

# **ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕВНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

## **3.1. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ**

- 3.1.1. Основні та додаткові послуги ресторану
- 3.1.2. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах
- 3.1.3. Тематичний концептуальний ресторан
- 3.1.4. Етнічний ресторан
- 3.1.5. Препатійний ресторан

## **3.2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В БАРАХ**

- 3.2.1. Характеристика барів та їх устаткування  
Класифікація барів
- 3.2.2. Характеристика приміщень бару
- 3.2.3. Обладнання, посуд, інвентар
- 3.2.4. Барна карта
- 3.2.5. Подавання напоїв у барі  
Правила подавання пива  
Правила приготування та подавання змішаних напоїв

### **3.2.6. Обслуговування споживачів у барах**

Організація робочого місця бармена

Підготовка бару до роботи

Особливості обслуговування в барах

### **3.2.7. Професійні вимоги до бармена**

## **3.3. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У КАВ'ЯРНІ**

### **3.3.1. Кав'ярня як різновид кафе**

Обладнання для приготування кави

### **3.3.2. Організація робочого місця бариста**

### **3.3.3. Подавання кави та кавових напоїв**

Посуд для подавання кави та кавових напоїв

Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв

## **3.4. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З ЧАЙНОЮ КОНЦЕПЦІЄЮ**

### **3.4.1. Характеристика закладів з чайною концепцією**

3.4.2. Чайний посуд та обладнання для приготування чаю в етнічних закладах ресторанного господарства

### **3.4.3. Організація роботи майстра з приготування чаю**

### **3.4.4. Чайна карта**

### **3.4.5. Сучасний чайний етикет**

## **3.5. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ ДІТЕЙ**

### **3.5.1. Характеристика закладів ресторанного господарства для дітей**

### **3.5.2. Меню дитячих закладів ресторанного господарства**

### **3.5.3. Організація обслуговування дітей в закладах ресторанного господарства**

3.5.4. Організація дитячого дозвілля

### **3.6. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ**

3.6.1. Заклади ресторанного господарства при готелі

3.6.2. Організація сніданку

3.6.3. Обслуговування в обідній час

3.6.4. Організація "шведського столу"

3.6.5. Обслуговування в номерах готелю

Міні-бар у номері готелю

3.6.6. Додаткові послуги закладів ресторанного господарства при готелі

### **3.7. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ УЧАСНИКІВ ДІЛОВИХ, КУЛЬТУРНИХ, ГРОМАДСЬКИХ ТА СПОРТИВНИХ ЗАХОДІВ**

3.7.1. Класифікація та загальні вимоги до організації ділових, культурних, громадських і спортивних заходів

3.7.2. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів

3.7.3. Обслуговування учасників заходів сніданками, обідами, вечереми

3.7.4. Організація харчування на виставках та ярмарках

3.7.5. Організація харчування у фітнес-центрах

3.7.6. Обслуговування учасників спортивних змагань

3.7.7. Організація харчування глядачів спортивних змагань

### **3.8. ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТУРИСТІВ**

3.8.1. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства

Характеристика послуг харчування

Організація обслуговування туристів

3.8.2. Обслуговування туристів у дорозі

3.8.3. Розрахунок за харчування

3.8.4. Комплексне обслуговування подорожуючих з діловими цілями

### **3.9. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАСАЖИРІВ НА ТРАНСПОРТІ**

3.9.1. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті

3.9.2. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті

3.9.3. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті

3.9.4. Організація харчування пасажирів на водному транспорті

### **3.10. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ТОРГОВЕЛЬНИХ І ТОРГОВЕЛЬНО-РОЗВАЖАЛЬНИХ КОМПЛЕКСАХ**

3.10.1. Організація харчування споживачів у торговельних комплексах

3.10.2. Організація харчування та дозвілля в торговельно-розважальних комплексах

3.10.3. Характеристика закладів швидкого обслуговування

### **3.11. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ ЗА МІСЦЕМ РОБОТИ**

3.11.1. Загальні вимоги до організації харчування робітників і службовців

3.11.2. Організація обслуговування зосереджених контингентів споживачів

3.11.3. Організація обслуговування розосереджених контингентів споживачів

3.11.4. Організація дієтичного харчування

## **3.12. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ЗА МІСЦЕМ НАВЧАННЯ**

3.12.1. Порядок та регулювання надання послуг з організації харчування у навчальних закладах

Обов'язки навчальних закладів щодо організації харчування дітей та молоді

Вимоги до розробки меню та оцінки якості продукції

3.12.2. Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах

3.12.3. Організація обслуговування учнів у професійно-технічних навчальних закладах

3.12.4. Організація обслуговування студентів у вищих навчальних закладах

Особливості організації харчування студентів

Фактори впливу на режим роботи закладів ресторанного господарства

Вибір форм обслуговування

## **ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПЕВНИХ КОНТИНГЕНТІВ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ**

### **3.1. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ**

Ключові терміни: ресторан, основні та додаткові послуги ресторану, концептуальний ресторан, ресторанний майданчик, національний ресторан, препатійний ресторан

#### **План**

3.1.1. Основні та додаткові послуги ресторану

3.1.2. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах

3.1.3. Тематичний концептуальний ресторан

3.1.4. Етнічний ресторан

3.1.5. Препатійний ресторан

#### **3.1.1. Основні та додаткові послуги ресторану**

Ресторани належать до закладів ресторанного господарства загальнодоступної мережі. їм властиві не лише загальні функції, характерні для цих закладів - виробництво, реалізація та організація споживання продукції харчування, а й специфічні, а саме:

- поєднання вищеназваних функцій з організацією відпочинку, розваг та дозвілля споживачів;

- надання продукції та послуг високої якості за цінами, що відповідають класу ресторанів;

- надання додаткових супутніх послуг: послуги з доставки їжі за адресою, сервісні послуги на дому, в офісі тощо.

Вимоги до ресторанів різного класу представлені у додатку 1. Вони охоплюють комплекс вимог до ресторанів, які можна об'єднати у такі групи: вимоги до місця знаходження та стану прилеглої території, приміщень для споживачів; меню та прейскуранта, асортименту кулінарної продукції та закупних товарів; персоналу; організації торгово-виробничих процесів; дотримання умов техніки безпеки праці; надання послуг та контроль за їх якістю; дотримання санітарно-гігієнічного режиму на підприємстві.

Послуга з організації харчування у ресторанах є основною. При цьому може бути запропонований вільний вибір страв, скомплектовані раціони харчування, святковий сніданок, обід чи вечеря. При наданні цієї послуги в більшості ресторанів застосовують метод обслуговування офіціантами (повне або часткове). У ресторанах "люкс" при подаванні страв використовують спеціальні ефекти, розробляють ритуал подавання страв, готують їх у присутності споживачів. У ресторанах швидкого обслуговування, як правило, застосовують метод самообслуговування. У багатьох з них в окремому приміщенні встановлюють барну стійку, що дозволяє розширити комплекс послуг з організації харчування.

Особливе місце в організації дозвілля посідає музичне обслуговування. У ресторанах "вищого" класу та "люкс" можуть організовуватися виступи вокально-інструментальних ансамблів, солістів, естрадних співаків тощо. У ресторанах "першого" класу музичне обслуговування забезпечується завдяки використанню музичних автоматів, відео- та аудіоапаратури тощо. У ресторанах, як правило, передбачено танцювальний майданчик.

**Додаткові послуги**, які надають ресторани, поділяються на три групи:

- з реалізації та організації споживання продукції та послуг;

- зі створення зручностей для споживачів;

- з організації дозвілля.

До **першої групи** входить:

- організація обслуговування святкових та ділових зустрічей поза межами ресторану (кейтерингові послуги);

- доставка кулінарної продукції, кондитерських виробів та обслуговування споживачів за замовленням на робочих місцях, удома, в номері готелю, на транспорті тощо;
- послуги офіціанта (бармена) вдома;
- реалізація талонів (абонементів) на обслуговування скомплектованими раціонами;
- пакування виробів, куплених у ресторані. До другої групи можна віднести:
  - бронювання місць у залі ресторану за телефоном;
  - гарантоване зберігання особистих речей споживачів (верхнього одягу, сумок тощо);
  - виклик таксі на замовлення споживача;
  - догляд за дітьми;
  - продаж квітів, сувенірів;
  - телефонний зв'язок;
  - обмін валют;
  - прийом для розрахунку кредитних карток тощо.

**Третя група** включає додаткові послуги з організації дозвілля. Це може бути казино при ресторані, більярдний або боулінг-клуб, дискотека тощо.

Для збільшення місткості ресторану у весняно-літній сезон при ньому функціонує літній (відкритий) майданчик (літній ресторан). Він може бути не лише доповненням до стаціонарного ресторану, а й повноцінним його видом. Завдяки цьому закладу харчування створюються додаткові зручності: можливість посидіти на свіжому повітрі в комфортних умовах у колі друзів.

### **3.1.2. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах**

Ресторани - своєрідні типи загальнодоступних закладів ресторанного господарства, в яких загальна концепція їх роботи виходить за рамки звичної (класичної) виробничої та обслуговуючої діяльності, даючи можливість творчо підходити до організації харчування та дозвілля споживачів,

оформлення меню, інтер'єру тощо. У таких закладах страви та напої мають специфічні (тематичні) назви, що відповідають загальній концепції закладу.

Для вітчизняних споживачів ресторан є своєрідним театром, видовищем, в якому відвідувач, по суті, платить не тільки за харчування, а й за атмосферу, ідею. Ресторани можна класифікувати за різними ознаками (рис. 3.1). Проте найбільш суттєвим є розподіл їх на дві основні групи: концептуальні та ті, що не дотримуються чіткої концепції. Концепція ресторану може бути продиктована специфікою його кухні (український, японський, китайський, італійський тощо), загальною атмосферою (джазовий, елітний, молодіжний тощо) або стилізованою ідеєю художнього твору ("Міміно", "За двома зайцями", "Війна і мир" тощо). Концепції повинні відповідати дизайн інтер'єру, посуд, меню, розважальна програма, організація обслуговування, асортимент страв та напоїв.



Рис. 3.1. Класифікація ресторанів

При розробці концепції ресторану важливо виявити, для якого контингенту споживачів він створюється: елітний ресторан для споживачів з високим рівнем доходів; ресторан, доступний для споживачів із середнім рівнем доходів; для людей різного віку; для сімейного відпочинку тощо.

Залежно від контингенту споживачів, мети, з якою вони відвідують ресторан, використовують дорогі або дешевші засоби оформлення інтер'єру підприємства, відповідний посуд та столову білизну. Для елітних ресторанів характерними є тенденції повернення вишуканих, аристократичних манер, культури споживання страв та відпочинку, притаманних класичним кухням: французькій, італійській, російсько-дворянській, українсько-шляхетній. У ресторанах для споживачів із середнім рівнем доходів високий рівень обслуговування співіснує з більш демократичним стилем поведінки споживачів. Елітні ресторани, як правило, розміщуються в престижних кварталах, ресторани швидкого обслуговування - в місцях великого скучення людей (біля станцій метро, вокзалів тощо).

У меню переважають класичні страви та напої високої якості або страви національної чи авторської кухні за відповідними цінами. Обраній концепції ресторану повинна відповідати форма обслуговування: повне обслуговування офіціантами з презентацією страв і напоїв, "шведський стіл", часткове обслуговування офіціантами, відпуск продукції "на винос" тощо. Суттєве значення має майстерність обслуговуючого персоналу, завдяки чому створена в залі атмосфера підсилюється та більш повно розкривається.

Досить часто на ринку ресторанного господарства зустрічаються підприємства ресторанного бізнесу для сімейного відпочинку, які створюють умови для організації харчування та дозвілля сім'єю і пропонують асортимент страв "домашньої кухні". Для цього відповідно обладнуються ігрові майданчики для дітей, розробляються програми відпочинку та меню зі стравами для дорослого і дитячого контингенту, в деяких випадках пропонується послуга з догляду за дітьми (baby-sitter).

Останнім часом популярними стали ресторани, які заявляють про себе як підприємства змішаного типу, наприклад ресторан-бар, ресторан-клуб, салон-ресторан. У своїй роботі вони поєднують характерні ознаки інших типів закладів.

Досить часто при ресторанах створюються відкриті ресторани майданчики (літні ресторани). Літні ресторани можуть бути не лише доповненням до стаціонарного закладу, а й повноцінним видом ресторану. Вони поділяються на веранди, тераси, економ-тераси, ресторан-трансформер.

Веранда - це прибудова до закладу під капітальною покрівлею, яка надає презентативного зовнішнього вигляду його фасаду. Перевагу їй надають споживачі, які прагнуть скористатися послугами ресторану на свіжому

повітрі. Утеплена веранда може працювати цілий рік. Влітку склопакети знімають, перетворюючи закриту веранду на відкриту.

Тераса - це ресторан на свіжому повітрі, огорожений кущами, квітами та іншими загорожами, з тентовою покрівлею, підлогою, викладеною плиткою тощо. Ресторан-терасу можна розмістити і на покрівлі, завдяки чому, крім перебування на свіжому повітрі, споживачам забезпечується споглядання краєвиду. Тераса працює 5-6 місяців, решту часу обладнання зберігається у спеціально орендованому складі.

Економ-тераса - це маленький майданчик біля фасаду ресторану, де встановлено 4-6 столів під зонтами.

Ресторан-трансформер - це ресторан, який у літній сезон, завдяки зняттю вікон і дверей, із зимового перетворюється на літній. Вікна повинні виходити в паркову або пішохідну зону.

Вибір типу літнього ресторану (майданчика), його оформлення залежать від концепції основного підприємства. Тут використовують зручні, красиві та практичні меблі: пластикові, плетені із лози, ротанга (вишукані - для солідних підприємств), дерев'яні, металеві ковані.

### **3.1.3. Тематичний концептуальний ресторан**

Для концептуального ресторану характерним є взаємозалежність між усіма елементами, починаючи з назви ресторану і завершуючи атмосферою, що підсилює значення всіх його характеристик. Концептуальні ресторани поділяються на тематичні і національні (етнічні). Розглянемо основні підходи до створення концептуального тематичного ресторану на декількох прикладах.

