

Технологии и организация услуг питания

10040062 Туризм

10110062 Гостиничное дело

Институт Сервиса, Туризма и Дизайна

Кафедра Туризма и Гостинично-ресторанного бизнеса

Преподаватель: Фоминых И.Л.

---

## Тема 6. Организация обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания

---

6.3 Организация работы с алкогольными напитками на предприятиях питания. Формирование винного ассортимента в ресторанах и барах



# План лекций

## Организация работы с алкогольными напитками на предприятиях питания

---

- Общая характеристика алкогольных напитков. Доля напитков в составе услуги питания.
- Профессии рынка услуг алкогольных напитков. Сомелье, кавист.
- Мероприятия предприятия питания по организации работы с алкогольными напитками.
- Формирование ассортимента алкогольных напитков предприятий питания.
- Принципы эногастрономии в формировании алкогольного ассортимента.
- Оформление карты вин. Основные правила.

# Требования к знаниям, умениям и навыкам

---

Студент должен:

- **знать:**
  - технологию процесса организации работы с алкогольными напитками в ресторанах, кафе, барах; роль и значение услуги напитков в коммерческом успехе предприятия питания.
- **уметь:**
  - профессионально организовать процесс работы с алкоголем на предприятии питания от закупки до реализации.

# Содержание

## Организация работы с алкогольными напитками на предприятиях питания

---

1. Ключевые понятия
2. Учебный материал
3. Вопросы для самопроверки
4. Рекомендуемая литература

# Ключевые понятия

## Организация работы с алкогольными напитками на предприятиях питания

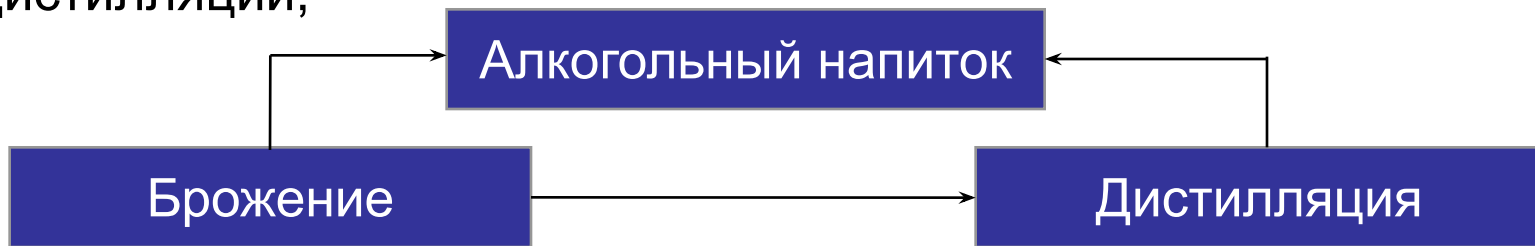
---

- Энология – наука о вине и виноделии;
- Ампелография – наука о видах и сортах винограда;
- Винный погреб – специальное помещение для хранения вин;
- Вино – спиртной напиток низкой или средней крепости, получаемый в результате спиртового брожения виноградного, плодово-ягодного сусла или мезги;
- Винные аксессуары – специальное оборудование и инвентарь для презентации, откупоривания, временного хранения и подачи вина;
- Карта вин – перечень вин ресторана с обязательной краткой аннотацией, включает дегустационные характеристики вин;
- Сомелье – ресторанный специалист по винам и спиртным напиткам.

# Общая характеристика алкогольных напитков

---

- К алкогольным напиткам относят продукцию, содержащую не менее 1.5% этилового спирта, полученного из пищевого, углеводосодержащего сырья;
- Алкогольный напиток – результат процессов брожения и дистилляции;



- Брожение – процесс превращения сахара в спирт под воздействием дрожжей;
- Дистилляция – процесс отделения жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров.

