**Тема 3 Підготовка бару до обслуговування відвідувачів**

***Практичне заняття*** (2 год)

***Тема заняття****.* **Складання карти напоїв для барів різних типів і класів.**

***Мета заняття:*** формування умінь та навичок щодо оформлення технологічної документації.

*Література:* 3 - 7; 9 - 15.

*Наочне забезпечення заняття*

Карти напоїв барів різних типів і класів.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

**Структура запису в винній карті:**

1.Вина;

* Вітчизняні білі;
* Вітчизняні червоні;
* Імпортні білі;
* Імпортні червоні;
* Шипучі ігристі вина.

**Зразковий зміст структури карти винно-горілчаних напоїв бару:**

1.аперитиви (шеррі, портвейни, вермут, анісові напої, гіркі настоянки типу "Кампарі");

2.міцні алкогольні напої (записують види горілки, коньяки, ром, віскі, джин, міцні лікери, наливки, креми);

3.Винна (білі та червоні столові, білі та червоні міцні, білі та червоні десертні, плодово-ягідні, ігристі);

4.Пиво (розливне, пляшкове, світле, темне);

5.десертні вина;

6.безалкогольні напої (мінеральні води, фруктові газовані води, соки, морси);

- змішані напої.

Також є спеціальні карти напоїв бару до яких відносять такі карти, які містять інформацію про одну групу напоїв.

**Складання карти чаю здійснюється у такій послідовності.**

1.Листовий чай:

* ферментований листовий чай (чорний);
* напівферментований листковий ;
* неферментований листовий чай (зелений);

2.Чайні суміші:

* Чайні суміші сорту «екстра»;
* Чайні суміші сорту «вищий»;

3.Плодовий і лікарський чай (чай із фенхелю, шипшини, ромашковий).

4.Чайні напої гарячі (грог, пунш).

5.Чайні напої холодні (чай з льодом, чай з крюшоном).

**Спеціальна карта кави**

1.Гарячі кавові напої без алкоголю

* мала кава мокко, велика кава мокко;
* мала чорна кава, велика чорна кава;
* кава чорна із збитими вершками;
* кава капучіно;
* кава по-східному.

2.Гарячі кавові напої з додаванням алкоголю

* кава по-французьки;
* кава по-ірландськи;
* кава роял.

3.Холодні кавові напої без вмісту алкоголю

* кава-глясе по-віденськи;
* кава-глясе по-берлінськи;
* кава-глясе по-американськи та ін.

4.Холодні з вмістом алкоголю.

**Карта коктейлів**

Складання карти коктейлів здійснюється у такій послідовності :

1.Дообідні коктейлі (аперитиви);

2.Коктейлі на основі шампанського;

3.Після обідні коктейлі (диджестиви);

4.Асортимент безалкогольних напоїв.

**Карта спеціальних видів пива**

1.Безалкогольні сорти пива;

2.Місцеві сорти пива з алкоголем розливні;

3.місцеві сорти пива з алкоголем у пляшках;

4.Імпортне пиво з алкоголем розливне;

5.Імпортне пиво з алкоголем пляшкове.

**Зміст завдань**

**Завдання 1.** Ви працюєте адміністратором бару. Заклад щойно відкрився і немає карти напоїв. Складіть карти кави та чаю.

**Завдання 2.** Складіть карту пива для спеціалізованого пивного бару ПАБУ.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. У якій послідовності доцільно перерахувати напої у карті винно-горілчаних напоїв?
2. Перелічіть реквізити карти напоїв.
3. Укажіть послідовність запису в картці напоїв у коктейль-барі.
4. Укажіть послідовність запису в карті напоїв та страв у десертному барі.
5. Укажіть послідовність запису напоїв тв страв у гриль-

барі.

1. Назвіть реквізити спеціальної карти чаю бару.
2. У якій послідовності слід записати напої у карті кок­тейлів?
3. У якій послідовності потрібно розмістити види пива у карті спеціальних видів пива?
4. Які особливості складання спеціальної карти кави?