*Згідно з назвою "Маямі Блюз", у ресторані розкривається музична тема з ліричними джазовими імпровізаціями. Зі стелі залу звисають джазові музичні інструменти - труби, кларнети, саксофони, підвішені майже на невидимих шнурах. Червоні та сині неонові лампочки вимальовують на стінах контури двох електрогітар, розміщених на протилежних стінах. Полиці за барною стійкою заповнені не лише різноманітними напоями, а й цілою колекцією дерев'яних статуєток Луї Армстронга, які застигли у різних позах. Відгуки музичної теми простежуються в декоративних композиціях, розміщених на стінах, де поєднуються кларнет, радіола, старий радіоприймач, а також пісочний годинник, морські зірки, сухе листя. Спинки стільців прикрашають ноти, вирізані з дерева. У репертуарі музикантів присутні блюзи та стильні джазові композиції.*



*Ресторан "Мисливець" стилізований під мисливську хатинку, стіни якої прикрашені справжніми шкурами диких тварин, рогами оленя. Полочки заставлені флягами та іншими керамічними і скляними ємностями. Підвіконня та стіни прикрашають чучела болотяних та лісових птахів. Стеля оформлена у вигляді неба, яке видніється між гілками дерев, і засіяна лампочками-зірочками, що створює ілюзію нічного неба. На стінах зберігаються мисливські рушниці, патронташ, чоботи, плащ-палатка та інші атрибути полювання. Дерев'яні різьблені буфети, шафи для посуду, масивні стільці у залі, світильники, за дизайном схожі на керосинові лампадки, - все це гармонійно вписується у загальний план, відтворюючи атмосферу затишного місця. В залі встановлено мангал, на якому готують м'ясо, рибу, дичину.*

### **3.1.4. Етнічний ресторан**

Створення ресторанів, у яких відтворюється культура певних народів, у тому числі й кулінарна, набуло значного поширення. Це ресторани країн Сходу (японські, китайські, тайські), латино-американські (мексиканські, бразильські), Європи (французькі, італійські, німецькі), країн СНД (грузинські, узбецькі) тощо. При їх створенні приділяється увага особливостям національного кулінарного мистецтва, архітектурно-художнього конструювання будівель, приміщень, дизайну, національного посуду тощо. Розглянемо основні підходи до створення етнічного ресторану на прикладі закладу з японською кухнею

При орієнтації ресторану на японську кухню в дизайні інтер'єру залу повинні використовуватися натуральні матеріали. Столи, стільці, столики для чайної церемонії, барна стійка, перегородки між столиками мають бути виконані з дерева, причому бажано темних тонів .

Поєднання темних дерев'яних меблів із загальним світлим тоном стін та стелі створює ауру, близьку до традиційного японського помешкання. До внутрішніх перегородок та абажурів світильників чудово пасує рисовий папір - він дозволяє приглушити, розсіяти електричне світло та створити у залі справжню "східну", трохи містичну атмосферу. Чудовим доповненням до інтер'єру можуть слугувати циновки ("татамі") та інші елементи декору з очерету та бамбука, а також вічнозелені екзотичні рослини, зокрема бамбук. Якщо є можливість, у залі можна влаштувати невеликий басейн з живими рибками. На світлих стінах добре виглядатимуть два-три темних ієрогліфи або декілька мініатюр на шовку.

У залі можна встановити "тепан" - спеціальну електричну плиту з гладенькою поверхнею та трьома температурними режимами, на якій кухар готує страви безпосередньо в присутності споживачів. Гості при цьому можуть розміщуватись або за окремими столиками, або за єдиним О- чи П-

подібним столом, який оточує тепан, на зразок барної стійки. Це дозволить гостям милуватися мистецтвом справжнього майстра, отримуючи, крім гастрономічної, ще й естетичну насолоду.

У суворо регламентованому протягом століть житті японців з'явився ритуал сервірування столу. Перед кожним гостем повинна лежати "татамі" - циновка, на яку ставиться посуд, - з парою паличок "хасі" на кістяній підставці. В ідеалі палички мають бути виготовлені з бамбука - розігрітий бамбук надає їжі неповторного, суто "японського" смаку. Для зручності відвідувачів, які не звикли користуватися "хасі", існують так звані "тренувальні" палички, неробочі кінці яких з'єднані між собою - користуватися ними "новачку" набагато легше.

Посуд краще використовувати традиційний - дерев'яний для салатів і других страв та фарфоровий - для супів і напоїв. Він не має нічого спільного з тим, що ми називаємо сервізом. Усі види посуду мають різний розпис.

У сервіруванні японського столу широко використовують лакований посуд темних кольорів. Про те, яке враження він створює, не скажеш краще, ніж це зробив класик японської літератури Танідзакі Дзюнітіро: *"Одного разу я був запрошений на чайну церемонію, де нам подали суп м'ясо. До цього часу я їв цей суп, не звертаючи на нього особливої уваги, але коли я побачив його поданим при слабкому світлі свічок у лакованих темних чашках, то цей густий суп кольору червоної глини набув якоїсь особливої глибини і дуже апетитного вигляду... Та й відварений рис тішить погляд і збуджує апетит тільки тоді, коли він накладений у чорну лаковану діжечку".*

Численні страви, ретельно продумані й підібрані, дивовижно гарно розкладаються на різного розміру тарілочках, блюдцях, тацях і в чашечках, призначених саме для тієї чи іншої страви. Звідси навіть з'явився поширений штамп, що японські страви готуються більше для очей, ніж для споживання. Кожна стравка подається в спеціально призначеному посуді. На одну тарілку викладається окремо рис, на другу - риба, на третю - соус. Для паличок існує окрема підставка. Накритий стіл має виглядати красиво та вишукано - оформлення страви для справжнього японця не менш важливо, ніж її смак.

Те ж саме можна сказати й про посуд для саке. Його подають у невеликих глиняних або фарфорових глечиках без ручок, у яких і підігрівають. П'ють із невеликих чарочок, а деякі сорти - із маленьких квадратних дерев'яних коробочок, на яких обов'язково позначена назва ресторану або сорту саке.

Обов'язковим елементом прикрашання столу є свічник зі свічкою та соусник із соєвим соусом, яким приправляють практично всі страви японської кухні, що традиційно готуються без солі. Гостей в японському ресторані обслуговують неодмінно у порядку старшинства - ця традиція в Японії, та й взагалі на Сході, виявилась найбільш живучою.

При розробці асортименту страв слід враховувати, що він має бути широким. Жодних харчових обмежень в японській кулінарній культурі немає: вони використовують всю їстівну флору і фауну свого регіону. Японська кухня дуже самобутня, тому викликає значний інтерес у гостей ресторану. Для приготування страв широко використовують рис і продукти моря. Рис в основному готують на пару, рибу, а також м'ясо і овочі в більшості випадків смажать, причому процес смаження здійснюється з використанням сильного вогню і досить швидко, що сприяє збереженню смакових і харчових властивостей продуктів. Японці широко використовують у харчуванні сир, рибу, морепродукти (креветки, молюски), так зване сантими, приправлене чорним соєвим соусом (сеую), а також краби, кальмари, восьминоги, морську капусту та інші водорості. Найекзотичнішим продуктом японської кухні є молоді пагінці бамбука.

У японській кухні присутні також м'ясні страви, страви з птиці, але значно рідше, ніж із вищеназваних продуктів.

Крім рису, в якості гарніру широко використовуються різноманітні види локшини - удон, соба тощо, популярні також страви з яєць.

Найуживаніші овочі - морква, огірки та дайкон (білий редис). Овочі японці їдять як у сирому вигляді, так і обсмаженими у клярі. Вони дуже люблять перші страви, але їдять їх зовсім невеликими порціями (об'ємом не більше 250 см ) - проте тричі на день, причому перевага надається бульйонам та пюреподібним супам.

Асортимент алкогольних напоїв не дуже великий. Популярним є "саке" (рисове вино), що став для них справді національним. Також популярне сливове вино - червоне (плум) та біле (чоя). Пиво в Японії високої якості та дуже ціниться. Крім усього іншого, ця країна багата природними мінеральними водами, але населення споживає їх вкрай рідко.

Споживання їжі у японців підпорядковується дуже складному ритуалу: слідуючи йому, стають на коліна або сідають на циновку, білосніжними серветками витирають обличчя та руки і лише тоді занурюють палички у фарфорові чашки з їжею, які просвічуються. Ложки не використовуються. Тверду їжу їдять паличками, а рідку п'ють.

Палички бувають із слонової кістки, срібні, пластмасові, дерев'яні, але найбільш поширені із бамбука та пластмаси. Вони дуже прості у виготовленні, дешеві і гігієнічні. Після одноразового використання викидаються.

В японському ресторані доцільно продемонструвати гостям мистецтво чайної церемонії, яка має відбуватися у скромно оформленому приміщенні, прикрашеному токонома - каліграфічним сувоєм.

Згідно з канонами чайної церемонії - тяною, що склалася в Японії на початку XVII століття, господар, використовуючи чайне приладдя, готує для гостя "густий чай" (коітя), заливаючи окропом змолоте в порошок листя зеленого чаю (маття) та збиваючи напій до піни бамбуковим вінчиком. Потім між господарем та гостями відбувається некваплива бесіда на високі теми, в ході якої гості оцінюють оздоблення чайної кімнати, якість посуду тощо. Іноді після "густого чаю" проводиться дегустація "рідкого чаю" (усутя).

Коли господар, прибравши усе чайне приладдя, мовчки кланяється, церемонія вважається закінченою.

Наприкінці XIX століття мистецтво тяною почало втрачати релігійно-філософський зміст, який первісно був закладений у ньому, що сприяло перетворенню його на церемонію естетичного характеру. Церемонії проводяться у "полегшеному" варіанті, а іноді й у суто західній обстановці, однак дотримуючись старих канонів.

Аналогічно, спираючись на національні традиції, можна розробити практичні рекомендації до створення закладів і з іншими національними кухнями. Крім того, додатково необхідно зібрати необхідний матеріал щодо меблів, посуду, оздоблення приміщень, культури застілья. Поєднання всього цього в одному підприємстві дозволить відтворити атмосферу національного ресторану.

### **3.1.5. Препатійний ресторан**

Поняття "препатійний ресторан" з'явилося недавно. Він має певні відмінності від інших закладів ресторанного господарства. Pre-party - це те, що відбувається до party (основної вечірки), тобто зустріч, спілкування, аперитив на базі ресторану, де люди вирішують, куди піти далі - найчастіше в нічний клуб, де відбувається основне party. До клубу, як правило, їздять компанією, а компанії треба десь збиратися. Зручним місцем для цього є ресторан, кафе або бар, які знаходяться, скажімо, неподалік від клубу.

Альтернативою ресторану pre-party може бути super-club, який поєднує в одному приміщенні ресторан, в якому можна легко повечеряти перед вечіркою, і клуб, в якому гість залишається на нічну вечірку. В такому закладі вдень забезпечується обслуговування як у ресторані (ресторанна атмосфера), увечері - як у барі (коктейльна атмосфера), вночі - як у клубі (клубна атмосфера). В такому закладі може бути передбачено декілька різнопланових зон, наприклад: на першому поверсі - танцювальний майданчик, а тому створюються умови для шумної вечірки, на другому має переважати розслаблена атмосфера лаунж, на третьому - можливий ще інший варіант party.

Деякі ресторани у звичайні дні працюють як ресторани, а в п'ятницю-суботу є закладом як для pre-party, так і для party. В цих ресторанах часто, як і в superclub, забезпечують одночасно роботу ресторанної, коктейльної та клубної зон, причому на меню коктейлів передбачені скидки.

Під час pre-party в ресторані можна не лише поужити і поспілкуватися, а й потанцювати, тільки у більш спокійній атмосфері, ніж у клубі. Для таких закладів характерним є демократичний стиль і відповідна цінова політика, яка задовольняє гостей з різним рівнем доходів. Цільовою аудиторією pre-party є молоді люди до 30 років.

При організації препатійного ресторану важливе значення має вирішення наступних питань: місце розміщення, інтер'єр, меню, стиль обслуговування, музика.

Як було описано вище, існує три варіанти розміщення: 1) в окремому закладі, 2) при клубі, 3) поєднання в одній споруді функцій ресторану, pre-party і party зі створенням клубної атмосфери.

Для інтер'єру препатійного ресторану характерним є лаунж-стиль: стриманий мінімалізм, функціональність, багато повітря й світла, кольорові акценти, легкі штори, низькі меблі (столики, диванчики), м'які подушки. Цей стиль сприяє створенню демократичної атмосфери без зайвого пафосу та активному спілкуванню гостей.

В закладі pre-party передбачено спеціальне меню з урахуванням того, що гості віддають перевагу легкій вечері - закускам, фондю, стравам, розрахованим на всю компанію. Особлива увага приділяється винній карті. Під час pre-party бар має значно більше навантаження, ніж кухня.

Під час pre-party стандарти обслуговування максимально спрощуються: акценти переводяться з тонкощів сервірування і ресторанного етикету на створення приємної атмосфери, зокрема за рахунок люб'язного, гостинного, доброзичливого, толерантного персоналу. Персонал не тільки обслуговує, а й спілкується з гостями, надаючи їм при нагоді цікаву інформацію про страви, кальян; цікавиться, чому постійний клієнт був відсутнім на попередній вечірці і т. ін. Таким чином, відносини між постійними гостями і персоналом стають приятельськими, що має важливе значення в таких закладах.

Деякі професіонали вважають, що на pre-party гості ще не готові до активного клубного сервісу і занадто вільна поведінка офіціантів або хостес може неприємно вразити. Перехід від одного стилю обслуговування (від класичного до демократичного) має відбуватися плавно. Велике значення для pre-party має музичне обслуговування, яке створює атмосферу, формує настрій. Вона повинна бути достатньо динамічною, але не танцювальною, щось середнє між лаунжем і класичним танцювальним хаусом. Деякі

професіонали вважають, що для pre-party підходять такі не жорсткі стилі музики, як lounge, deep, funk, R'n'B разом з хаусом, диско-хаус, вокальний-хаус, мінімал-хаус, мінімал-техно.

Під час party переважає музичний мейнстрім - танцювальний хаус з використанням хітів. Модним і більш сучасним музичним напрямом є електро.

After-party проводиться у 3-5 годин ранку і до закриття зі скидкою на меню сніданку, тобто після основної вечірки. Музика на after-party має бути більш активною, але в той же час вранці, коли заклад планує закриття, поступово стає спокійнішою. В деяких закладах музика під час after-party створює умови для спокійного відпочинку з подушками, кальяном, чаєм, в інших застосовується жорстка, швидка музика (жорстке електро, техно, хард-техно, трайбл, прогресив-хаус). Професіонали вважають, що в цьому питанні необхідний індивідуальний підхід залежно від контингенту і стану гостей. При створенні концепції і стандарту препатійного ресторану особливу увагу слід приділяти відповідному музичному обслуговуванню, наявності ді-джея, лаунж-інтер'єру, меню страв, винній карті, напівресторанному-напівклубному сервісу.

### **Питання для самоперевірки**

1. Сутність поняття "ресторан".
2. Основні послуги ресторану, їх характеристика.
3. Додаткові послуги ресторану, їх класифікація.
4. Класифікація ресторанів.
5. Вимоги до концептуальних ресторанів.
6. Навести приклади створення концептуального тематичного ресторану.
7. Вимоги до ресторанів з національною кухнею.
8. Відкриті літні ресторани майданчики, їх класифікація.
9. Вимоги до препатійного ресторану.
10. Альтернативи ресторану pre-party.
11. Варіанти розміщення препатійного ресторану.
12. Стилїстика препатійного ресторану.

13. Режим роботи ресторанів pre-party.

14. Вимоги до меню та винної карти в препатійному ресторані.

## **ТЕМА 3.2. ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ В БАРАХ**

*Ключові терміни: бар, барна стійка, бармен, фрізер, шейкер, чарки, фужери, келихи, спиртні напої, лікер, змішані напої, коктейль, глінтвейн, крющон, грог, коктейль-салат, пуни, соки, аперитив, дижестив.*

### **План**

3.2.1. Характеристика барів та їх устаткування

Класифікація барів

3.2.2. Характеристика приміщень бару

3.2.3. Обладнання, посуд, інвентар

3.2.4. Барна карта

3.2.5. Подавання напоїв у барі

Правила подавання пива

Правила приготування та подавання змішаних напоїв

3.2.6. Обслуговування споживачів у барах

Організація робочого місця бармена

Підготовка бару до роботи

Особливості обслуговування в барах

3.2.7. Професійні вимоги до бармена

### **3.2.1. Характеристика барів та їх устаткування**

#### **Класифікація барів**

Відповідно до асортименту продукції і послуг бари поділяються на три групи. До **першої групи** входять бари, в асортименті яких основне місце посідають різноманітні алкогольні та безалкогольні коктейлі, змішані напої та спеціальні закуски до них: аперитив-бар, винний бар, коктейль-бар, пивний бар (паб), молочний бар, фіто-бар, десертний бар.