# Классификация алкогольных напитков

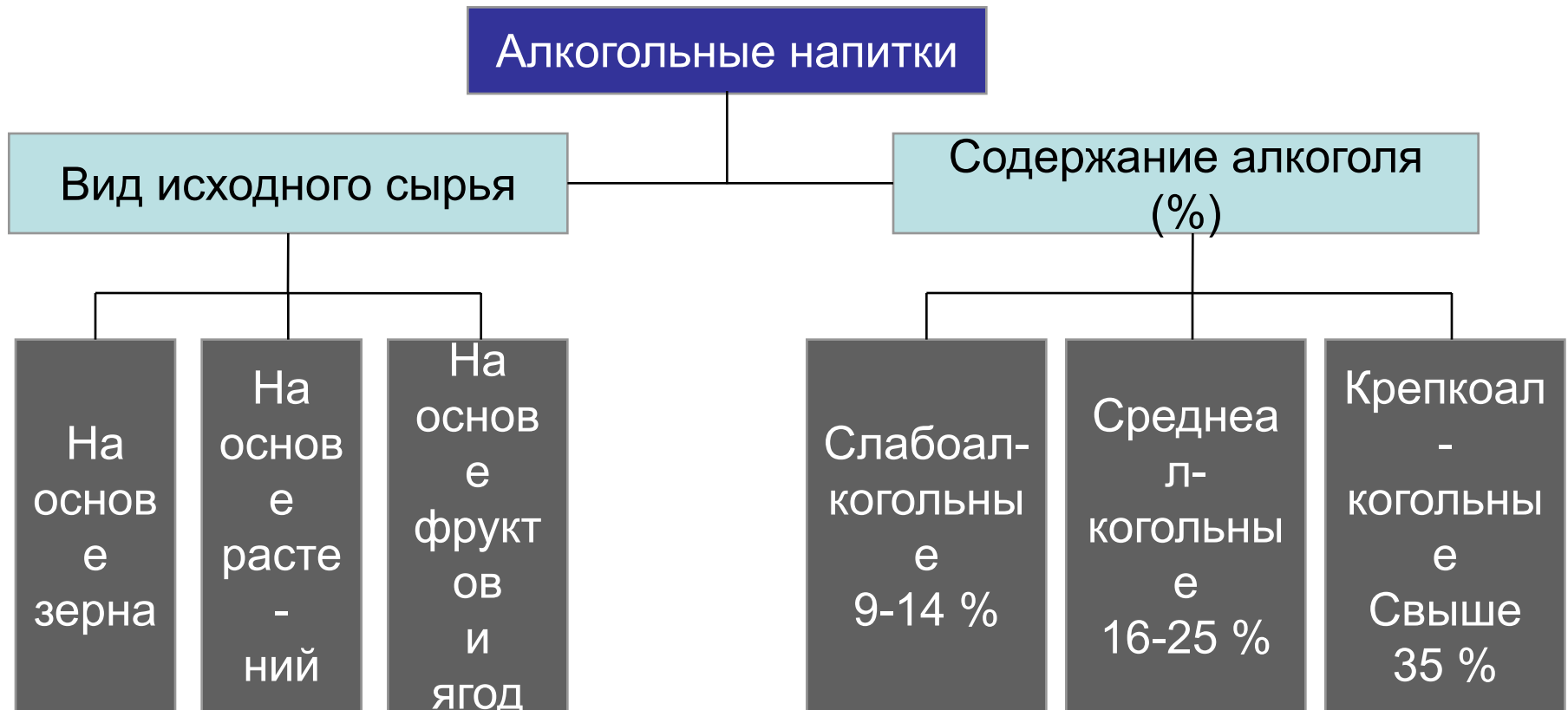
---

Алкогольные напитки делятся на:

- группы (в зависимости от вида используемого сырья и содержания этилового спирта);
- подгруппы;
- виды;
- разновидности;
- отдельные наименования.

