**Завдання з методичними рекомендаціями для самостійної роботи №4**

**Підготовка бару до обслуговування відвідувачів**

*2 години*

**Мета:** Розкрити сутність підготовки бару до обслуговування відвідувачів.

**Зміст самостійної роботи**

1.Санітарно-гігієнічна підготовка торговельного залу бару.

2.Асортимент страв, закусок, виробів, десертів і напоїв барів та правила їх подавання залежно від типу бару*.*

***Література***

1. *Національний* стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ № 4281. - К.: Держстандарт України, 2004.
2. *Збірник* нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. - Харків: ПКФ “Фавор ЛТД”, 2003.
3. *Богушева В.И* Барьі и рестораньї. Искусство обслу- живания. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2000.
4. *Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В.* Організація роботи бармена. Навч. посіб. - Харків, 2007.
5. *Мостова Л.М., Новикова О.В.* Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. - К.: Ліра-К, 2010.
6. *Ростовський В.С., Шамаян С.М.* Барна справа. Підруч. - К.: Центр учбової літератури, 2008.
7. *Сало Я.М.* Організація роботи барів. Довідник бармена. - Львів: ТзОВ ВФ “Афіша”, 2010.

*МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ*

**1.*Санітарно-гігієнічна підготовка торговельного залу бару.***

Щоденна підготовка залу включає прибирання підлоги, обмітанням пилу, протирання меблів, обладнання. Основну прибирання роблять у ранкові години і закінчують за I -2 години до відкриття підприємства.

Санітарно-гігієнічна прибирання залу проводиться за допомогою [пилососів](http://ua-referat.com/%D0%9F%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BE%D1%81%22%20%5Co%20%22%D0%9F%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D1%81%D0%BE%D1%81) та інших збиральних машин, прибирального інвентаря.

При прибиранні приміщення дотримуються встановлених санітарних правил. Прибирання торгового залу здійснюють у певній [послідовності](http://ua-referat.com/%D0%9F%D0%BE%D1%81%D0%BB%D1%96%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96%22%20%5Co%20%22%D0%9F%D0%BE%D1%81%D0%BB%D1%96%D0%B4%D0%BE%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96) залежно від прибирання поля: для вологого прибирання (рами, лінолеум) на початку обмітають, витирають пил з вікон, меблів, карнизів, панелей, підвіконь, світильників, грат опалювальних батарей, а потім миють підлогу. При сухого прибирання спочатку прибирають підлогу, а потім видаляють пил з предметів, що знаходяться в заде.

Для натирання паркетних і лінолеумовою підлог використовуються електрополотери різних типів.

Після прибирання приміщення провітрюють. Протягом дня при необхідності невелику місцеву прибирання робить прибиральниця, чергова по залу.

Один раз на [місяць](http://ua-referat.com/%D0%9C%D1%96%D1%81%D1%8F%D1%86%D1%8C%22%20%5Co%20%22%D0%9C%D1%96%D1%81%D1%8F%D1%86%D1%8C) встановлюється санітарний день для проведення генерального прибирання з наступною дезінфекцією всіх приміщень, обладнання, інвентарю. Розміщення меблів у залі залежить від планувального рішення приміщення, розташування дверей, вікон, колон.

Столи розставляють прямими лініями, утворюючи з них групи - зони, відокремлені одна, - інший основними і додатковими проходами. Кожен стіл ставлять на такій відстані від сусідніх, яке забезпечувало б вільний прохід до нього відвідувачів і офіціантів.

Підсобними столами служать комоди, які встановлюють у місцях, найбільш зручних для роботи офіціанта. На них офіціанти ставлять посуд.

Сервірування столу

Перед сервіровкою офіціанти протирають (полірують) посуд і прилади рушниками, дотримуючись при цьому певні правила.

Ножі (кілька штук) беруть лівою рукою через рушник, а правою протирають до отримання блиску; потім їх укладають на підноси, покриті [серветкою](http://ua-referat.com/%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B5%D1%80%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BA%D0%B8), або в комоди.