До **другої групи** входять бари, в асортименті яких переважають холодні закуски, другі та солодкі страви, а різноманітні змішані або однорідні алкогольні й безалкогольні напої є доповненням до них. Це гриль-бар та снєк-бар.

У **третьій групі** знаходяться бари з різними послугами: диско-бар (night - club bars), бізнес-клуб-бар, театральний бар, хол-бар тощо.

**Аперитив-бар** реалізує перш за все коктейлі, які збуджують апетит, різні алкогольні та безалкогольні напої: вермут, сухе вино, горілка, коньяк з

льодом, віскі, джин, натуральні свіжі соки, мінеральна вода.

У зв'язку з тим, що аперитив-бар призначений для реалізації коктейлів, змішаних і багатьох натуральних напоїв, що сприяють збудженню апетиту, він не розрахований на тривале перебування в ньому споживачів і його доцільно розміщувати у складі ресторану або комплексу закладів ресторанного господарства і використовувати перед початком великих бенкетів, прийомів.

У цьому випадку інтер'єр бару бажано оформити відповідно до теми, закладеної в інтер'єр того закладу, у складі якого знаходиться бар.

Аперитив-бари можна організовувати за необхідності в будь-якому місці.

**Винний бар** можна розміщувати окремо, у складі комплексного підприємства ресторанного господарства, при готелі або якому-небудь видовищному закладі: театрі, кіно-концертному залі, кінотеатрі з декількома залами, торговельному центрі, а також дегустаційних залах. В асортименті продукції бару - різноманітні марочні вина, а також коктейлі та змішані напої на їх основі і спеціальні закуски до них.

Винний бар призначений для відпочинку та насолоди винами, тому, крім місць біля барної стійки, можна передбачити також столи на два або чотири місця. Бар бажано оснастити музичною апаратурою та розробити індивідуальний затишний інтер'єр.

**Коктейль-бар** за останні роки став однією з найпоширеніших форм спеціалізації бару. Його можна розташувати як у складі ресторану або групи закладів харчування, так і окремо. Оформлення екстер'єру та інтер'єру такого коктейль-бару потребують особливої уваги. Бажано, щоб вони розташовувалися у відповідності з назвою та тематикою бару, проявлялися у форменому одязі персоналу або його елементах, барній карті, за якою реалізують напої та закуски до них.

До асортименту продукції входять різноманітні коктейлі всіх груп та особливостей, а також гарячі напої. Таким чином, асортимент коктейль-бару надає відвідувачам можливість широкого вибору коктейлів та змішаних напоїв на різній основі вживання різноманітних компонентів. Крім того, відвідувачі мають можливість приємно відпочити. Для цього створюються відповідні умови: зручні меблі, приємне освітлення, музичний супровід відпочинку з використанням телевізійної апаратури.

**Пивний бар (паб)** - це поширена у нашій країні форма бару. Їх можна організувати як у підвалі та на перших поверхах адміністративної будівлі, так і в складі комплексного закладу ресторанного господарства. Асортимент продукції включає до 30 найменувань пива, в тому числі бочкове (кегове) та



спеціальні закуски до них. Обслуговування можливе як біля барної стійки, так і за столиком, шляхом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами. Встановлення в пивному барі музичної апаратури обов'язкове, але бажано також передбачити телевізійну апаратуру або великий екран. Це значно підвищить його привабливість для споживачів, особливо під час трансляції різних передач зі спортивних змагань (футбол, хокей, бокс, концертів тощо).

**Молочний та десертний бари.** Бари цього типу в своїй повсякденній діяльності створюють умови для прискореного обслуговування споживачів. Для цього бажано передбачити обслуговування як біля барної стійки, так і за столом. До асортименту продукції входять всілякі напої на основі молочних продуктів, безалкогольні та змішані, морозиво з різноманітними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти. Палити в цих барах небажано. Їх доцільно розміщувати на швидких магістралях, у місцях відпочинку, при видовищних підприємствах і спортивних спорудженнях та центрах відпочинку дітей з батьками (зоопарках, парках, комплексах дитячих розваг, кінотеатрах).

У десертному барі виготовляється велика кількість молочних коктейлів, змішаних напоїв з алкоголем та без нього, солодких страв - тістечка, торти, драглі, муси, самбуки, морозиво, фрукти та ін. У таких барах доцільно підтримувати широкий асортимент кондитерських виробів.

Частіше за все десертні бари мають дитячу або родинну спрямованість, де малюки з батьками мають можливість отримати улюблені ласощі.

**Фіто-бар** - це бар, в асортименті якого є велика кількість чаїв, трав'яних зборів, напоїв, що мають не лише тонізуючі функції, а й лікувальне призначення. Такі бари часто розміщують у зонах відпочинку, парках, на пляжах, в лікувально-профілактичних закладах, будинках відпочинку, дитячих таборах, фіт-нес-центрах та торгових центрах. Тут можуть бути встановлені апарати для збагачення повітря киснем. Споживач сідає на високий стілець, вставляє наконечники (індивідуального користування) в ніс і включає апарат. Апарат має від 4 до 8 стаканів ароматизованої рідини. Через неї пропускають кисень, який вдихає споживач, що позитивно впливає на його настрій та здоров'я загалом.

**Гриль-бар** є для нашої країни новою, але вже популярною формою спеціалізації бару і вимагає до себе особливої уваги при проектуванні, обладнанні та експлуатації. Гриль-бар доцільно розташовувати у складі комплексу підприємств ресторанного господарства або в цокольних чи на перших поверхах. На відміну від інших типів бару, він може мати умови для попередньої підготовки страв, доведених згодом барменами до готовності у присутності споживачів. До асортименту продукції гриль-бару входять страви нескладного приготування, які потребують в основному теплової

обробки в грилях, на рожені або рашпері. У гриль-барі можуть реалізовуватися також коктейлі, вина, соки, прохолоджені напої. Тут доцільним є обслуговування не лише біля барної стійки, а й за столиками, бажано через офіціантів. У гриль-барі поряд зі швидким обслуговуванням споживачів слід передбачити створення комфортних умов для їх тривалого відпочинку.

**Снек-бар**, або бар-закусочна – це спеціалізований заклад, розрахований на швидке обслуговування споживачів. Його доцільно розташовувати на пожвавлених магістралях та місцях пересікання великого скупчення людей: поблизу станцій метрополітену, автобусних станцій, залізничних і річкових вокзалів, аеропортів, готелів, торгових центрів, великих транспортних розв'язок, у центральній частині міста.

Заклад розрахований на короткочасне перебування споживачів, тому основною його рисою є швидке обслуговування біля стійки. У залі споживачі самостійно доставляють продукцію до столів, тобто застосовується самообслуговування. В асортименті бару-закусочної - холодні закуски, гарячі страви і солодкі нескладного приготування кондитерські вироби, соки, пиво, алкогольні напої. Як доповнення до них можуть відпускатися коктейлі та змішані напої.

**Диско-бар** (Night club bars) входить до складу розважальних закладів: нічних клубів, дискотек, танцювальних майданчиків.

У диско-барах, танцювальних барах з концертно-розважальною програмою реалізується асортимент коктейлів, змішаних напоїв і закусок до них, аналогічний асортименту коктейль-бару.

У танцювальних барах і барах з концертно-розважальною програмою, розрахованою на тривале перебування у них споживачів, необхідно передбачити відповідно комфортні умови, забезпечуючи розваги і відпочинок.

**Хол-бар** (Lobby-Bar) розміщується в холах готелів і розрахований на короткочасне перебування відвідувачів. Уздовж стійки необхідно передбачити декілька високих табуретів або стільців. У ньому реалізують охолоджувальні напої та спеціальні закуски. Крім музичної апаратури, в холі-барі бажано передбачити телевізор, а також свіжу пресу на кількох мовах.

### **3.2.2. Характеристика приміщень бару**

Бари організовують при готелях у приміщеннях, суміжних з вестибюлем, в холах, ресторанах, поряд з основним торговим залом або в торговому залі. Бар може бути і самостійним закладом. Тут реалізують різні напої, закуски,

кондитерські вироби, фрукти, деякі нескладні страви, які готуються в присутності споживача.

Бари, організовані при підприємстві, складаються з **торгового залу і підсобного приміщення**. Якщо бар є самостійним закладом, то додатково можуть виділятися виробничі приміщення для приготування холодних закусок і других страв нескладного приготування, цех для механічної кулінарної обробки деяких видів сировини.

Торговий зал бару оснащують сучасними зручними меблями: напівм'якими і м'якими кріслами або стільцями, столами, стільниці яких покриті декоративним пластиком, деревом або склом. Скатертинами столи накривають у барах класу "люкс" та вищого, де подають холодні і гарячі кулінарні вироби. У пивному барі встановлюють дерев'яні столи, сидіння навколо них у вигляді бочок або табурети, стільці. У залі пивного і молочного бару можуть бути встановлені високі столи для споживання їжі стоячи. Оснащення молочних барів в основному таке, як і в кафе.

У залі танцювального бару виділяють місце для оркестру, танцювального майданчика, концертних виступів.

Основним обладнанням бару є барна стійка, яку розміщують у залі безпосередньо біля приміщення для продуктів та інвентарю, складування тари, мийної столового посуду.

Якщо в барі немає гардероба, у залі встановлюють вішалки для одягу.

Важливе значення має освітлення, завдяки якому створюються зручні умови для роботи персоналу і комфортні - для відпочинку споживачів.

Можливе використання різноманітних систем освітлення: яскраве - для робочої поверхні стійки та м'яке - для стільниці. Все освітлення - зверху: ближнє бокове робочої поверхні, загальне освітлення бару потайними світильниками, верхнє або нижнє освітлення робочої поверхні стійки, встановлення свічок на столах.

Все освітлення має вмикатися з єдиного пульта, який доцільно розміщувати на робочому місці бармена.

### **3.2.3. Обладнання, посуд, інвентар**

Основним обладнанням будь-якого бару є барна стійка, довжина і форма якої змінюються залежно від розмірів та конфігурації приміщення. Вона повинна відповідати наступним вимогам: забезпечувати зручний зв'язок з підсобними приміщеннями, коморою та мийною посуду, забезпечувати розміщення за стійкою максимальної кількості місць, оскільки споживачі в

основному віддають перевагу барній стійці.

Стойка складається з двох стільниць: верхньої висотою 1100-1200 мм та шириною 350-400 мм, призначеної для обслуговування сидячих на високих табуретках споживачів, та нижньої, розміщеної з внутрішнього боку стійки на висоті 850-900 мм від підлоги. Вона є робочою поверхнею для бармена. Ширина робочого столу стійки бару складає 500 мм.

Уздовж неї розміщують сидіння, кількість яких визначають з розрахунку 60-80 см на місце. Довжина і глибина їх - 400 мм, висота - до 900 мм залежно від висоти барної стійки. Відстань від поверхні сидіння до стійки - 300 мм. Упор для ніг кріплять до стійки або сидінь на відстані 440 мм від їх поверхні у вигляді штанги, сходинки або ґратчастого карниза.

У барній стійці монтують бак для охолодження на 8-10 пляшок, відсіки винно-горілчаних виробів з полицями для зберігання запасу, невелику холодильну шафу, в якій зберігається певна частина напоїв, ванну з проточною водою для споліскування інвентарю та посуду.

В усіх барах встановлюють холодильні шафи для зберігання запасу продуктів або готових виробів. У винному і вітамінному барах, а також у коктейль-холі встановлюють льодогенератор для приготування харчового льоду продуктивністю 2-3 кг/год. Електроплити (частіше настільні) використовують для приготування глінтвейнів, пуншів, кави по-східному, какао й інших гарячих напоїв. У молочному барі встановлюють низькотемпературний прилавок для зберігання морозива, фризер для приготування м'якого морозива. У барну стійку гриль-барів вмонтовані електрогрилі для смаження страв із птиці, риби, м'яса.

В окремому приміщенні, зв'язаному із залом та робочим місцем бармена, за стійкою розміщується мийна машина або мийні ванни. В приміщенні бару монтується потужна витяжна вентиляція.

Для приготування змішаних напоїв використовують барний інвентар та інструмент .



*Рис. 3.6. Барний інвентар та інструмент:* зліва направо в першому ряду - шейкери, в другому - стрейнер, інструмент для відкорковування пляшок, дошка і ніж для нарізання лимона; в третьому ряду - ложки для перемішування напоїв, пристрій для вичавлювання натурального соку, пластмасова і металева ємності для льоду, в четвертому - комбінований інструмент для відкорковування пляшок, щипці для льоду, мірний посуд

**Шейкери** бувають різної конструкції. Перший варіант - престижний і елегантний металевий шейкер, що складається з трьох частин: вази, фільтра і кришки. Його недолік - дуже велика тепловіддача, що прискорює танення льоду та охолодження рук.

Другий варіант - "Бостон шейкер", що складається з двох елементів: металевого і скляного (з двох склянок: конусоподібного з товстого скла і металевого з тонкої нержавіючої сталі). Діаметри склянок різні: металевий легко надівається на скляний, щільно прилягаючи до нього. У шейкері готують коктейлі, однорідну масу яких отримують завдяки інтенсивному струшуванню. У ньому повільніше тоне лід, що дозволяє довше струшувати коктейль. Недолік цього шейкера у тому, що він крихкий.

Щоб приготувати коктейль, у скляну склянку кладуть лід, вливають необхідні компоненти, потім закривають його металевим фільтром. Шейкер струшують і розбирають. У склянку помішують стрейнер і розливають коктейль у склянки. У шейкерах більш складної конструкції стрейнер надівають на підставку до приготування коктейлю.

При приготуванні коктейлів, які не містять важкозмішуваних компонентів, використовують келих для змішування. Це конусоподібна склянка з товстого загартованого скла місткістю від 500 до 1000 мл. Щоб відокремити напій, приготовлений у келиху, від льоду, використовують стрейнер (фільтр), по всій окружності якого закріплена пружина (завдяки їй він досить щільно прилягає до стінок келиха). Перемішують напій в келиху спеціальною

ложкою з довгою ручкою.

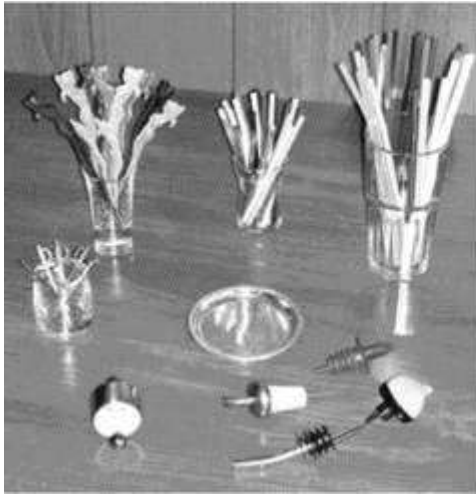
До барного інвентарю належать склянки мірні, різноманітні за призначенням і конструкцією пробки для пляшок. Для закривання служать прості стопорні пробки, а також спеціальні для пляшок із безалкогольними газованими напоями і шампанським. Для розливання використовують пробки, усередині яких знаходяться дві трубочки різного діаметра (зазвичай одна розташована усередині іншої): велика - для напою, менша - для повітря. Виготовляють їх із пластмаси або металу. У пробок для розливання лікерів трубочка ширша. Для відмірювання порції напою служать дозаторні пробки. Найбільш досконалі оснащуються лічильником відмірюваних порцій.

