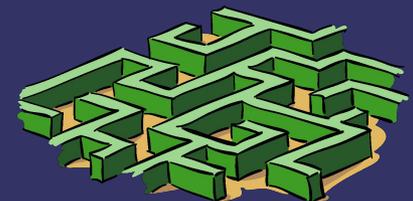


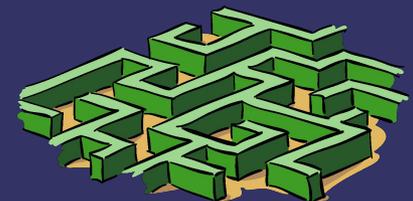
Обслуживание потребителей в барах

Алиев А.Б.
ОП-114

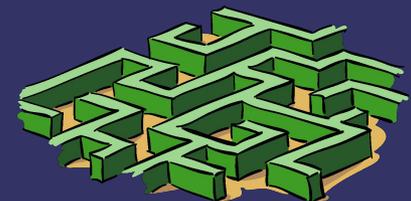


Подготовка бара к работе

- ⇒ Подготовка бара к работе начинается заранее в такой последовательности: проверяют складские запасы напитков, продуктов и сроки их хранения, промывают, протирают, наполняют емкости для соков, пробуют на вкус сливки, моют емкости, протирают и снова переливают сливки (чтобы не было ободка и устаревших сливок на стенках емкости) готовят к работе кассу, проверяют наличие разменной Моне ты, счетов, бланков для регистрации товаре.



- ⇒ Продукция, запас которой пополняется из состава, тщательно протирается и устанавливается на свое место, причем остаток перемещается вперед (т.е. с более ранним сроком реализации) Расставляются мебель, включаются осветительные приборы, расставляются водки или свечи в подсвечниках, включаются рекламные светильники, при необходимости улучшается декоративное оформление бару. Пополняют и удобно выложат полотенца для полировки посуды (с запасом), причем для полировки, вытирания рук и барной стойки они должны быть разными



Особенности обслуживания в барах

- ⇒ В барах применяются различные методы обслуживания посетителей: самообслуживание, обслуживание официантами и комбинированное обслуживание. Потребители могут выпить коктейль у барной стойки или перенести напитки и различные изделия к обеденному столу (при самообслуживании), а также заказать напиток у официанта. В некоторых случаях заказанный напиток готовят за столиком заказчика. Для этого используют специально оборудованную передвижную тележку, которой при необходимости пользуется бармен. Собранный со столов использованную посуду официанты или сборщики посуды выносят на подносах. В баре при ресторане коктейли гостям, приглашенным на праздник или прием, подают в обнос.
- ⇒ При самообслуживании у барной стойки потребители рассчитываются непосредственно с барменом, при обслуживании официантами – с официантом. Кроме



➔ КОНЕЦ