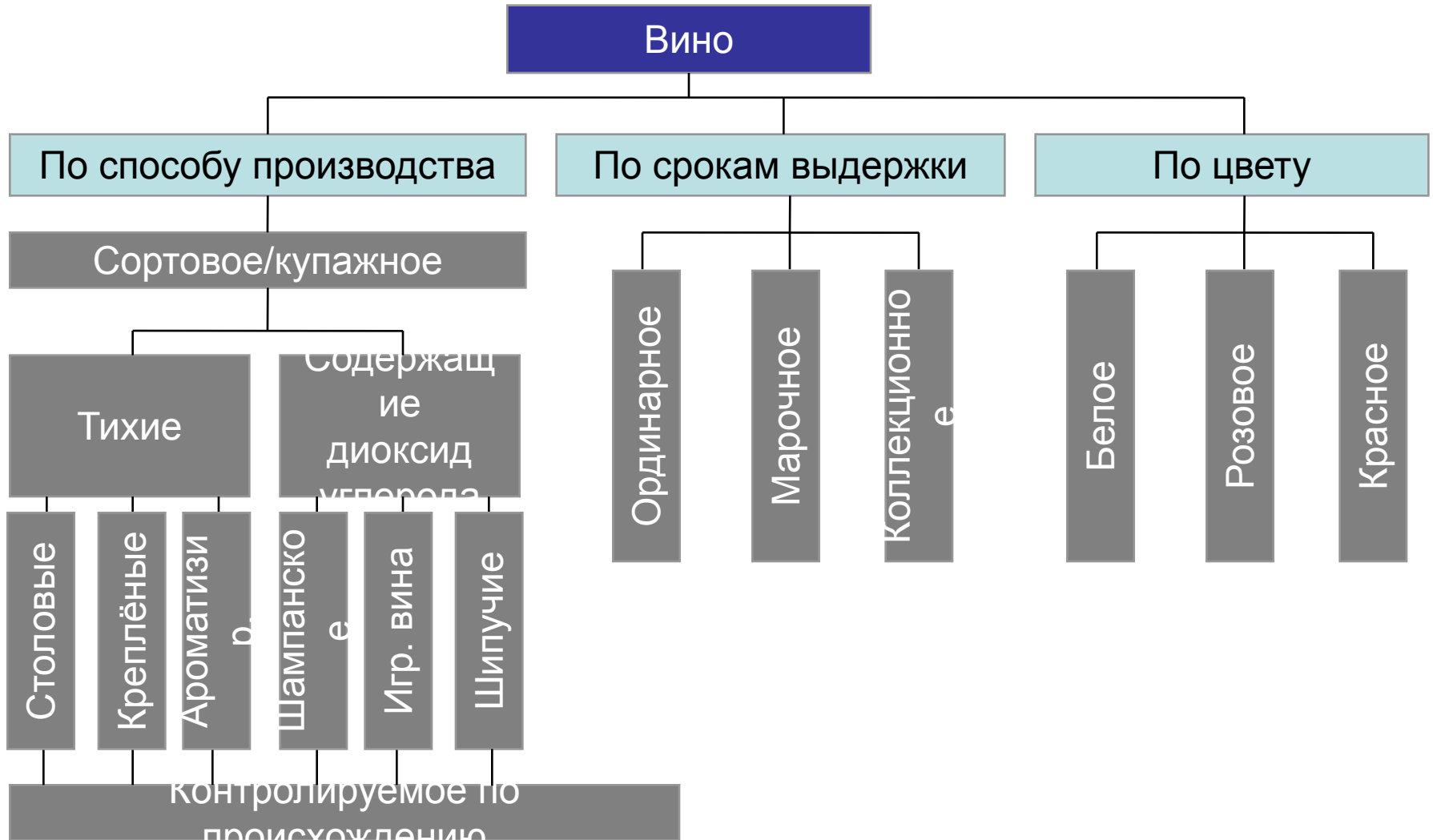
# Классификация алкогольных напитков

## Алкогольные напитки





# Классификация виноградных вин



# Профессия «Сомелье»

Сомелье (sommelier, фр.) - служащий, отвечающий за покупку, хранение и продажу вина в ресторане.

В компетенцию сомелье входит:

- формирование винной политики предприятия;
- поиск поставщиков;
- отбор и закупка вина;
- правильность хранения;
- составление, редактирование и рациональное использование винной карты;
- обучение персонала;
- работа с гостями в зале.