Для зняття шкірки з апельсинів і лимонів використовують ніж для цедри або спеціальний пристрій, для нарізання - ніж із пиловидним лезом, невеликі дерев'яні дошки. Часточки апельсинів і лимонів, яблук, сливи, вишні, цукрову пудру та інші продукти використовують для прикрашання напоїв. Їх зберігають у невеликому металевому посуді, що закривається. Для цього підійдуть супові миски з кришками.

Лід зберігають у спеціальному контейнері (із теплоізоляційного матеріалу) з кришкою або в термосі.

Пляшки з вином, закупорені різними пробками, з пивом і газованими напоями, банки із соками відкорковують спеціальними або універсальними ключами. Щоб чарки і склянки з напоями не залишали на столі або стійці мокрих плям, необхідно підкладати під них спеціальні підставки з картону або паперові серветки.

Для вишень і слив, якими прикрашають коктейлі, а також для канапе використовують шпажки, для змішаних напоїв - соломки різного діаметра, палички для розмішування коктейлів, прикраси для коктейлів і десертів. Крім того, у барі мають бути сифони для приготування газованої води, підставки для серветок, таці, лійки, ложка для морозива, ступка з товкачем, столові набори - різноманітні щипці (для льоду, цукру, кондитерських виробів, бутербродів), чайні і кавові ложки, виделки для лимонів, десертні ножі, кондитерські лопатки, зубочистки в індивідуальній упаковці, палички для барбекю, свічки, серветки.



*Рис. 3.7. Сучасні аксесуари та прикраси для барів*

Напої подають у різноманітному посуді (рис. 3.8, 3.9): вина, коньяки і шампанське - у відповідних чарках і келихах; коктейлі - у склянках місткістю 75-125 мл; тонізуючі та прохолодні змішані напої - у конічних або циліндричних стаканах місткістю 250-300 мл; крющони, пунші, глінтвейни і гроги - в чашках місткістю 100-150 мл.



*Рис. 3.8. Скляний посуд для подавання напоїв: а - конічні і циліндричні стакани; б - келихи*

Для відпускання соків, мінеральної води та інших безалкогольних газованих напоїв з льодом використовують скляний посуд місткістю 150-200 мл.



*Рис. 3.9. Скляний посуд для міцних коктейлів*

У барі використовують і багатопорційний посуд: крющонниці, глечики, вази для фруктів, квітів, цукерок, плоскі вази для торта і тістечок, лотки для кондитерських виробів та інших продуктів. Для подавання гарячих напоїв застосовують чайний і кавовий посуд, для бутербродів, кондитерських виробів, фруктів - пиріжкові й десертні тарілки; солодких страв - креманки, десертні тарілки, коктейль-салатів - келихи, креманки і т. ін.

### **3.2.4. Барна карта**

Асортимент напоїв і страв у барі залежить від його спеціалізації.

Особливе місце в барній карті (меню бару) посідають коктейлі, класифікація яких здійснюється за основними та другорядними ознаками.

За основними ознаками коктейлі класифікуються за об'ємом, впливом на організм людини, сировинною основою (базою), технологією приготування, температурою подавання.

За другорядними ознаками коктейлі класифікуються за складом напою, смаковими властивостями, призначенням чи часом подавання, вмістом алкоголю та цукру, сезоном.

За об'ємом коктейлі поділяються на: Shot Drinks - короткі, до 100 мл, Long Drinks - довгі, від 150 мл, Party Drinks - напої, які виготовляються великими порціями - від 8 і більше порцій.

Короткі напої складаються переважно з міцноалкогольної основи (будь-якого лікеру або вермуту) та соку, інколи з додаванням ароматичних компонентів. Короткі коктейлі подають у коктейльному келиху, в тумблері,



склянці Old Flshened або келиху "Маргарита" чи у вазочці для коктейлів.

Довгі змішані напої - це алкогольні чи безалкогольні напої, які складаються з чотирьох основних компонентів: база, смаково-ароматичний компонент і пом'якшувально-згладжуючий компонент, а також наповнювач.

"Party Drinks" або "Bowles" - це напої, які виготовляються великими порціями - 8-12 і більше. Часто їх готують під час прийомів або вечірок, розрахованих на велику кількість гостей. Багатопорційні коктейлі можуть бути як алкогольними, так і безалкогольними. До них належать крешони, пунші, гроги.

За впливом на організм людини коктейлі поділяють на коктейлі-аперитиви, коктейлі-дигестиви, тонізуючі та охолоджувальні коктейлі, витверезно-збуджуючі.

Коктейлі-аперитиви (pre-dinner cocktails) - це коктейлі, які збуджують апетит. їх подають перед початком бенкету або як коктейль, який пропонують в очікуванні замовлених страв. Коктейлями-аперитивами вважаються: Martini Dry (Мартіні Драй), Side Care (Сайт кар), Manhattan (Манхеттен), White Lady (Байт леді) Americano (Американо).

Окрім коктейлів, аперитивами можуть бути натуральні алкогольні та безалкогольні напої: горілка, джін, віскі, коньяк, сухі та ігристі вина, пиво, несолодкі соки (переважно цитрусові), мінеральні (столові) води. Найкращим аперитивом вважається Wermut (вермут).

Коктейлі-дигестиви (After dinner cocktails) - це коктейлі, які подають наприкінці або після споживання їжі. Друга їх назва - післяобідні коктейлі. Для їх подавання найчастіше використовують коктейльну чарку або коктейльну вазочку (додаток 22).

Коктейлі-дигестиви - це переважно міцні та солодкі коктейлі, короткі за об'ємом.

Дигестивами називають також натуральні алкогольні напої: коньяк, лікерні вина, лікери, солодкі настоянки.

До відомих коктейлів-дигестивів належать: Alexander-Cocktail (Олександр-коктейль), Stinger (Стінгер), Grasshopper (Грасхоппер).

Тонізуючі та прохолодні коктейлі - це довгі змішані напої об'ємом більше 150 мл, які характеризуються освіжаючим впливом на організм людини. Об'єм визначається додаванням наповнювача (соків, газованих, солодких, тонізуючих вод, спрайт, коли, фанти, тоніку або мінеральних столових вод,

молока та алкогольних наповнювачів - ігристих вин та рідше пива.

Відомі такі класичні довгі напої: Gin Tonic (Джин тонік), Cuba Libre (Куба Ліб-ре), Planters punch (Плантерс панч), Mai Tai (Май Тай), Pina Colada (Піна Колада).

Подають довгі коктейлі у бокалах хайбол та харікейн.

Витверезно-збуджуючі коктейлі (*Pick-me-ups [підбадьор мене]*) містять міцно-алкогольну основу, сік, калорійні фрукти або овочі. Бармени можуть використовувати спеції, приправи, яйця, бульйони, олію, кетчупи. Метою цих коктейлів є збудити та підбадьорити людину (часто ці коктейлі замовляють у нічний час).

Відомими коктейлями цієї групи вважають Bloody Mary (Бладі Мері), Bullhot (Булшот), Prairie Oyster (Прері Оустер).

За сировинною основою. Класифікація коктейлів за їх базою чи основою насамперед пов'язана з тим, що основа напою складає у більшості випадків до 50 % коктейлю, не враховуючи наповнювача. Знаючи, на якій основі виготовляється коктейль, можна визначити прихильність гостей бару до того чи іншого базового напою.

Частіше за все в якості основи використовують наступні алкогольні напої: віскі, коньяк, джин, ром, бренді, горілку, текілу. В окрему групу виділяють коктейлі на основі ігристих вин (Kip Royal - Кіп Роял), основою коктейлів також можуть бути лікери, кальвадос, південні солодкі вина, абсент.

За технологією приготування коктейлі поділяють на приготовані у посуді гостя, склянці для змішування, шейкері, міксері або блендері.

У посуді гостя готують коктейлі, що не потребують інтенсивного перемішування, компоненти яких добре розчиняються один в одному, або в іншому випадку - компоненти яких не повинні змішуватися. Наприклад, Rob Roy (шотландський віскі, вермут червоний, ангостура-бітер), Stinger (джин, лікер Crème de Menthe).

У шейкері готують коктейлі, що містять компоненти, які важко змішуються, такі як сироп, лікер, вершки, яйця. Шейкер наповнюють на  $\frac{2}{3}$  кубиками льоду. Компоненти вимірюють за рецептом, вливають у шейкер, закривають його, швидко та сильно струшують приблизно 10 секунд. Шейкер відкривають, проціджують коктейль у попередньо охолоджений бокал. Приклад: Side Cat (коньяк, лікер Куантро, лимонний сік), Alexander (бренді, лікер Crème de cacao).

Приготування в міксері або блендері має свої особливості: в міксері напій

тільки інтенсивно збивається, а в блендері, крім збивання, тверді частинки коктейлю (лід, фрукти) ще й подрібнюються за допомогою спеціальних ножів.

Інгредієнти відмірюються відповідно до рецептури та додаються у ємність блендера. Закривають його кришкою, включають першу потужність на 10 секунд, потім переключають на другу знову на 10 секунд. Готовий коктейль переливають у бокал, прикрашають його і подають гостю.

За температурою подавання напої поділяють на гарячі та холодні. Для приготування холодних коктейлів використовують охолоджені компоненти, лід у його різних формах (кубики, подрібнений лід, льодовий сніг), а також інколи посуд для сервірування холодних коктейлів тримають у морозильних камерах (стопки для особливих видів горілки, бокали для шампанського).

Гарячі напої бувають як однопорційні, так і приготовлені великими порціями. Раніше гарячі коктейлі готували як лікарський напій для хворих, але зараз гроги, глінтвейни, коктейлі на основі кави є дуже популярними, особливо у холодний сезон.

За другорядними ознаками коктейлі класифікують таким чином.

Класифікація за складом поєднаних напоїв відкриває велику кількість коктейлів, які мають певні ознаки та отримали такі загальні назви<sup>\*26</sup>: Дейзі (Rum Daisy), Джулеп (Mint Julep), Коблер (Calvados Cobbler), Коллінз (Rum Collins), Круста (Whiskey Crusta), коктейлі з шампанським (Champagnes Cocktails), Сауер (Galliano Sour), Слінг (Whiskey Sling), Пус-кафе (за власними рецептурами), Егг-Ног (Brandy Egg-Nog), Фізи (Golden Fizz), Фліпи (Coffee PHp), Фрапе (Grenadine Frappe), Хайболи (Cuba Libre) тощо\*.

*\* {Спершу наведена загальна назва групи, в дужках - назва конкретного коктейлю, що входить до групи}*

Класифікація за смаковими якостями додатково надає інформацію про той чи інший коктейль, формуючи уявлення про нього, а саме: ароматичні (White Lady, Kip Royal), гірко-солодкі (French Connection), густі вершкові (Alexander, Golden Cadillac), освіжаючі (Cuba Libre, Campari Orange), фруктові (Mai Tai, Zombie), терпкі (Bacardi cocktails), напівсухі (Gin and It), міцні (Band B, Brandy Egg-Nog), легкі (Sent Orange, Americano II), м'які (Horse's Neck II, Apotheke), м-кантні (Bloody Mary), кислуваті (Side Car, Tequila Sour), шипучі (Ananasbowle), сухі (Bronx, Manhattan, Martini Dry), пряні (Angel's kiss).

Класифікація коктейлів за призначенням дозволяє бармену швидко підібрати напій, який ідеально підходить до тієї чи іншої конкретної події. Для привітання гостей (Theater), для великої кількості гостей (крюшони,

пунші), для дітей (Jamaica Fruit), водіїв (будь-які безалкогольні напої), прохолодної погоди (більшість гарячих напоїв), з похмілля (Prairie Oyster, Virgin Mary) тощо.

За вмістом алкоголю коктейлі поділяються на коктейлі з дуже високим вмістом алкоголю (до 100 мл), високим вмістом алкоголю (50-70 мл), низьким вмістом алкоголю (20-50 мл), дуже низьким вмістом алкоголю (до 20 мл), безалкогольні.

Класифікація за вмістом цукру дає можливість визначити бармену і гостю, наскільки солодкий той чи інший коктейль, виходячи з тих інгредієнтів, які до нього входять. За цією ознакою коктейлі поділяються на солодкі, середньосолодкі, сухі, дуже сухі.

Класифікація за сезоном дозволяє визначитися з вимогами гостей в ту чи іншу пору року і внести відповідні зміни у барну карту.

Прикладом літнього напою може бути Tequila Sunrise (текіла, світлий лікер, кюрасо, лимонний сік, сироп "Гренадін"), Planter's Punch (ром, апельсиновий, ананасовий та лимонний соки, сироп "Гренадін").

Прикладом зимового напою є Brandy Egg-Nog (бренді, ячний лікер, молоко), Galliano Hot Shot (лікер Гальяно, кава, вершки).

Охарактеризуємо один із коктейлів за основними та другорядними ознаками (табл. 3.1, 3.2):

Таблиця 3.1

### РЕЦЕПТУРА КОКТЕЙЛЮ "MARGARETA"

Склад	Нетто, мл	Технологія приготування
Текіла	40	По обідку коктейльної чарки за допомогою скибочки лимона робимо краст-облямівку.  У чарку кладемо 2-3 кубики льоду та додаємо змішані у шейкері компоненти
Куантро лікер	20	
Сік лимона	10	
<i>Вихід</i>	70	

Таблиця 3.2

### ОСНОВНІ ТА ДОДАТКОВІ КЛАСИФІКАЦІЙНІ ОЗНАКИ КОКТЕЙЛЮ

## "MARGARITA"

Основні		Додаткові (другорядні)	
За об'ємом	<i>Короткий напій</i>	За складом напоїв	<i>Краса</i>
За впливом на організм людини	<i>Коктейль-аперитив</i>	За смаковими властивостям	<i>Ароматний коктейль</i>
За основою	<i>На базі текіли</i>	За призначенням	<i>Примітка*</i>
За технологією приготування	<i>В шейкері</i>	За вмістом алкоголю	<i>З високим вмістом алкоголю</i>
За температурою подавання	<i>Холодний напій</i>	За сезоном	<i>Не має чітких сезонних ознак</i>

\* Рецептури коктейлів можуть і не належати до будь-якої другорядної групи, тому що не мають певних додаткових ознак

### 3.2.5. Подавання напоїв у барі

Правила подавання алкогольних напоїв у барі

Змішані напої готують переважно зі спиртних напоїв, які в барі можуть подаватися і в чистому вигляді. У табл. 3.3 описані можливі способи споживання алкогольних напоїв (табл. 3.4).

