

Предприятие индустрии питания типа бар.

Учебная презентация
преподавателя спецдисциплин
Т.В. Каркаускене

Историческая справка

- Бар – питейное заведение с барной стойкой, отделяющей хозяина бара (бармена) от посетителей
- Страна происхождения – Соединённые Штаты Америки (Дикий Запад)
- Время возникновения – XVIII век, времена золотой лихорадки
- Посетители – исключительно мужчины (старатели, ковбои и путешественники)



<http://remudarancher.bravehost.com/>



Современный бар



- Современный бар – специализированное предприятие индустрии питания и развлечения с барной стойкой, предназначенное для реализации всех видов напитков, в том числе смешанных, а также блюд, лёгких закусок, десертов, мучных кондитерских изделий и покупных товаров.

Здесь можно послушать музыку, спеть под «караоке», посмотреть телетрансляцию, выступления артистов эстрады, шоу барменов, организовать дружескую встречу, банкет.

Строгая классика



Бар на смотровой площадке небоскрёба



Продавать развлекая

- Бар рассчитан на кратковременное пребывание посетителей и в то же время является местом их отдыха. Центральный объект в любом баре, центр его притяжения — это барная стойка. За ней встречаются люди, чтобы отдохнуть после работы, обсудить последние новости, поделиться сокровенным с друзьями, и наконец, приобрести новые знакомства.

Виды баров

- кофейный бар (кофейня),
- пивной бар,
- винный бар,
- коктейль-бар,
- смешанный бар,
- снэк-бар,
- гриль-бар,
- салат-бар
- суши-бар
- кальян-бар,
- диско-бар,
- спорт-бар,
- кино-бар,
- стриптиз-бар,
- караоке-бар,
- пул-бар,

Основные категории работников бара

Бармен;

Бариста;

Барбэк;

Сомелье;

Бартендер;

Фумелье;

Бар-менеджер

Работники бара должны иметь профессиональное образование, безукоризненный внешний вид, обладать необходимой выдержкой, чувством собственного достоинства, знать иностранные языки, уметь общаться с разными посетителями.

Три стиля работы бармена

● Классический стиль.

Этот стиль отличается своей консервативностью и строгостью, начиная с одежды бармена и заканчивая правилами приготовления и подачи напитков. Бармен за стойкой должен держаться с достоинством, сдержанно, манера приготовления напитков не терпит отклонений от правил. Для классического стиля характерны такие особенности, как полирование посуды, охлаждение бокала, измерение компонентов коктейля по мерному стакану - джиггеру, отсутствие жидкости в стакане после приготовления напитка и др.

Три стиля работы бармена

● Спидмиксинг.

Это стиль работы бармена, при котором он должен продемонстрировать свое умение быстро смешать коктейль, не допустив ошибки в соблюдении стандарта и пропорций. Правильность приготовления проверяется по классическому коктейлю. Вкус, аромат, крепость и состав должны быть одинаковыми в любой стране мира.

● Флейринг.

Это искусство приготовления коктейлей, в рамках которого используются элементы жонглирования, фокусы, огненное шоу, акробатические трюки.

Флейринг делится на рабочий и «шоу».

Рабочий флейринг не предполагает подкидывание бутылок. Бармен играет ими на барной стойке, перемещая их, и в то же время готовит конкретный коктейль по желанию потребителя.

В «шоу-флейринге» бармен подбрасывает бутылки, перекидывает их за спину, ходит по горлышкам бутылок, может вовлечь в свою игру потребителей. «Шоу-флейринг» уместен на дискотеках, презентациях.

Эффективное барное пространство

- Правильно организованное рабочее место не только делает работу бармена комфортной, но и реально ускоряет процесс обслуживания, а это довольные гости и увеличение прибыли. Например, важно не забывать про правило «трёх шагов»: рабочее место бармена должно быть организовано таким образом, чтобы, выполняя заказы, он совершал не более одного шага в какую-либо из сторон (влево, вправо или назад). То есть все предметы, инвентарь, оборудование должны находиться в шаговой доступности от бармена.

- Не менее важно все правильно разместить за стойкой.