# Организация работы с вином в ресторане

---

План мероприятий ресторана по работе с вином включает блоки:

- Подготовка пакета документов (карта вин; описание вин, включенных в карту; таблица соответствия предлагаемых в ресторане блюд и вин);
- Приобретение посуды, аксессуаров и оборудования (аксессуары для хранения, декантации, дегустации, подачи и сервировки вина);
- Обучение персонала (изучение вин, включенных в карту ресторана; выработка навыков подачи вина);
- Разработка системы контроля и стимулирования продаж вина.

# Формирование винного ассортимента в ресторане

---

Для формирования винного ассортимента необходимо знать:

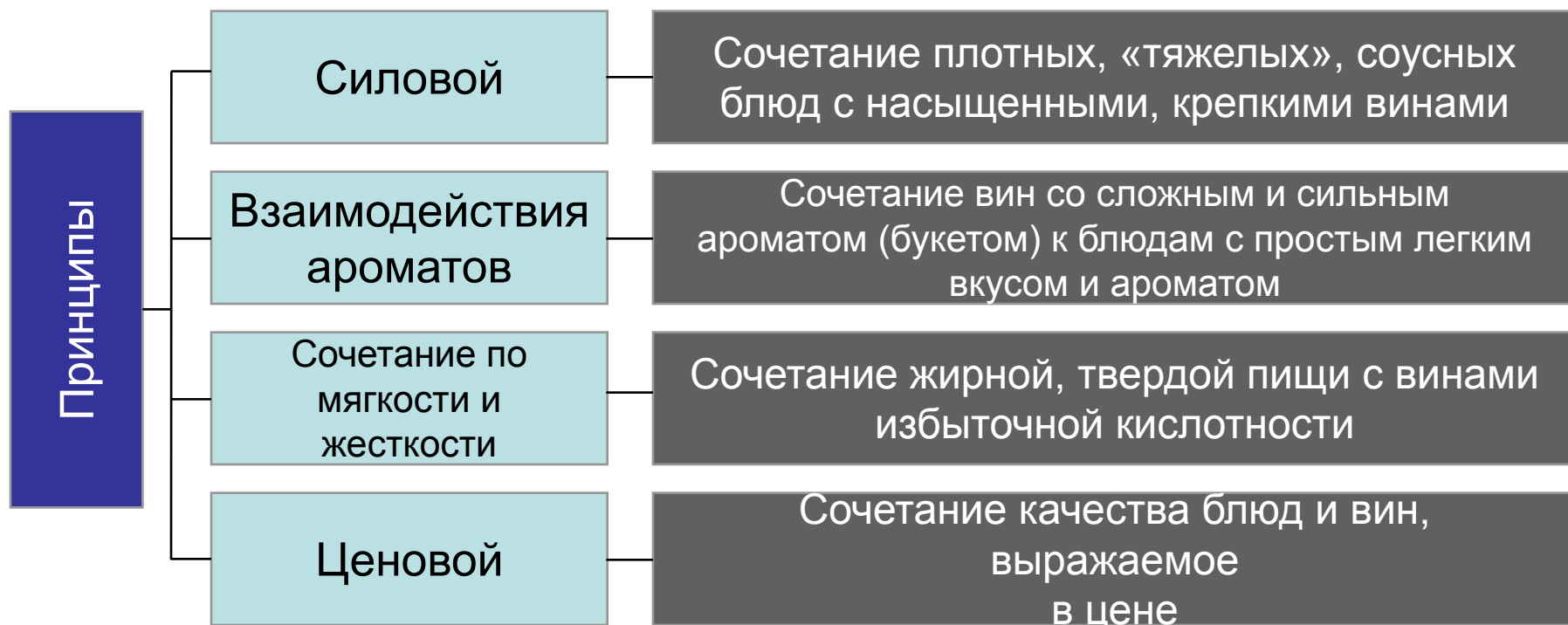
- насколько широк должен быть винный ассортимент (определяется концепцией ресторана, его классом, ценовой категорией, традициями);
- что покупать (учитываются особенности ресторанной кухни);
- на какой ценовой категории остановиться (она должна соответствовать уровню цен в ресторане);
- сколько покупать (объём закупок определяется определяется популярностью вин, ценой, соотношением цены и качества);
- у кого покупать;
- как часто следует менять винный ассортимент.