Таблиця 3.3

### СПОСОБИ ПОДАВАННЯ АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ

Напій	Спосіб подавання	Кращі поєднання з іншими напоями	Коктейлі
Віскі	Кімнатної температури чи з льодом у бокалі tumbler; кімнатної температури в бокалі dram	З водою, содовою, колою	God Father, Irish Coffee, Manhattan, Dry Manhattan, Old Fashioned, rob Roy, Rusty Nail, Whiskey Sour
Коньяк	Кімнатної температури в коньячному бокалі на дижестив; із льодом у бокалі tumbler на аперитив (для VS і	З водою, содовою, тоніком	Side Car, French Connection

	VSOP)		
Армань як	Кімнатної температури в арманьяч-ному бокалі на дижестив; із льодом у бокалі tumbler на аперитив (для коньяку три зірочки)	З водою, содовою, тоніком, шампанським, кофе	

*Продовження табл. 3.3*

Напій	Спосіб подавання	Кращі поєднання з іншими напоями	Коктейлі
Бренді	Із льодом у бокалі tumbler на аперитив; кімнатної температури в коньячному бокалі на дижестив (для високоякісних бренді)	З содовою, тоніком, апельсиновим соком	Alexander, Brandy Egg-Nog, Stinger, Champagne Cocktail, Horse's Neck, Porto Flip
Кальвадос	Кімнатної температури в коньячному бокалі на дижестив; в середині вечері, в стопці (trou Normand); із льодом у бокалі tumbler на аперитив	З кавою, тоніком, апельсиновим соком	
Джин і напій з ялівця	Охолоджені, в стопці чи з льодом у бокалі tumbler	З тоніком, вермутом, лимонним соком	Bronx, Gibson, Gin and It, Gin Fizz, John Collins, Dry Martini, Perfect Martini, Negroni, Paradise, Singapore Sling, White Lady
Текіла і мескаль	Охолоджені, в стопці, з сіллю і шматочком лимона чи лайма		Margarita, Tequila Sunrise
Ром	Витриманий ром кімнатної температури в коньячному бокалі на дижестив		Bacardi Cocktail, Banana Daiquiri, Daiquiri, Pina Colada, Planter's

			Punch
Горілка	Сильно охолоджена, в стопці, може супроводжувати цілу вечерю		Black Russian, Bloody Mary, Bullshot, God Mother, Harvey Wallbanger, Screwdriver, Vodka Martini, White Russian
Марк і грапа	Кімнатної температури, в стопці, на дигестив		
Кірш	У стопці на дигестив чи в середині вечері	З вермутом, соком	Rose

Залежно від способу подавання спиртні напої можуть бути рекомендовані на аперитив і дигестив. Наприклад, коньяк в коньячному бокалі при кімнатній температурі подають на дигестив, а коньяк з льодом у бокалі тумблер - на аперитив. Спиртні напої поєднуються з певними безалкогольними. Наприклад, текіла добре поєднується з тоніком, лимонним і апельсиновим соком.

Таблиця 3.4

### ХАРАКТЕРИСТИКА КОКТЕЙЛІВ-АПЕРИТИВІВ ТА ПРАВИЛА ЇХ ПОДАВАННЯ\*

Назва групи	Назва напою	Посуд для приготування	Посуд для подавання	Смак і аромат	Колір	Особливості
Коктейль-аперитив (дообідній)	"Manhattan"	Шейкер	Мартінка, чарка для коктейлів	Сухий, з ароматом лимона	Золотисто-коричневий	Коктейль прикрашають вишнею. Для кращого смаку і аромату після приготування збризнути цедрою лимона

Коктейль-аперитив (дообідній)	"Олд-фешен"	Тумблер	Тумблер	Солодко-гіркий	Світло-золотий прозорий	Коктейль прикрашають вишнею або лимоном, апельсином. Подають з паличкою для перемішування
Коктейль-аперитив (дообідній)	"Martini dry"	Стакан для змішування	Мартінка	Свіжий, дуже сухий	Прозорий	Міцний алкогольний. Прикрасити оливкою або маслиною на шпажці. Щоб смак був більш виражений, необхідно добре охолодити посуд
Коктейль-аперитив (дообідній)	"Bronks"	Шейкер	Мартінка	Сухий, солодко-гіркий апельсиновий	Каламутно-оранжевий	Прикрасити апельсином. Для кращого смаку взяти натуральний апельсиновий сік

Аналогічно подають і лікери. Більшість їх у чистому вигляді подають з льодом. Деякі добре поєднуються з соками, кавою, содовою водою, тоніком. Більшість лікерів, наведених у додатку 24, входить до складу коктейлів.

У чистому вигляді в спеціальному бокалі подають шампанське. Бармен має чітко дотримуватися певних правил при роботі з цим напоєм:



- шампанське, за винятком деяких найвідоміших марок, не рекомендується довго зберігати;

- температура зберігання має бути в межах 5-15°C. Тепло викликає зміну тиску в пляшці, пробка стискається, як наслідок, не забезпечується герметичність. Смак напою втрачає свою витонченість, а колір стає бурштиново-жовтим. Під дією холоду в напої може з'явитися винний камінь;

- пляшку з шампанським слід зберігати в горизонтальному положенні, щоб пробка не розсохлася, не втратила еластичності та пружності, не розкришилася при відкоркуванні пляшки;

- шампанське слід зберігати в темному місці. Світло погано впливає на якість вин, особливо білих, оскільки у ньому з'являється сірчаний запах, що свідчить про те, що воно не придатне до вживання;

- відкриту не до кінця використану пляшку шампанського необхідно закрити пробкою і поставити в холодильник. Зберігати її можна тільки 1-2 дні.

### **Правила подавання пива**

У барах реалізують пиво в індивідуальній упаковці й розливне. По вмінню правильно наливати розливне пиво визначають професіоналізм і майстерність бармена.

Бочки з пивом повинні зберігатися в прохолодному і чистому місці при постійній температурі, поводитися з ними необхідно з підвищеною обережністю. Спочатку слід використовувати більш старі бочки, не забуваючи про те, що строк зберігання пива обмежений. До того як почати їх використовувати, слід поставити їх на 24 години у приміщення бару, оскільки вони повинні відповідати його температурі, щоб пиво стабілізувалося. Відкривати бочки з пивом слід в останній момент і використовувати їх не більше 72 годин. Для цього необхідно чітко розрахувати щоденні витрати пива в барі чи ресторані, враховуючи те, що 50 літрів пива еквівалентні 200 порціям по 250 мл.

Бутель з вуглекислим газом слід прикріпити до стінки в місці, куди не проникають сонячні промені, оскільки максимально допустима для нього температура складає +32°C. Ніколи не слід закривати бутель на ніч, інакше пиво може втратити свою насиченість вуглекислим газом.

Келихи для пива мають бути помиті з дотриманням певних правил: бокали для пива слід мити окремо від інших, використовуючи два баки - один для мийки, другий - для споліскування. У жодному разі їх не слід витирати. При машинному митті пивні бокали також слід мити окремо від іншого посуду і

не витирати. Жирні плями, сліди від губної помади і рідини для миття посуду сильно впливають на якість пивної піни: вона швидко спадає.

Основні правила порціонування розливного пива наступні:

- вибрати бокал тієї ж марки, що й пиво;
- добре сполоснути його, це необхідно для того, щоб освіжити бокал і покращити якість піни;
- ретельно струснути краплі з бокалу;
- наповнити бокал за один раз, для цього одним рухом до кінця відкрити кран і тримати під кутом 45 градусів до кінця крана, щоб струмінь падав на стінку бокала, і коли він наповниться наполовину, спрямувати струмінь прямо в бокал, приводячи його поступово у вертикальне положення для отримання необхідної кількості піни;
- коли бокал заповнений - закрити кран одним рухом;
- змити піну з нижньої частини бокалу, якщо вона впала на нього, і потім промокнути його рушником;
- покласти на стійку перед споживачем картонну підставку потрібної марки і на неї поставити пиво.

Пиво має зберігатися в прохолодному темному місці, подалі від високих температур. Однак дуже низька температура (нижче +5°C) йому також протипоказана.

На відміну від вина, положення пляшки при зберіганні не відіграє ролі. Виняток складає пиво з осадом чи закрите дерев'яною пробкою, - вони мають зберігатися у вертикальному положенні. Як правило, чим молодше пиво, тим краще воно п'ється, тому робити запаси нема сенсу.

### **Правила приготування та подавання змішаних напоїв**

Важливе значення має розробка на підприємстві рецептури змішаних напоїв, які воно може запропонувати споживачам. На кожний напій повинна бути складена технологічна карта, дана органолептична оцінка, описані правила подавання напою (табл. 3.1-3.4).

При приготуванні коктейлів важливе значення має дотримання певних правил.

Важливо точно дотримуватися пропорцій приготування напою, його рецептури. При незначному відхиленні, неточності може повністю змінитися

характер і вид напою. Для приготування коктейлів обов'язково використовується дозатор. Він має постійно знаходитися в перевернутому стані в посуді, заповненому водою. Воду слід часто міняти для того, щоб не змінити смак різних коктейлів.

Шейкер або стакан для змішування компонентів повинен заповнюватися тільки на три четверті. Це необхідно для вільного змішування речовин і створення піни. При збиванні і перемішуванні напоїв слід звертати увагу на їх складові: якщо вони світлі (прозорі), то для їх змішування використовують стакан, якщо вершки і яйця - шейкер. Цілком очевидно, що розмішувати газовані напої потрібно якомога менше, додаючи їх у коктейль в останню чергу. Ніколи не слід наливати їх у бокал для змішування чи в міксер. Якщо треба приготувати п'яний коктейль у шейкері, а до його складу входить цукровий сироп, то в цьому випадку зручно використовувати цукрову пудру. Коктейль слід збивати в шейкері або міксері не більше 6-7 секунд. Це робиться лише для охолодження. Якщо збивати довше, ніж необхідно, то станеться так зване "обводнення", тобто рівень води в напої буде більше допустимого, що призведе до значного погіршення його якості.

У зв'язку з цим лід необхідно зберігати сухим, тобто має бути забезпечений стік талої води з ємності, в якій він зберігається, а також подаватися холод. Інакше також можливе "обводнення" напою.

Охолоджені змішані напої, які готуються без льоду, наприклад мартіні-коктейль, подаються в охолоджену посуді. Охолоджувати його можна двома способами: зберігати в морозильнику і охолоджувати льодом. Для одержання солодкої чи солоної кромки по краях бокала слід їх потерти скибочкою лимона чи апельсина і поставити бокал "донизу головою" в сіль чи в цукрову пудру. Також отримати кольорову кромку можна, занурюючи край бокала в блюдце з лікером, а потім у сіль чи цукрову пудру. Блакитний Сугасао надає блакитного кольору кромці, м'ятний лікер - зеленого і т.д.

При підготовці фруктів, які використовують для приготування коктейлів, на початку зміни (чи в процесі роботи) їх необхідно ретельно промити теплою водою і витерти.

При приготуванні напою для кількох гостей одночасно необхідно дотримуватися рівномірної послідовності при порціонуванні, щоб запобігти розбіжностям у смаку напою. Наприклад, слід пам'ятати, що на дні - піна і лід, а значить, мало смаку.

При приготуванні напою бажано для підвищення смакових особливостей коктейлю вичавлювати свіжі фрукти з одержанням соку (м'якоті) в невеликій кількості.

Щоб вичавлювати більше соку з таких фруктів, як лимон або апельсин, слід покласти їх на декілька хвилин у гарячу воду.

Лимонний сік не тільки пом'якшує смак цукру в дуже солодкому коктейлі чи привносить у нього свій характерний смак, він ще й сприяє кращому змішуванню інгредієнтів.

При перемішуванні інгредієнтів у бокалі ложка для змішування використовується зворотним боком, це дозволить краще змішати продукти, не ризикуючи розлити їх, витиснувши з бокалу.

При створенні коктейлів використовують сіль, перець, соус Табаско, соус Вустершир (Worcestershire), цвіт апельсинового дерева, мускатний горіх, пряна гвоздика, кориця. А також яйця, вершки, молоко, порошок какао, чорний шоколад.

### **3.2.6. Обслуговування споживачів у барах**

#### **Організація робочого місця бармена**

У робочій зоні, розташованій на нижній стільниці барної стійки, бармен кладе дерев'яну дошку, ножі для нарізання цитрусових і зрізання з них шкірочки та інший інструмент.

Зліва розміщують посуд та інвентар для приготування змішаних напоїв. Тут же розміщена ванна для миття посуду, інвентарю. Слід дотримуватися бездоганної чистоти і порядку, оскільки споживач завжди слідкує за роботою бармена.

Справа від бармена розміщена холодильна шафа для зберігання кондитерських виробів, фруктово-ягідного пюре, крющону та ін. Над холодильною шафою ставлять рядами фужери для коктейль-салатів, креманки для фруктово-ягідного пюре, розетки для ягід, ближче до середини - крющонницю і чашки для крющону.

Справа від бармена в робочій зоні знаходиться посуд з льодом і фруктовими компонентами, шампанське у відерці з льодом, напої у фабричній упаковці або глечиках, які він розставляє в такій послідовності (справа ближче до бармена): спиртні напої (горілка, коньяк, ром), потім лікери і креми, кріплені вина й в останньому ряду - столові. Разом із напоями ставляться соки і сиропи.

Справа розташовують також лотки з тістечками та іншими кондитерськими виробами і відповідний інструмент - лопатки, щипці, ножі, які використовують при їх подаванні та порціонуванні.

У робочій зоні *коктейль-бару* зліва встановлюють настільну електроплитку для приготування пуншів, гротів, глінтвейнів, над нею на полці - чашки для перерахованих напоїв, справа - експрес-кавоварку.

У *гриль-барі* в робочій зоні встановлюють електрогрилі, дошки для розбирання птиці, м'яса, риби з відповідним маркіруванням, мілкі столові тарілки.

На робочому місці бармена кожна річ - пляшка, інструмент тощо завжди мають знаходитися на своєму постійному місці. Тут мають бути також ваги, мікрокалькулятор, касовий апарат або інші пристрої для ведення розрахункових операцій. Мити посуд і обладнання потрібно одразу ж після використання, тому що засохлі залишки продуктів дуже складно відчистити.

Склянки і келихи, чарки після миття слід ставити перевернутими на таці і накривати серветкою. Скляний посуд перед використанням ретельно протирають чистою серветкою до блиску.

### **Підготовка бару до роботи**

Підготовка бару до роботи починається заздалегідь в такій послідовності: перевіряють складські запаси напоїв, продуктів та строки їх зберігання, промивають, протирають, наповнюють ємності для соків, пробують на смак вершки, миють ємності, протирають і знову переливають вершки (щоб не було обідка і застарілих вершків на стінках ємності); готують до роботи касу, перевіряють наявність розмінної монети, рахунків, бланків для реєстрації товарів.

Продукція, запас якої поповнюється зі складу, ретельно протирається і встановлюється на своє місце, причому залишок переміщується вперед (тобто з більш раннім строком реалізації). Розставляються меблі, вмикаються освітлювальні прибори, розставляються горілки чи свічки в свічниках, вмикаються рекламні світильники, за необхідності покращується декоративне оформлення бару.

Поповнюють і зручно викладуть рушники для поліровки посуду (із запасом), причому для поліровки, витирання рук і барної стійки вони мають бути різними.

Викладається барна карта на столах і барній стійці.

