.

Надати своїй зовнішності привабливого вигляду.

Підготувати барну стійку до роботи:

а) перевірити правильність розстановки напоїв на

вітрині;

б) ознайомитися з розташуванням обладнання та пра¬

вилами його експлуатації.

Ознайомитися з інвентарем і самостійно рас¬

межах його по потрібних місцях (додаток 1).

Розсортувати скляний посуд і розвісити по

видам в сушарці, підготувати посуд для роботи і распо¬

ложить з лівого боку в потрібному порядку (рис. 35).

Розташувати пляшки з напоями на стійці.

Перевірити по пунктам готовність бару до роботи.

Провести психологічне тестування учнів,

програти кілька ситуацій, можливих при обслужіва¬

ванні клієнта.

Заповнити таблицю «Інвентар, посуд бару. Назна¬

чення »(див. малюнки).

Інвентар бару

Шейкери (американський, «Бостон», стандартний).

Стрейнер - ситечко для проціджування коктейлів.

Електричний міксер.

Блендер.

Ніж.

Дошка для нарізання.

Мірні склянки і чарка (лікерна).

Відкривачки: баночна і темно-зелена.

Штопор.

Металевий гейзер.

Дозатор.

Палички для змішування коктейлів,

Соломка, парасольки, прикраси для коктейлів.

Підставки під напої.

устаткування бару

Холодильник.

Льдогенератор.

Кавоварка.

Кавоварка для приготування «капучино» і «еспресо».

Устаткування для змішування сиропів з содовою.

Машина для розливу пива.

ПОСУД ТА ІНВЕНТАР БАРУ, ПРИЗНАЧЕННЯ

1. рейнвейних чарки:

з неї п'ють біле столове вино, ємність - 100 см3.

2. лафітную чарка (за назвою однієї з відомих

марок сухого червоного французького вина «Шато Лафіт»):

призначена для червоного столового вина, ємність - близько 125 см3.

3. Лікерна чарка з кольорового скла:

з неї п'ють тільки лікери, ємність - 25-30 см3.

4. Келих для шампанського:

призначений для шампанських та ігристих вин, емкость- 125-150 см3.

5. Горілчана чарка:

з неї прийнято пити горілку і гіркі настоянки, ємність - 50 см3.

6. Чарка для коктейлю (за формою нагадує правіль¬

ний конус):

використовується для коктейлів, наприклад «Манхеттен», ємність - 100 см3.

7. Шпаги:

використовуються для прикраси - нанизування олі¬вок, Вишеньок і т. д.

8. Мірний стакан (Джаггер):

при приготуванні коктейлів необхідно точно слідувати рецептурою;

зазвичай робиться з нержавіючої сталі, має з од¬ной боку мітку 20 мл, з іншого - 40 мл, рідше - 50 мл.

9. Шприц-пляшка

містить рідини, які використовуються тільки в невеликих кількостях (краплях); має литу пробку.

10. Блендер:

призначений для збивання фруктів, вершків, прі¬готовленія коктейлів, в яких є погано смеші¬вающіеся один з одним компоненти; можна використовувати електроміксер.

11. Барний склянку (для попереднього змішування)

необхідний для всіх напоїв, що не встряхі¬

ють, а змішують;

ємність - приблизно 1 л, що досить для приготування 3-4 порцій.

12. Цебра для льоду:

застосовується для зберігання колотого льоду; має різну місткість, виготовляється з різних матеріалів, найбільш зручно з подвійними стінками з пластика з термокришкой.

13. Шейкер:

основне пристосування для змішування коктейлів; буває різних типів і з різних матеріалів.

14. Барне ситечко (Стрейкером):

для видалення з напою шматочків льоду, фруктів або насіння при проціджуванні в келих для гос¬тей;

являє собою круглу пластину з нержавею¬щей стали зі спіралевидним краєм і точно входить в шейкер або склянку для змішування.

15. Барний ніж:

використовується для нарізки цитрусових.

Паличка для перемішування (свізлстік):

буває різного кольору і форми, дуже приємно укра¬

шает коктейлі.

Барний стакан (для попереднього змішування):

необхідний для всіх напоїв, що не встряхі¬

ють, а змішують;

ємність - приблизно 1 л, що досить для приготування 3-4 порцій.

18. Соломинки для коктейлю:

бувають різної довжини і діаметру;

переважні не дуже тонкі, щоб отвер¬

сті не забивав шматочками льоду або фруктів.

Холодні закуски

Ікра зерниста.

Бутерброди канапе з м'ясною гастрономією.

Бажання.

Сир.

салати

Салат з крабовими паличками.

Салат «Весна».

Салат-коктейль «Пікантний».

Гарячі закуски

1. Жульєн грибний.

Другі страви

Риба в тесті.

Відбивна з картоплею фрі.

солодкі страви

Пудинг.

Мус яблучний.

Желе трехслойноеГорячіе напої

Кава з коньяком.

Чай з лимоном.

Директор ресторану Калькулятор