# Принципы эногастрономии в формировании винного ассортимента

- Эногастрономия – наука о сочетании вина с блюдами; понятие, определяющее гармонию вин и блюд.



# Принципы эногастрономии в формировании винного ассортимента



# Классические сочетания вин с блюдами

Наименование блюд	Рекомендуемые типы вин
Холодные закуски, салаты	Белые сухие, розовые сухие, полусухие, игристые белые, полусладкие вина
Горячие закуски	Белые сухие, розовые сухие, красные легкие вина
Морепродукты и икра	Белые сухие, розовые сухие, марочные игристые вина, шампанское
Рыба в соусе; жареная	Белые сухие, розовые сухие, красные легкие, марочные и игристые вина
Птица, белое мясо	Белые сухие, розовые сухие, марочные игристые вина, шампанское
Красное мясо под соусами	Красные легкие, красные выдержанные, марочные игристые вина
Десерты	Белые бархатистые, натуральные сладкие, ликерные вина

# Правила профессиональной дегустации

---

## Цель дегустации:

- При помощи зрительных, обонятельных и вкусовых ощущений дать оценку тому или иному напитку, определить место его происхождения и марку;
- Первая волна запахов (5 см от края бокала) – ароматы ванили, фруктов, винограда;
- Вторая волна запахов (нос у края бокала) – фруктовые и цветочные ароматы;
- Третья волна запахов (нос в бокале) – ароматы дуба, портвейна.





# Хранение вина в ресторане.

## Условия хранения

---

- Долгосрочное хранение – в винных погребах, специальных шкафах;
- Оперативное хранение – в винных хьюмидорах\* хранение вина перед подачей;

### Условия хранения:

- температура идеального хранения +12 c;
- вино хранится горизонтально;
- вино хранится в темноте;
- погреб изолируется так, чтобы исключить
- вибрацию;
- отсутствуют посторонние запахи;
- влажность воздуха 70%



# Сервис спиртных напитков на предприятиях питания

Вид спиртного напитка	Температурный режим подачи; t°С	Способ подачи к столу
Водка	0 – 6 °С	Рюмка для водки; V=50см <sup>3</sup> ; наполнение 2/3
Виски	0 – 5 °С	Oldfashioned; со льдом и водой; разбавление 1:2, 1:3
Коньяк	20 – 22 °С	Рюмка для коньяка; V=75см <sup>3</sup> ; наполнение 1/3
Вино красное	Крепленые – 18 °С Тихие, легкие – 15 °С	Рюмка для красного вина; V=125см <sup>3</sup> ; наполнение 1/2
Вино белое	10 – 12 °С	Рюмка для белого вина; V=75см <sup>3</sup> ; наполнение 2/3
Шампанское	6 – 9 °С	Бокал для шампанского; V=150-170см <sup>3</sup> ; наполнение 2/3
Пиво	7 – 14 °С	Пивная кружка; V= 350, 500, 750 см <sup>3</sup>

# Вопросы для самопроверки

## Организация работы с алкогольными напитками на предприятиях питания

---

1. Какие физико-химические процессы лежат в основе производства алкогольных напитков?
2. Перечислите наиболее известные сорта винограда, используемые для производства вин.
3. Сформулируйте цель и принципы организации работы с алкогольными напитками на предприятиях питания.
4. Чем следует руководствоваться при формировании винного ассортимента в ресторанах и барах?
5. По каким критериям следует выбирать компанию-поставщика алкогольной продукции?
6. Как часто рекомендуют менять винный ассортимент в ресторане?
7. Что включает в себя пакет документов, необходимых для грамотной организации работы с вином в ресторане?
8. Назовите основные правила оформления карты вин.

# Рекомендуемая литература

---

1. Фоминых И. Л. Организация и менеджмент ресторанов: менеджмент вин и крепких алкогольных напитков: учебное пособие/И.Л. Фоминых. – Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 204 с.
2. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих/С. и Л. Зигель и др. – Пер. с нем. Ю. О. Бема. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2002. – 288 с.
3. Журнал «Ресторанные ведомости»
4. Журнал «Современный ресторан»
5. Журнал «Wine News»
6. Журнал «Bar News»