На робочому місці розставляються інвентар та інструменти, напої для приготування коктейлів, миються фрукти та викладаються в форми на барну стійку. Вони є прикрасою барної стійки.

Підбирається музика (спочатку заспокійлива), підготовляються (протираються) попільниці, запальнички, спиртівки, напускається вода в мийну ванну та додається миючий засіб.

Підготовляється емульгатор (білок + вода 1:1), збиваються вершки, підігрівається в теплій воді кокосове молоко, доливається вода, маса збивається. Все це у подальшому використовується для приготування відповідних напоїв.

### **Особливості обслуговування в барах**

У барах застосовуються різні методи обслуговування відвідувачів: само обслуговування, обслуговування офіціантами і комбіноване обслуговування. Споживачі можуть випити коктейль біля барної стійки або перенести напої і різні вироби до обіднього столу (при самообслуговуванні), а також замовити напій у офіціанта. В деяких випадках замовлений напій готують біля столика замовника. Для цього використовують спеціально обладнаний пересувний візок, яким за необхідності користується бармен. Зібраний зі столів використаний посуд офіціанти або збирачі посуду виносять на тацях.

У барі при ресторані коктейлі гостям, запрошеним на бенкет або прийом, подають в обнос.

При самообслуговуванні біля барної стійки споживачі розраховуються безпосередньо з барменом, при обслуговуванні офіціантами - з офіціантом наприкінці обслуговування.

Нічний бар працює з 20-ї години вечора до 6-ї ранку. У залі встановлюють невеликі столи круглої або квадратної форми, зручні крісла або дивани.

Меблі розміщують з урахуванням конфігурації залу так, щоб частину його можна було використати для танців. У залі транслюється танцювальна музика. В зручному місці можна встановити кольоровий телевізор, що дозволить бажаним переглянути цікаві телепередачі. Гостей у барі обслуговують бармени та офіціанти. Розрахунок здійснюється готівкою, чеками або кредитними картками.

У **молочному, винному, пивному** барі біля стійки споживачів обслуговують бармени, у торговому залі застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами. Молочний бар в основному працює в денні години.

**Прес-бар.** При проведенні змагань, з'їздів, конференцій представників преси обслуговують у прес-барі. Він може працювати за методом самообслуговування або з обслуговуванням офіціантами. Режим роботи

підприємства залежить від розкладу проведення зазначених заходів і погоджується з керівником прес-центру.

## **ПРОФЕСІЙНІ ВИМОГИ ДО БАРМЕНА**

Бармен - це людина, яка працює за барною стійкою, відповідно до правил та атмосфери закладу. Він вітає, інформує, дає поради споживачам, приймає і виконує їх замовлення.

Два принципових стимули, які мотивують його поведінку, - це рентабельність бару і задоволення споживача. Бармен слідкує за тим, щоб напої, які подаються ним або його підопічними, відповідали смаку споживача, а також правилам гігієни і безпеки та були приготовані й подані відповідно до стилю та в дусі закладу.

Він слідкує за запасами напоїв, вирішує питання закупівлі продуктів і обладнання, а також підтримання його в робочому стані. Крім того, бармен контролює касові операції і бере участь у складанні карти бару.

Він має слідкувати за розміщенням на полицях пляшок та аксесуарів, здійснює контроль за зовнішнім виглядом своїх підопічних і чистотою обладнання. Бармен перевіряє запаси посуду, слідкує за відкриттям і закриттям приміщення, проводить інвентаризацію і багато іншого. Але в дійсності сфера роботи бармена значно варіюється від одного бару до іншого і залежить найчастіше від ступеня довіри до нього його директора. Незалежно від цього він повинен добре знати правила подавання напоїв і як поводитися з барними аксесуарами та інструментами. Йому необхідно добре володіти усіма комбінаціями класичних коктейлів, їх пропорціями і варіантами, а також фірмовими коктейлями закладу. Для його роботи потрібне знання напоїв, що допоможе при закупівлях, зустрічах з постачальниками, а також при складанні карти бару.

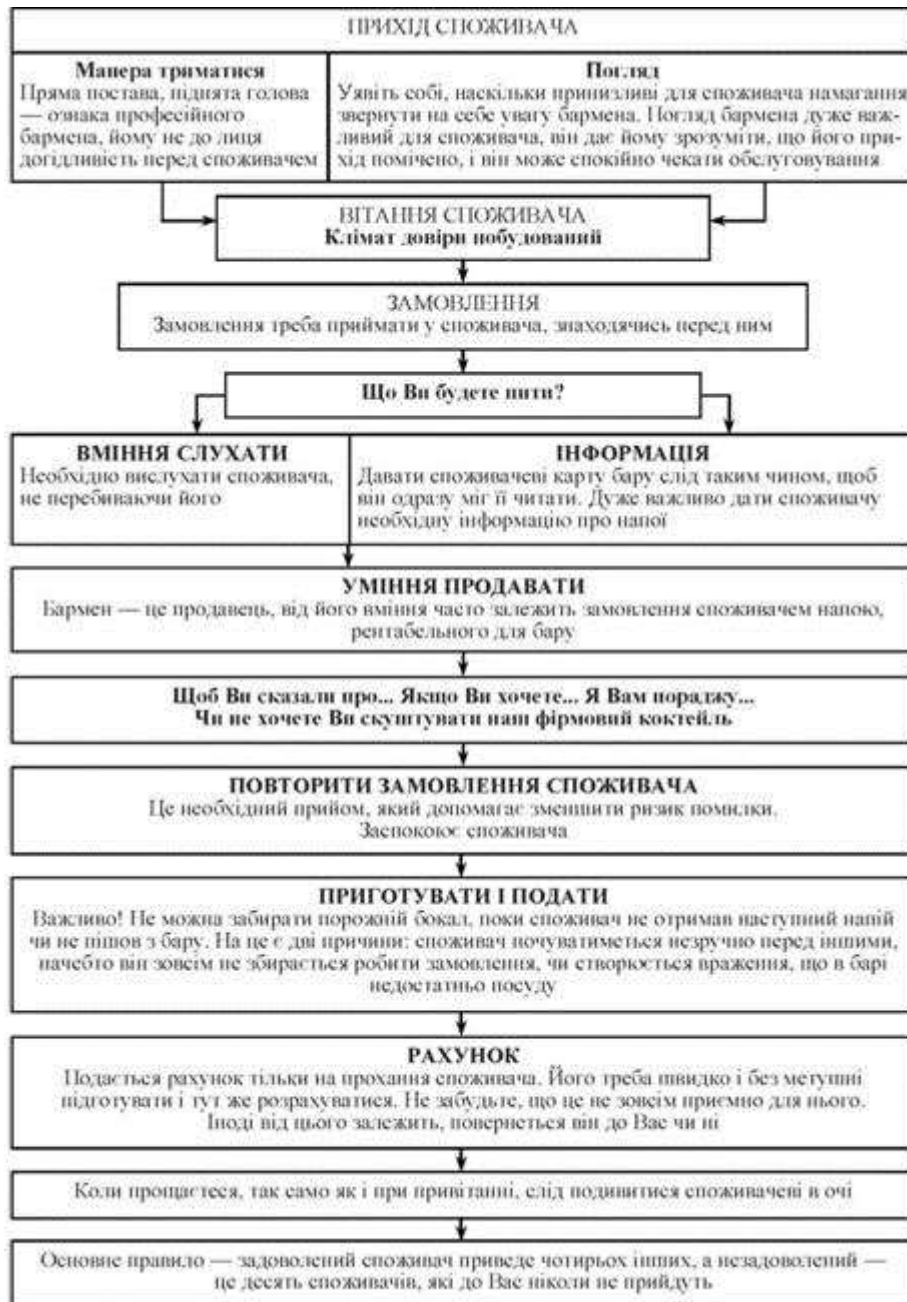
Бармен повинен працювати швидко, без помилок і завжди ввічливо поводитися зі споживачами.

Він має бути чесною і порядною людиною, не вживати спиртне під час роботи, але знати смак напоїв, які пропонує, щоб зробити правильний вибір у разі незвичайного замовлення.

Бармен зобов'язаний завжди бути в чистому одязі і начищеному взутті. В його кишенях не повинно бути речей, які деформують їх. Руки мають бути у повному порядку, і взагалі він повинен слідкувати за своєю зовнішністю. Бармену не слід надягати багато прикрас.

Він має володіти бездоганними манерами і дотримуватися правил етикету:

- не розмовляти під час роботи зі своїми колегами, досконало володіти процесом виконання замовлення. Схематично це зображено на рис. 3.10;



- уміти вислухати споживача і підтримувати з ним розмову, але завжди тримати дистанцію;

- уміти зменшити дозу алкоголю сп'янілому споживачу і відмовитися від замовлення сп'янілого, який може бути небезпечним;

- поважати конфіденційність своїх споживачів;

- виходити зі скрутного становища;



- бути ініціативним у деталях (заміна попільничок, пропонування вогню споживачам, прибирання робочого місця і т.ін.).

Важливе значення має ефективне розв'язання проблемних ситуацій, що виникають у процесі роботи (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

### РОЗВ'ЯЗАННЯ ПРОБЛЕМНОЇ СИТУАЦІЇ

Етапи розв'язання	Дії	Ваша реакція
Виникнення проблеми	Незадоволеному споживачеві слід запропонувати присісти: важко сидіти і нервувати водночас	
Хід розв'язання проблеми	Визначте, в чому полягає проблема	- Зберігайте спокій
	Зумійте, не принижуючись, вибачитися перед споживачем. Не перекладайте провину на інших працівників	- Залишайтеся нейтральними та впевненими  - Привітно посміхайтесь, адже посмішка - це
	Запропонуйте реальний вихід із ситуації	головне знаряддя
Розв'язання проблеми	Необхідно приємно закінчити розмову	

Всі ці якості необхідні бармену для того, щоб не втратити гідності та поваги, уміти забезпечувати рентабельність бару і задоволення споживачу.

#### Питання для самоперевірки

1. Бари та їх призначення.
2. Класифікація барів.
3. Характеристика торгових приміщень (барів).
4. Обладнання барів.
5. Інвентар та інструмент на робочому місці бармена.
6. Посуд для подавання напоїв у барі.

7. Барні прикраси.
8. Характеристика меню барів.
9. Класифікація коктейлів.
10. Характеристика аперитивів.
11. Характеристика дижестивів з вершками.
12. Характеристика дижестивів шарових.
13. Характеристика дижестивів "Сау".
14. Характеристика дижестивів: фліпів, красти фрозен, смеші, ойстер тощо.
15. Класифікація тонізуючих та охолоджених напоїв.
16. Характеристика напоїв типу "Хайбол".
17. Характеристика напоїв: джулепів, сангарі, егг-ног, грог, кулери.
18. Характеристика пуншів, ногзи.
19. Дати визначення поняттям: довгі, короткі напої і напої-ковтки, гарячі напої.
20. Правила підготовки келихів для пива та їх наповнення.
21. Правила подавання в барі віскі, коньяку, арманьяка, бренді в чистому вигляді.
22. Правила подавання у барі в чистому вигляді кальвадоса, джину, текіли, рому, горілки.
23. Правила подавання в барі лікерів у чистому вигляді.
24. Правила подавання коктейлів-аперитивів.
25. Правила подавання коктейлів-дижестивів.
26. Організація робочого місця бармена.
27. Підготовка бару до роботи.
28. Організація обслуговування споживачів у барі.

29. Особливості обслуговування споживачів у барах при кегельбанах.
30. Особливості обслуговування споживачів у коктейль-барах.
31. Особливості обслуговування споживачів у прес-барах.
32. Професійні вимоги до бармена.

## **ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У КАВ'ЯРНІ**

Ключові терміни: кафе, кав'ярня, еспресо-машини, каво-машини, апарат для кави по-східному, турка, бариста, темпер, пітчер, посуд для подавання кави, види обсмажування кави, види кави: еспресо, капучино, латте, латте-арт макк'ято, мокко, кавові напої з алкоголем

### **План**

- 3.3.1. Кав'ярня як різновид кафе
- Обладнання для приготування кави
- 3.3.2. Організація робочого місця бариста
- 3.3.3. Подавання кави та кавових напоїв
- Посуд для подавання кави та кавових напоїв
- Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв

### **3.3.1. Кав'ярня як різновид кафе**

Кафе - це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами\*.

*{Перше кафе, де відвідувачам подавали плодові сиропи, лікери, шоколад, каву, було відкрито у Парижі в 1680 р. сицилійцем Франческо Прокопіо. Це кафе існує донині і оголошено історичною пам'яткою}*

Кафе може бути повносервісним або спеціалізованим. Спеціалізація кафе здійснюється за наступними ознаками:

О за видом страви: кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочне, кафе-піца, кафе-варенична, кафе-пельменна тощо;

О за видом напою: кафе-кава (кав'ярня), кафе-чай (чайний салон), кафе-шоколад тощо;

О за видом організації дозвілля: Інтернет-кафе, кафе-кальян;

О за контингентом споживачів: молодіжне кафе, дитяче кафе;

О за рівнем обслуговування: з обслуговуванням офіціантами, із самообслуговуванням.

Кафе-морозиво вважається найбільш демократичним місцем проведення дозвілля. Кафе-морозиво можуть відвідати всі члени родини, в тому числі діти, а також не дуже заможні люди.

В сучасних кафе-морозиво обладнання займає площу лише 0,5 м<sup>2</sup>. Апарат з виготовлення морозива розрахований на використання як натуральних продуктів, так і готових сумішей. До цього необхідне додаткове обладнання з неіржа-віуючої сталі: стелаж для зберігання інвентарю, мийна для миття інвентарю, настінні полицки (відкриті та закриті), низькотемпературний холодильник, стіл.

У торгівельному залі розмішують: низькотемпературну вітрину для демонстрування асортименту морозива, меблі, апарати для приготування чаю, кави. Для розширення асортименту страв в меню додають різноманітні десерти, у тому числі заморожені, випічку і кондитерські вироби.

Кафе-морозиво можна розмістити в окремій будівлі або у складі комплексу закладів ресторанного господарства.

Кафе-кондитерська - різновид кафе, в якому пропонується широкий вибір борошняних кондитерських та булочних виробів. В меню кафе-кондитерської мають бути представлені вироби з різних видів тіста: дріжджового, пісочного, білково-збивного, бісквітного, листкового, мигдального, пряничного та ін. Як правило, кафе-кондитерська має свій власний кондитерський цех. Сьогодні з'явилися кафе-кондитерські, які мають національне спрямування, наприклад, віденська кондитерська.

У торгівельному залі кафе-кондитерської розмішують: охолоджувальну та неохолоджувальну вітрини для демонстрування асортименту кондитерських виробів, меблі, апарати для приготування чаю, кави. Для розширення асортименту страв у меню додають різноманітні десерти, у тому числі заморожені.

Кафе-молочне - кафе цього типу в своїй повсякденній діяльності створюють умови для прискореного обслуговування споживачів. Для цього бажано передбачити обслуговування як біля барної стійки, так і за столом. В асортимент продукції входять всілякі напої на основі молочних продуктів, безалкогольні та змішані напої, морозиво з різноманітними гарнірами, цукерки, шоколад, фрукти. Паління в цих кафе небажане. Такі кафе доцільно розміщувати на швидких магістралях, у місцях відпочинку, при видовищних підприємствах і спортивних спорудах та центрах відпочинку дітей з батьками (зоопарках, парках, комплексах дитячих розваг,

кінотеатрах).