Вилки, ложки полірують так само, як ножі, при цьому перевіряючи, чи не залишилася між зубцями вилок їжа, не усунена при митті.

Тарілку тримають ребром через рушник лівою рукою, а правою, поступово повертаючи, протирають іншим кінцем рушники. Чашку беруть за допомогою рушника в ліву руку, а правою просовують частину рушника в поглиблення чашки і великим пальцем витирають її з внутрішньої сторони. Фужери полірують двома рушниками. Одним беруть фужер за ніжку, іншим полірують. При цьому фужер обертають між обома руками, не натискаючи пальцями, великий палець, обгорнутий рушником, знаходиться всередині фужера. Щоб перевірити якість полірування, фужер періодично переглядають на [світло](http://ua-referat.com/%D0%A1%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BB%D0%BE%22%20%5Co%20%22%D0%A1%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%BB%D0%BE).

Одночасно готують прилади зі спеціями. Сільнички наповнюють на 3 / 4 обсягу сіллю, поверхню у відкритих сільничка вирівнюють, а край сільнички витирають рушником.Перечницю наповнюють наполовину сухим перцем, а отвір у дні закривають пробкою.Гірчичницю також заповнюють на 3 / 4 об'єму і вставляють ложечку. Прилади для спецій миють щоденно і насухо витирають.

На столах замість скатертин використовують індивідуальні серветки.

Для скорочення часу на обслуговування споживачів застосовують попередню сервіровку столів, яка доповнює інтер'єр залу.

При сервіровці дотримуються певні правила: спочатку ставлять фаянсовий або фарфоровий посуд, потім укладають прилади і після цього кришталь або скло. Дрібну їдальню закусочну або десертну тарілку ставлять точно проти стільця і так, щоб відстань від тарілки до краю стільниці становило приблизно 2 см. При банкетної сервіровки закусочна тарілка ставиться зверху на дрібну тарілку. Доцільно прокласти між ними серветку. Пиріжкову тарілку ставлять з лівого боку від основної (малої або закусочної) на відстані 5-10 см в залежності від кількості укладаються надалі приладів (качан).

Доставляють тарілки в зал на підносі, накритому серветкою. Таця з тарілками беруть двома руками. При установці тарілку беруть великим і вказівним пальцями, які витягнуті в одному напрямку по бортику, а решта пальців тільки притримують її. Столові прибори розміщують ліворуч і праворуч від центральної тарілки: ножі кладуть з правого боку від тарілки лезом до неї, вилки - зліва; першими до тарілки кладуть столові прилади, потім рибні, закусочні.Столову ложку завжди кладуть з правого боку; десертні прилади укладають перед тарілкою (дрібної або закусочної) у наступному порядку (від тарілки до центру столу): ніж, вилка, ложка.Часто при сервіровці укладають тільки один з десертних приладів або в парі - ложку і вилку, ніж і виделку.

**Питання для самоконтролю**

1. Санітарно-гігієнічна підготовка торговельного залу бару?

***2.Асортимент страв, закусок, виробів, десертів і напоїв барів та правила їх подавання залежно від типу бару.***

У коктейль-барах відмінно реалізуються спеціальні закуски нескладного приготування:

— відкриті бутерброди;

— закриті бутерброди;

— закусочні бутерброди (канапе);

— бутерброди асорті;

— сирні палички;

— маслини;

— солодкий мигдаль;

— фісташки тощо.

Бутерброди готують на хлібі з маслом та без нього, з м’ясними, рибними, гастрономічними товарами, м’ясними кулінарними виробами, яйцями та іншими різноманітними продуктами.

Бутерброди розрізняють: відриті, закриті, закусочні,асорті.