Принцип такой. Справа ставим то, что берём правой рукой (бутылки, совок для льда, инструмент), слева ставим то, что берём левой рукой (барное стекло). Перед собой, как правило, бармен располагает мерный инструмент (мензурки, джиггер), салфетки, барную доску и нож, стрейнер, лоток с фруктами. Если в процессе приготовления коктейлей или сервировки напитков у бармена перекрещиваются руки (берёт не той рукой), значит, рабочее место организовано неправильно.

- Конструктивно современная барная стойка делится на рабочую и гостевую зоны. Переоценить производительность хорошо организованной барной станции трудно: когда все под рукой, срок приготовления коктейля сокращается в пять раз, бармен способен приготовить десяток коктейлей за пять минут. Барная стойка может дополнительно комплектоваться барным холодильником, столешницей с каплесборником, мусорным модулем, хаус-бокалами, пистолетами для розлива газированной воды, кофемашиной, бойлером — все это позволяет избежать хаоса и оставить пространство рабочего стола свободным даже в самые загруженные часы.

Техническое оснащение бара

- Грамотное техническое оснащение современного бара является главным фактором его эффективности.

Меню в баре

Меню, которое подают в барах, представляет собой перечень напитков (с указанием рецептуры их приготовления), бутербродов, кондитерских и табачных изделий, предлагаемых посетителям. Оно утверждается директором бара или ресторана и составляется согласно утвержденному ассортиментному перечню. Меню баров с обслуживанием официантами кладут на каждый столик или же подается посетителям официантами. В барах с самообслуживанием его вывешивают на видном месте.

Продажа алкогольной продукции

Продажа алкогольной продукции в баре осуществляется только при наличии лицензии, выданной в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Потребителю должна быть предоставлена информация о номере лицензии, сроке ее действия и органе, выдавшем ее. Копия этой информации должна размещаться в удобном для ознакомления месте.

Бармен обязан своевременно в наглядной и доступной форме довести до сведения потребителей необходимую и достоверную информацию о товаре и его изготовителе, обеспечивающую возможность правильного выбора алкогольной продукции.

В информацию, доводимую до потребителя на русском языке, в обязательном порядке включаются следующие сведения:

- наименование и цена алкогольной продукции;
- данные, подтверждающие проведение сертификации алкогольной продукции;

- наименование производителя (юридический адрес) и название страны происхождения алкогольной продукции;
- государственные стандарты, требованиям которых алкогольная продукция должна соответствовать;
- объем алкогольной продукции в потребительской таре;
- наименование основных ингредиентов, влияющих на вкус и аромат алкогольной продукции, а также использованных в процессе изготовления продукции пищевых добавок;

- содержание в алкогольной продукции вредных для здоровья веществ (по сравнению с обязательными требованиями государственных стандартов);
- противопоказания к применению алкогольной продукции;
- дата, место изготовления и розлива, срок годности алкогольной продукции.

Продавец этой продукции должен иметь товарно-транспортную накладную, заверенную подписью и печатью поставщика,

и сертификат соответствия по каждому наименованию продукции с указанием учетного и регистрационного номеров сертификата, срока его действия и названия органа, выдавшего сертификат (указанная информация должна быть предоставлена потребителю по его требованию).

Не допускается продажа алкогольной продукции:

- без марок акцизного сбора;
- без информации о проведении обязательной сертификации и не маркированной знаком соответствия;

- без подтверждения легальности ее производства и оборота (при отсутствии товарно-транспортной накладной или грузовой таможенной декларации в отношении импортной алкогольной продукции или их копий, заверенных в установленном порядке);
- некачественной и опасной для здоровья людей (не соответствующей требованиям государственных стандартов, санитарных правил и гигиенических нормативов; имеющей явные признаки недоброкачества);

- с неустановленными сроками годности (для продукции, на которую должен быть установлен срок годности) или с истекшим сроком годности;
- упаковка, тара и маркировка которой не соответствуют требованиям государственных стандартов;
- с содержанием этилового спирта более 15 % объема готовой продукции в полистироловой таре, жестяных банках и упаковках типа «тетра- пак»;
- несовершеннолетним;

- в детских, учебных, культурных и лечебно-профилактических учреждениях и на прилегающих к ним территориях.

Перед продажей алкогольной продукции бармен обязан проверить ее качество по внешним признакам (наличие этикетки, чистота бутылки, признаки боя — скол горлышка бутылки, трещины, повреждение укупорки, помутнение, наличие осадка, кроме коллекционных вин).