Кафе-чай, чайний салон та чайний клуб реалізують в широкому асортименті чай та борошняні кондитерські вироби. У меню можуть бути включені нескладні страви. В них застосовують самообслуговування і обслуговування офіціантами. Чайні клуби пропонують чайну культуру різних країн - Китаю, Японії, Індії, Середньої Азії.

Кафе-кава (кав'ярня) - спеціалізований заклад ресторанного господарства, який пропонує споживачам широкий асортимент кавових напоїв. У меню включають найбільш популярні напої, відомі у всьому світі: кава натуральна, кава капучино, кава еспресо, кава по-східному, кава-корретто тощо. У кав'ярні споживачам можуть запропонувати й інші напої, які складають альтернативу кавовим - від соків до міцних алкогольних.

В Європі власники кав'ярні самі закупають необхідні продукти, а потім запрошують кулінарів для виготовлення задуманого асортименту страв. В результаті вони набули популярності завдяки чудовим десертам або незвичайним закускам, які не зустрінеш більше в жодному закладі.

Кафе-шоколад - спеціалізований заклад ресторанного господарства, який пропонує споживачам широкий асортимент напоїв, виробів та страв з використанням шоколаду. В меню включають різноманітні види борошняних кондитерських виробів (торти, штруделі, чизкейки, тістечка, кекси, млинчики, печиво тощо), до складу яких входить шоколад, а також шоколадні цукерки, у тому числі ручної роботи, та напої на основі какао й шоколаду. Для розширення асортименту страв в меню додають різноманітні десерти, у тому числі заморожені.

Молодіжне кафе, дитяче кафе - заклади, розраховані на певний контингент, тому обслуговування тут має свої особливості. Так, наприклад, в меню дитячого кафе менший вихід порцій, назва страв зорієнтована на дітей. У молодіжному споживачам пропонують додаткові послуги з організації дозвілля, наприклад дискотеку.

Одним із нових видів закладів ресторанного господарства є *Інтернет-кафе*, в якому споживачам пропонують не тільки страви і напої, а й доступ до мережі Інтернет. Меню в такому закладі досить обмежене: бутерброди, салати, борошняні кондитерські вироби, холодні та гарячі напої.

Крім того, набуває поширення такий різновид кафе, як *кафе-кальян*. В цьому закладі ресторанного господарства споживачам пропонується особливе кальян-меню, до складу якого входять різноманітні суміші, що застосовуються для кальяну.

Зали кафе оснащені зручними, комфортабельними, гармонійними за стилем і формою з архітектурним оформленням зали меблями - столами і стільцями. Вони мають бути міцними, оскільки піддаються інтенсивній експлуатації. Зручність їх залежить від відповідності антропометричним вимогам: висоти сидіння, глибини і ширини сидіння, кута нахилу спинки стільця, висоти столів.

Форма столів може бути різноманітною, але частіше використовуються круглі (0 900-1200 мм) та квадратні (ширина від 600 до 900 мм). Столи та їх окремі елементи виробляють із різних матеріалів: деревини, деревинно-стружкових та деревинно-волокнистих плит, полімерних матеріалів, плетеної лози, металу, скла тощо.

Для дитячих кафе використовують столи розмірами 600х600 мм та 700х700 мм, заввишки 540-550 мм - для малюків, 570-590 мм - для дошкільного віку та 650-680 мм - для молодшого шкільного віку.

### Обладнання для приготування кави

У закладах ресторанного господарства каву найчастіше готують у присутності гостя з використанням машин різних типів: еспресо-машини, каво-машини фільтраційного типу, апарати для приготування кави по-східному, прес-френч.

Еспресо-машини різних типів використовують для приготування кави-еспресо (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

#### ТИПИ ЕСПРЕСО-МАШИН\*

Функції	Тип еспресо-машини		
	напіавто мат	авто мат	суперавто мат
Підтримання робочого тиску на виході 9 атм	A	A	A
Підтримання робочого тиску в бойлері 1,1-1,5 атм	A	A	A
Підтримання потрібного рівня води у бойлері	A	A	A
Підтримання робочої температури в	A	A	A

бойлері 115-120°C			
Проливання води	P	A	A
Зміни параметрів для різних напоїв	P	A	A
Помел кави	P	P	A
Формування кавової таблетки	P	P	A
Видалення відходів	P	P	A

Примітка: А - автоматичне виконання функцій, Р - в ручному режимі

За зовнішнім виглядом автомат може відрізнитися від напівавтомату тільки більшою кількістю кнопок проливання; обидва типи еспресо-машин називають традиційними. В суперавтоматі повний цикл приготування напою запускається однією кнопкою; є вбудована кавомолка (або декілька). Приготована на цих машинах кава-еспресо може споживатися окремо або використовуватися для створення кавових напоїв - латте, капучино, різних коктейлів тощо.

Каво-машини фільтраційного типу (проливні каво-машини, крапельні кавоварки, перколятори) використовують для приготування фільтрової кави (рис. 3.12). Приготування фільтрової кави за способом заливання поділяється на ручне та автоматичне, за способом зберігання готового напою - з використанням колби із загартованого скла і термосу (найбільш практичний варіант) (рис. 3.11).

Фільтрову каву отримують після проходження гарячої води крізь фільтр, заповнений молотою кавою. Вона може зберігатися у готовому вигляді тривалий час (у скляній колбі - 1 год., в термосі - 3 год.).



Рис. 3.11. Термос для кави Рис. 3.12. Каво-машина

Для приготування кави по-східному (кава по-турецьки, кава на піску) використовують апарат АПВ (рис. 3.13)\*. Теплоносієм є дрібний кварцовий

пісок, який забезпечує рівномірний і сильний нагрів (від 100 до 300°C).

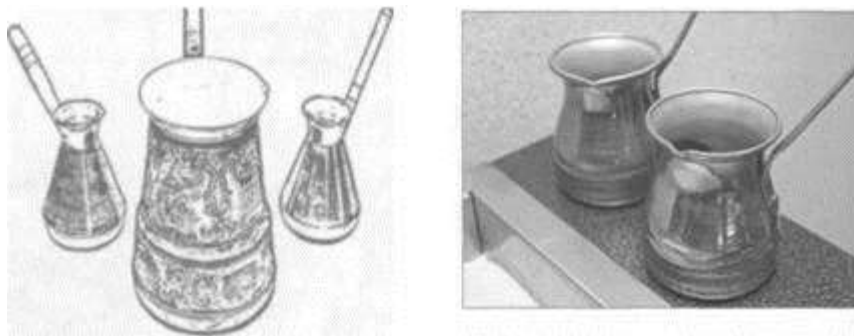
*\*{АПВ - апарат для приготування кави по-східному}*

За його допомогою готують густий і насичений напій, з якого не видаляється гуща, відповідно, залишаються всі речовини, які містяться в кавовому зерні. Найбільш поширені добавки - кардамон, кориця, мускатний горіх; цукор додають перед приготуванням.



**Рис. 3.13. Апарат для кави по-східному (АПВ)**

Напій готують у спеціальному посуді (турка, джезва, ібрик) (рис. 3.14). Джезви (турки, ібрик), які використовують для приготування кави по-східному, повинні мати широке дно, вузьке горло, виготовлятися з міді, бути посрібленими всередині.

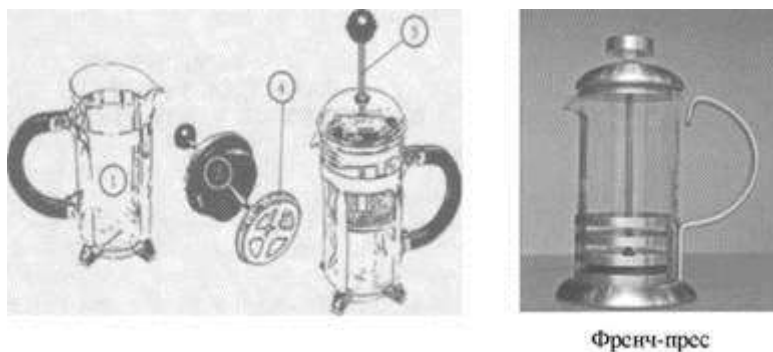


**Рис. 3.14. Турки для приготування кави по-східному**

Напій подають в національних чашках або в чашках для еспресо зі склянкою холодної води; якісний напій має на поверхні міцну піну без розривів на поверхні.

Для приготування кави використовують обладнання прес-френч (французький прес, плунжерний кавник). Це практичний і технологічний кавник (рис. 3.15). Найбільш поширений у закладах френч-прес - об'ємом 0,33 - 0,35 л; для великих компаній можна використати френч-преси об'ємом 0,5 та 1,0 л.





Френч-прес

Рис. 3.15. Апарат для приготування кави за типом френч-прес:

1 - скляний корпус; 2 - кришка; 3 - поршень-плунжер з сітчастим фільтром 4

Для подавання використовують чашку для капучино, порційний цукор.

### 3.2. Організація робочого місця бариста

Сьогодні в багатьох закладах ресторанного господарства (ресторанах, барах, кав'ярнях) існує фахівець з приготування кави та напоїв на її основі - бариста.

**Бариста** (італ.) - людина, професійним обов'язком якої є приготування різних видів кави\*. Для того щоб виконувати свої обов'язки, бариста повинен знати: характеристику сировини, яка використовується для приготування кави та кавових напоїв, способи обсмажування кавових зерен, технологію приготування різних видів кави, посуд і способи подавання кави та мати значний досвід практичної роботи.

\*30: {Основні види кави різних країн світу наведено у додатку 25}

Робоче місце бариста складається з обов'язкового (каво-машини) і додаткового обладнання (аксесуари). Аксесуари бариста можна умовно поділити на обов'язкові - темпер та пітчери різного об'єму (рис. 3.16, 3.17) та додаткові - динамометричний темпер, холдер з манометром, ваги для настроювання дозування кави у кавомолці.

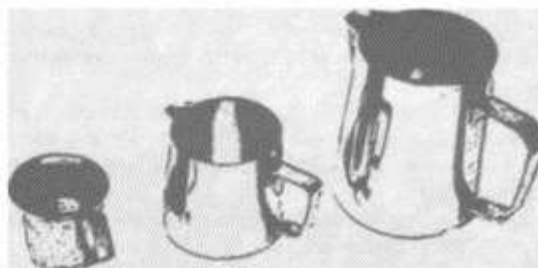


Рис. 3.16. Темпер Рис. 3.17. Пітчери різного об'єму

Крім того, використовують рушники і серветки для протирання холдера (можна використовувати одноразові серветки або паперові), серветки для протирання парового крану від молока, протирання робочих поверхонь, фартух, джиггер, еспресо-шот, барний шейкер, совок для льоду, "сліпий" холдер - без фільтру і отворів для виходу води, викрутка - для виймання фільтру з холдера для очищення.

Враховуючи, що кава - продукт, який легко абсорбує із зовнішнього середовища сторонні запахи, до початку зміни та під час неї не можна користуватися парфумами й туалетною водою, а також кремом для рук.

Довге волосся має бути зібране в пучок або прибрано під головний убір, на нігтях не повинно бути лаку. Ретельне миття рук - основне правило бариста; на його руках не повинно бути жодних порізів чи ознак шкірних захворювань.

Робота бариста пов'язана з окропом і водонагрівальними пристроями, тому його робоче взуття має бути закритим навіть улітку, а ноги прикриті штанами або довгою спідницею.

Професійні навички бариста проявляються в умінні спілкуватися з гостями. Так, коли гість має проблеми при замовленні напою, бариста має бути ввічливим радником; при нагоді він демонструє прийоми латте-арт, а на прохання гостя завжди може відійти від стандартної рецептури.

При обслуговуванні дітей температура подавання напою повинна бути не вище +60°C; дитячий напій слід подавати спочатку дорослому. Вибір правил поведінки бариста залежить від контингенту споживачів, їх вимог, уподобань, віку тощо.








### **3.3.3. Подавання кави та кавових напоїв**

#### Посуд для подавання кави та кавових напоїв

Посуд для подавання кави і кавових напоїв обирається за певним об'ємом і матеріалом, з якого він виготовлений. Об'єм посуду для кави пов'язаний з традиціями та особливостями національної культури (табл. 3.7). Від матеріалу, з якого виготовляється посуд, залежить, як довго кавовий напій зберігатиме необхідну температуру і бажаний смак, від форми і розміру - естетичне сприйняття поданого напою.

Таблиця 3.7

ПОСУД ДЛЯ ПОДАВАННЯ КАВИ І НАПОЇВ НА ОСНОВІ КАВИ

Вид посуду	Ємність, мл	Призначення
	60-70	Чашка для еспресо (італ. - <i>tazzine</i> , англ. - demitasse cup)
	140-200	Чашка для капучино (італ. - <i>tazza</i> )
	220-230	Кружка для фільтрової кави, або кружка-регулятор
	150-300	Хайбол (тумблер) - високий циліндричний стакан, який використовують для приготування напоїв з великою кількістю льоду і без нього - так звані "лонгдринки"
	200-250	Бокал айриш-кава - спеціальний посуд, який використовують для подачі гарячих напоїв, у т.ч. айриш-кави
	200-285	Гобліт (кубок) коктейльний
	300-350	Бокал мілкшейк - спеціальний посуд для подавання напоїв "лонгдринк" з великою кількістю компонентів

Для подавання кави використовують чашки, а також кавові пари (чашка і блюдце) (рис. 3.18, додаток 26).

Чашка для подавання кави має бути виготовлена з високоякісної порцеляни, тому що тільки товстостінна чашка довго зберігатиме тепло напою, сповільнюючи тепловіддачу, причому вважається, що кращий варіант форми внутрішньої поверхні такої чашки - конічна. Класична форма чашки для кави еспресо: в діаметрі і висотою - всього 5 см.



**Рис. 3.18. Кавові пари**

Найбільш популярною кавовою парою вважається пара, яка складається з білої кавової чашки без будь-яких рельєфів, малюнків або написів і

аналогічного білого блюдця. Білий колір ефектно контрастує з глибокими темними кольорами кави, створюючи дуже вдале колірне поєднання. Однак вибір кольорів та інших декоративних елементів оформлення - справа винятково смаку власника кавової пари.

Кава латте розливається у спеціальні склянки: високі й прозорі, щоб можна було спостерігати тонке мистецтво приготування кави: надзвичайно красиво оформлені шари, які варіюються за кольором від молочного до темно-коричневого. Об'єм келиха для кави має бути не менше 70 мл.

До кави подаються солодощі на блюдці з серветкою; цукор-рафінад - окремо в розетці, яку для зручності розміщують справа.

Для подавання кавових коктейлів використовують склянку "коллінз" або "хайбол", їх стандартний об'єм - від 200 до 360 мл. У них подають різні коктейлі з льодом і без нього - так звані "лонгдринки" (з низьким і середнім вмістом алкоголю).

Склянки для коктейлю "тумблери" - це склянки з дуже товстим скляним дном. Вони бувають різної ємності: маленькі об'ємом близько 160 мл, середні - до 200 мл, великі - понад 200 мл. Низька й широка склянка називається "олдфешн". Вона підійде для будь-якого нерозбавленого міцного напою та напою з льодом.