Відкриті бутерброди

Для таких бутербродів використовується пшеничний та житній хліб, нарізаний шматочками, розміром 10×7×1 см, вагою 40 г. Батони пшеничного хліба та булки нарізають навскоси, товщиною 1—1,5 см. Продукт укладається таким чином, щоб він повністю закривав шматок хліба. М’ясну та рибну гастрономію та м’ясні кулінарні вироби нарізають тонкими широкими шматочками 1—3 на порцію. На бутерброд можна викладати один вид продукту, або готувати їх змішаними, підбираючи продукти, які добре поєднуються за смаком: із вершковим маслом та сиром; із вершковим маслом та

паштетом; із вершковим маслом, ікрою та зеленою подрібненою цибулею тощо.98

Масло можна намазувати на хліб рівним шаром або покласти зверху чи поряд із продуктом у вигляді ромбика прямокутника, троянди. Якщо бутерброди готують із

м’ясними продуктами, то в масло можна додати гірчицю або соус «Південний» у кількості 20 г на 100 г масла. Для приготування бутербродів із жирними продуктами та риб-

ною гастрономією: салом шпик, кільками, червоною ікрою — краще використовувати житній хліб, тому що він краще поєднується з ними за смаком. Вага відкритих бу-тербродів може бути різною, залежно від набору продуктів, і коливатися від 65 до 105 г (бутерброд з котлетою). Співвідношення хлібу та додаткових продуктів може коливатися в межах від 1:1 до 3:1.Ковбасу для бутербродів нарізають після видалення оболонки з тієї частини батону, яка призначена для використання. Товсті батони вареної ковбаси нарізають прямо впоперек по одному шматку на бутерброд; копчену та напівкопчену

ковбасу нарізають навскос по 2—3 тонких шматочки на бутерброд. Шинку, окорок, рулет ретельно зачищають від шкіри верхнього шару, ділять на частини та нарізають широкими шматочками, щоб вони повністю покривали хліб. Сьомгу, лососину, кету, балик зачищають, нарізають широкими шматочками, починаючи з хвоста, по одному шматочку на бутерброд. Варену осетрову рибу охолоджують і нарізають на шматочки товщиною 3—4 мм. Ікру паюсну розминають на дерев’яній або мармуровій дошці і, вирівнюють ножем, придають потрібну форму. Якщо вона тверда, то нарізають шматочками. Ікру зернисту і кетову акуратно викладають на хліб ложкою. Оселедці очищають і нарізають 2—3 шматочки на бутерброд. Сир розрізають на великі шматки. Сир прямокутної форми — вздовж, а круглий — на сектори, зачищають від корочки.

Рулетик з салату пікантна корзинка сир з оливками

Грибне пюре тертий сир з сир, мандарин та майонезом та креветками укроп

Сир та ківі сир з полуницею рулетик з мортаделли

Яйце з ікрою спаржа з яйцем піца в мініатюрі

У кільки видаляють голову, хвіст, нутрощі і викладають на хліб по діагоналі, по боках розташовують яйце та зелену подрібнену цибулю.

Закриті бутерброди (сандвічі)

Закриті бутерброди (дорожні) готують на пшеничному хлібі. Хліб нарізають на смужки, шириною 5—6 см та товщиною 0,5—0,6 см по довжині усього батону або буханки,

видаляють скоринку, змащують тонким шаром м’якого вершкового масла, викладають підготовлені та нарізані тонкими шматочками продукти, накривають іншою такою ж смужкою хліба, притискають ножем, а потім нарізають на бутерброди необхідної форми. Закриті бутерброди можна зробити одношаровими, а також двох- і трьохшаровими та комбінованими.

Закусочні бутерброди (канапе)

Закусочні бутерброди готуються різноманітної форми:

круглі, діаметром 5—6 см, трикутні, квадратні, прямокутні,розміром не більше сірникової коробки. За формою вони нагадують дрібні тістечка, гарні на вигляд і часто використову-

ються для прикрашання столу на урочистих вечорах.Для їх приготування використовують пшеничний підсмажений хліб—крутони або слойки. Нарізані шматочки хлібу підсмажують на маргарині для утворення хрумкої, рум’яної скоринки, охолоджують, змащують з одного боку вершковим маслом, а потім красиво викладають на паперову серветку у вазу, чергуючи за формою і кольором продукти.

Бутерброди асорті

Готують на шматочках пшеничного хлібу, розміром, як для відкритих бутербродів. На хліб викладають 2—3 назви продуктів, які добре поєднуються за смаком та кольором, а

потім оформлюють гілочками зелені та продуктами, які входять до складу бутерброда. Такі бутерброди можна готувати з різними салатами, овочами, зеленню. Вихід — від 75 до 100 г.

Слід пам’ятати, що всі продукти для бутербродів нарізають не раніше, як за 20—30 хв до відпускання, інакше їх зовнішній вигляд погіршиться.Подавати бутерброди необхідно на тарілках або у вазах на паперових серветках.

Для гриль-барів встановлений такий асортиментний мінімум:

— м’ясо-гриль (натуральні м’ясні вироби, купати, шашлики) — 2—3 назви;

— риба-гриль — 1 назва;

— овочі-гриль — 1 назва;

— бульйон — 1—2 назви;

— холодні закуски (овочі натуральні, овочеві салати) —3—4 назви;

— гарячі напої (чай, кава) — 2—3 назви;

— холодні напої — 2—3 назви;

— борошняні кондитерські вироби — 3—4 назви.

Страви, які готують у гриль-барах, зазвичай готують на відкритому вогні у спеціальних теплових апаратах, тому вони мають специфічний смак та аромат.

У гриль-барах реалізуються також холодні закуски, але в обмеженому асортименті (салати, маринади, гастрономія). Відвідувачам подають бульйон або перетертий суп в чашках, а як десерт — фруктові компоненти, креми та морозиво, із напоїв — гарячу або холодну каву, молочні коктейлі, прохолоджу вальні напої у пляшках, фруктові соки, виноградне вино; у прохолодну погоду — гарячі пунші та гроги. Спиртні напої подають тільки в рюмах по 25 або 50 мл.

У винних барах застосовуються спеціальні закуски із грибів, готуються різні бутерброди (сандвічі, канапе, асорті);присмажують сосиски на шпажках; готують фаршировані яйця і т. п. Рецептури і технології приготування цих страв можна знайти в будь-якій книзі з кулінарії.Салати із фруктів і ягід для винного бара, фрукт-гриль. Фруктові салати готують із суміші консервованих плодів і ягід (асорті), подають їх у скляній компотниці, яку ставлять на десертну тарілку з десертними вилкою й ложкою. Перед подаванням салати додатково ароматизують відповідно до рецептури лікером або коньяком.

Цілий рік у винному барі повинно бути не менш 2—3 найменувань фруктів і ягід (яблука, груші, цитрусові, виноград), але при цьому треба враховувати місцеві умови — клас

бара, місце його розташування і таке інше. У барах типу «Люкс» (у готелях, на теплоходах, в аеропортах і т. п.) переважають імпортовані фрукти і ягоди; у провінційних містах і в сільській місцевості — у винних барах повинні переважати місцеві фрукти і ягоди.

У пивних барах зазвичай подають такі холодні закуски:

— сир твердий: Швейцарський, Російській, Голландський,Костромський, Ярославський;

— картопляні крекер або чіпси (смажена хрустка картопля, а саме — тонкі скибочки сирої картоплі, обсмажені в рослинній олії, золотавого кольору);

— горох мочений солоний, продукт отриманий шляхом квашення спеціально підібраного сорту;

— риба в´ялена або копчена — в’ялена вобла, тараня, рибець, кефаль, морський карась, хек, зубак, батерфім або риба холодного копчення (тарань, вобла, кутум, чехоня,

зубатка, оселедці й ін.);

— сушіння (соломки, галети, сушка із сіллю або із кмином);

— ковбаса твердокопчена: Полтавська, Краківська, Українська, Невська, Польська;

— яйця варені;

— морепродукти — креветки й раки.

**Питання для самоконтролю**

1. Асортимент страв, закусок, виробів, десертів і напоїв гриль-бару ?
2. Асортимент страв, закусок, виробів, десертів і напоїв пивного-бару ?
3. Асортимент страв, закусок, виробів, десертів і напоїв коктейль-бару ?