Для подавання гарячої кави з алкоголем використовується "айриш"-склянка. Це - конусоподібний келих на короткій ніжці з ручкою, як правило, зі спідничкою (рис. 3.19). Найпоширенішою є склянка об'ємом 240-280 мл. Для подавання *коктейлів з холодною кавою* об'ємом 160-200 мл використовують склянку «фраппе»

#### приготування і подавання кави та кавових напоїв

Смак кави залежить від ступеня обсмажування зерен. Види обсмажування та їх призначення наведено в табл. 3.8.

Для різних видів кави існують власні способи приготування і подавання (додаток 26, 277).

Еспресо<sup>\*31</sup> - кавовий напій, приготований шляхом прогону гарячої, але не киплячої води через мелену каву, який являє собою емульсію, утворену із масел кавових зерен. Саме в цьому полягають головні особливості напою:

"крем" - характерна пінка на поверхні, щільна консистенція, чудовий аромат. У жодному разі не можна використовувати заміники цукру - напій буде зіпсований.

\*31: { Зіталійської мови "еспreso" перекладається як "вичавлений, спресований" }

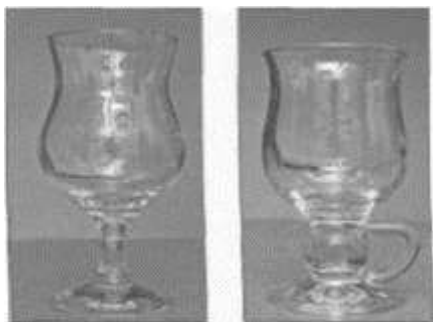


Рис. 3.19. Айриш-склянка

Таблиця 3.8

### ВИДИ ОБСМАЖУВАННЯ

Інтенсивність обсмажування	Види обсмажування	Призначення	Колір обсмаженої кави
Слабка	Новоанглійський, слабкий	Неміцна, ранкова кава, кава з молоком	
Середня	Американський, звичайний, коричневий	Френч-прес, фільтрова кава	
Сильна	Французький, слабкий	Френч-прес, фільтрова кава	
Найвищий ступінь	Східний, італійський, континентальний, індійський, французький	Еспресо, кава по-східному	

Приготування еспресо складається з шістьох основних етапів: підготування холдера до роботи (на час очікування замовлень холдер повинен прогріватися, груба помилка - тримати його на робочому столі або мийці); дозування кави (існують два способи дозування: автоматичний і помел у холдері, який застосовують під час чемпіонатів бариста, а також у закладах для "гурманів"); формування кавової таблетки за допомогою темперу (правильно підготовлена кавова таблетка не висипається з холдера); підготування еспресо-машини до роботи (проливання гарячої води крізь групу механізмів протягом 3-4 сек, аби відновити робочий температурний режим); екстракція (з моменту включення проливання до виходу напою витрачається 4-6 сек); видалення відходів та чищення (вибивання кавової таблетки в контейнер, протирання внутрішньої частини холдера від залишків кави).

Якщо еспресо зварений правильно, crema (пінка) відповідає наступним показникам: червонувато-коричнева (колір шкаралупи горіха фундук); міцна, густа, товщиною понад 2 мм; суцільна, без розривів; однорідна, без великих пухирців; стійка, тримається понад 2-3 хв.; "жива", відновлюється після перемішування напою; має темно-коричневі смужки або плями (тигрова або леопардова шкура) (рис. 3.20, 3.21).



*Рис. 3.20. Класичний еспресо*



**Рис. 3.21. Еспресо "Романо" з лимонним соком**

Аромат еспресо: позитивні види - смажений, фруктовий, квітковий; негативні види - димний, прогірклий, трав'яний, солом'яний, тухлий.

Смак еспресо: позитивні відтінки - кислуватий, винний, цитрусовий, шоколадний, приємна гірчинка, квітковий, збалансований; негативні відтінки смаку - в'яжучий, земляний, мучнистий, дерев'яний, прокислий, медичний (аптечний), пробковий.

В Італії існують правила кращого еспресо - "закон чотирьох М": перше (ігшпейіа) - суміш кавових зерен, друге (тассіпаго) - ступінь зернистості помелу, третє (тасспіпа) - кавоварка і четверте (тапо) - рука бармена.

Кава капучино (сариссіпо) - це кава з молоком, збитим у гарячу густу пінку. Молоко збивають для того, щоб підсилити смакові й візуальні відчуття від кави. Існує безліч способів приготування і видів, які притаманні цьому напою. Для одержання гарної молочної пінки в кава-машинах є спеціальна паровідвідна трубочка з насадкою, через яку під тиском проганяється пара. Перемкнувши кавоварку в режим "капучино" або "пара", трубочка спрямовується в склянку і молоком. Через кілька хвилин пінка буде готова (рис. 3.22, 3.23).

Кава латте (дослівно означає "молоко"). Готують із найкращих сортів кави. До складу кави латте як інгредієнт входить одна частина еспресо та три частини молока з невеликим додаванням піни, яку можна посипати шоколадом або корицею (кориця надає каві особливої пікантності) (рис. 3.24, 3.25).



*Рис. 3.22. Класичний капучино* *Рис. 3.23. Капучино з корицею*



*Рис. 3.24. Класичний латте* *Рис. 3.25. Латте з сиропом*

Молоко має бути цільним, пастеризованим, жирністю 3-3,5 %, охолоджене до температури 4°C. Слід зазначити, що на його збивання впливає не жирність, а білкові сполуки. При збиванні слід пам'ятати, що молоко не можна нагрівати вище 65...75 С, інакше білкові сполуки почнуть руйнуватися і молоко набуде присмаку кип'яченого.

Добре збите молоко відповідає таким вимогам: однорідна структура; складається із мікроскопічних пухирців; не містить пухирців великого розміру; має приємний свіжий смак, характерний вершковий "післясмак"; природну солодкість.

Цукор до кави подається за бажанням споживача. У цих випадках використовують цукор-рафінад, який додають безпосередньо перед



споживанням. Також додатково до кави пропонують суміші різноманітних сиропів: шоколадний, ягідний, ванільний, карамельний; можна пропонувати коньяк, морозиво, желе, креми. Смак *кави-латте* слабко виражений і менш насичений, ніж капучино.

Латте-арт - походить від італійського "молоко" і "мистецтво". В широкому розумінні латте-арт - створення малюнків, фігур чи візерунків за допомогою молока або на поверхні молока. Спосіб приготування потребує тривалої практики і свідчить про майстерність бариста.

Класичний латте-арт, який зародився в Італії, базується на використанні спеціальної техніки вливання збитого молока в чашку під час приготування капучино і латте. Збите молоко змішується в чашці з кавою і утворює на поверхні різноманітні візерунки. На візерунок, який утворюється в чашці, впливає: траєкторія руху пітчера під час вливання збитого молока в чашку; висота розміщення кавника відносно чашки; резонанс коливань збовтаного в пітчері молока; точка входження молока в чашку; швидкість вливання молока (рис. 3.26).

На сьогодні у світі визнано чотири способи нанесення візерунка на поверхню кави.

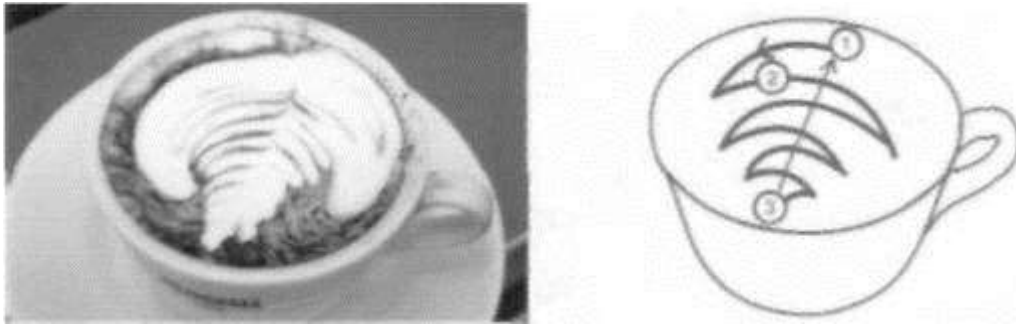
1. Етчінг - цей спосіб є найпоширенішим. Візерунок створюється внаслідок виливання спіненого молока за допомогою шпажки або будь-якого іншого гострого предмета.

2. Капучино-арт - у цьому випадку візерунок наноситься за допомогою тертого шоколаду, кориці й навіть харчових барвників.

3. Мульти-арт - новий напрям у латте-арт. Цей спосіб полягає в майстерному володінні пітчером та умінні бариста "змусити" молоко в чашці перетворитися у візерунок.

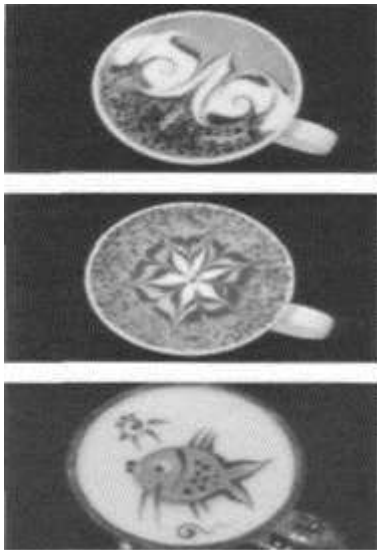
4. Еспрессо-арт - цей спосіб є одним із найпростіших. Візерунок наноситься шпажкою або іншим гострим предметом.

Відомий також такий напрям, як "незвичайний арт"; візерунки, які нанесені на нього, є жартівливими й здатні підняти настрій гостям.



**Рис. 3.26. Базова фігура класичного латге-арт - "Квітка"**

Нанесення рисунків на поверхню молока здійснюється також різнокольоровими сиропами, гарячим шоколадом або какао-порошком (рис. 3.27).



**Рис. 3.27. Сучасний латге-арт**

В сучасному латге-арт використовують різну техніку: розчерк зубочисткою або тонкою паличкою по поверхні молока; створення спеціальних трафаретів, які дозволяють відтворювати на молоці силуети із какао-порошку; розпис поверхні молока сиропами або "їстівними" фарбами; звичайні сироми для цього не підходять, тому майстри латге-арт зазвичай готують спеціальні сироми з додаванням невеликої кількості крохмалю.

У кави латте є свої підвиди. Один з них - кава *латте маккіато*, що в перекладі означає "молоко з плямою" (рис. 3.28, 3.29). Готується він із ретельно збитого гарячого молока з невеликою кількістю еспресо таким чином, щоб вийшов трирівневий напій: перший рівень (нижній) - молоко, другий (середній) - еспресо, третій (верхній) - збите молоко (пінка). Смакові особливості маккіато - терпкий смак і неповторний аромат.



*Рис. 3.28. Класичний маккіято*



*Рис. 3.29. Латте маккіято*

В Італії існує багато видів маккіято - маккіято кальдо, маккіято фреддо, і кожний вид готується з різною консистенцією, за власною рецептурою. Наприклад, під час приготування маккіято кальдо (що означає "з гарячою плямою") використовують еспресо з додаванням однієї чайної ложки гарячого спіненого молока; для маккіято фреддо (тобто "плямиста крапелька") необхідно наступне: еспресо, молочна пінка, крапелька кави фреддо.

Кава *мокко* - це кавовий напій, приготований з однойменного сорту кави, у який додають шоколад і молоко<sup>\*32</sup>. Основний і найпоширеніший його рецепт - це пропорції 1:1:1 еспресо, гарячого шоколаду і молока (рис. 3.30). У каві "Бі-анко мокко" замість темного шоколаду додають білий, каву "Мокко шейха" - мелену каву, кардамон і воду, "Мокко по-турецьки" - холодну каву і коньяк, в "Мокко по-французьки" - каву і арманьяк, лимонний сік і цукор, в "Айс-мокко" - каву і холодне молоко, пломбір та збиті вершки (рис. 3.31).

\*32: {Мокко (moscha або mokka) - сорт кави арабка. Смаку й аромату цієї

кави характерні гострота, винно-фруктовий шоколадно-горіховий відтінки. Сьогодні сорт Мокко найчастіше представляє суміш еменської, ефіопської й бразильської кави: Харрар і Сантос - по 25%, Ходейда - 50%.}

Для приготування деяких видів кави мокко використовують зерна легкого або середнього ступеня обсмажування та алкогольні напої (коньяк, арманьяк).



*Рис. 3.30. Класичний мокко* *Рис. 3.31. Айс-мокко*

З використанням алкогольних напоїв на основі кави готують також *кавові коктейлі*. Самий відомий напій на основі кави з додаванням алкоголю - це кава по-ірландськи Irish Coffee. В 1952 році Дж. Шеридан і Джек Коеплер удосконалили технологію приготування цього напою. Вони вирішили проблему співвідношення кави, віскі й вершків, а також зробили так, щоб вершки не тонули, а залишалися на поверхні. Доповнений ними Irish Coffee є еталоном, що характеризується гармонією і балансом між всіма інгредієнтами по гіркуватості, кислотиці та солодкості (рис. 3.32). *Irish Coffee* має добре виражений смак кави і віскі.

Найбільш часто використовують для додавання в каву апельсинові лікери, такі як "Курасао", "Гран Марньє" і "Куантро". З кавою також добре поєднуються виноградна горілка, грушевий шнапс, кальвадос, м'ятний лікер, кирш, віскі, ром (рис. 3.33).

Процес приготування гарячих коктейлів складається з певних операцій: у келих заливають інгредієнти (сиropи, міцні напої, джин, бренди, віскі), додають цукор. Суміш розігрівають і розбавляють чаєм або кавою.



*Рис. 3.32. Кава по-ірландськи* *Рис. 3.33. Кавовий коктейль "Фідель"*

Кавові напої з алкоголем частіше подають у гарячому вигляді. Коктейль має бути приємної температури (не занадто гарячим і не надто холодним) та гарної консистенції.

Найбільш вдало і гармонійно поєднуються з кавою алкогольні напої з м'яким, горіхово-фруктовим ароматом. Їх використання в приготуванні коктейлю дає багатий і насичений смак кави.

Кава й алкоголь справляють цілком протилежний вплив на організм людини: алкоголь розслаблює - кава активізує. Поєднання цих різних якостей в одному коктейлі робить його одночасно тонізуючим і зігрівальним.

Для збереження високої температури та більш яскраво вираженого смаку коктейлю використовують заздалегідь підігрітий товстостінний посуд з кераміки або скла.

Додатковий інгредієнт, який використовується для прикрашання або надання додаткових смакових властивостей, повинен добре поєднуватися з кавою і алкоголем. Привабливість напою також досягається гармонійним поєднанням коктейлю й посуду, в якому він подається, прикрашанням напою, аксесуарами. При цьому важливо дотримуватися певних правил: прикраса не повинна заважати пити та відповідати інгредієнтам, з яких він приготовлений.

Питання для самоперевірки

1. Кафе, їх призначення.
2. Класифікація кафе.
3. Характеристика меблів у кафе.
4. Устаткування для приготування різних видів кави.

5. Професійні вимоги до бариста.
6. Інвентар на робочому місці бариста.
7. Посуд для подавання кави у кав'ярні.
8. Види обсмажування кави.
9. Характеристика кави еспресо.
10. Характеристика кави капучино.
11. Характеристика кави латте.
12. Характеристика латте-арта.
13. Способи нанесення рисунка на поверхню кави.
14. Характеристика кави мокко