**Завдання з методичними рекомендаціями для самостійної роботи №1**

**Тема 1**

Умови та строки реалізації продовольчих товарів, кулінарної та кондитерської продукції, що реалізуються в барах. Додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.

*6 години*

**Мета:** Розкрити сутність поняття " бар "ознайомитися із типами барів, їх характеристикою та історією виникнення.

**Зміст самостійної роботи**

1.*Умови та строки реалізації продовольчих товарів, кулінарної та кондитерської продукції, що реалізуються в барах.*

*2.Характеристика барів типу лоббі-бар.*

*3.Характеристика барів типу сервіс-бар*

***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. ***Умови та строки реалізації продовольчих товарів, кулінарної та кондитерської продукції, що реалізуються в барах****.*

Для забезпечення безперебійного виготовлення і реалізації кулінарної про­дукції у визначеному асортименті підприємство масового харчування повинно мати певний запас продуктів. Величина запасів круп, борошна, макаронних ви­робів, цукру не повинна перевищувати обсягу 8-10-денної реалізації; продуктів, що швидко псуються (м'ясо, риба, птиця та ін.), — 3-денної реалізації; овочів і картоплі — 15-денної. Молоко, молочні продукти, напівфабрикати і хліб завозять на підприємство щодня.

Для короткочасного зберігання продуктів і напівфабрикатів на підприємствах масового харчування виділяють складські приміщення: холодильні камери і скла­ди для овочів, сухих продуктів.

Холодильні камери призначені для зберігання продуктів, що швидко псують­ся і напівфабрикатів. На великих підприємствах, що працюють на сировині, об­ладнують кілька холодильних камер: м'ясну, рибну, молочно-жирову, гастрономіч­ну, для фруктів і зелені. На невеликих підприємствах може бути 1-2 холодильні камери/ В таких випадках продукти необхідно зберігати в тарі й особливо додер­жуватись правил товарного сусідства різних продуктів, яке впливає на їхню якість при зберіганні. Не можна зберігати разом продукти, що мають різкий запах (осе­ледець, сири, копчені вироби, прянощі), з продуктами, які легко поглинають запах (вершкове масло, хліб, борошно), або вологі продукти з сухими гігроскопіч­ними (цукор, сіль, сухе молоко), сировину і готову продукцію. На підприємствах, які працюють з напівфабрикатами, виділяють камери для зберігання м'ясних, рибних і овочевих напівфабрикатів.

Склад для овочів розміщують у підвальному приміщенні з доброю вентиля­цією, без природного освітлення, оскільки на світлі руйнується вітамін С, а кар­топля зеленіє і проростає.

Склад для сухих продуктів (борошна, круп, цукру, солі, кави, какао, спецій та ін.) розташовують у сухому приміщенні з природним освітленням і доброю вен­тиляцією. В зимовий період його опалюють.

У складських приміщеннях необхідно мати обладнання для зберігання про­дуктів (стелажі, підтоварники, бункери, засіки, шафи), приймання і відпускання. їх (ваги товарні і циферблатні) і механізації навантажувально-розвантажувальних робіт (вантажні ліфти, підйомники, транспортери, візки та ін.), а також інстру­менти для перевірки якості продуктів (овоскоп, лупи, пробовідбірники та ін.), контролю режимів зберігання (термометри, психрометри) та інвентар для відпус­кання продуктів (совки, насос для олії, лопатки, виделки, ложки, ножі, струни для нарізування масла, лійки, молокоміри (рис. 2) і відкривання тари (молотки дерев'яні і металеві, обценьки, томагавк, знімач обручів з бочок, набійник мета­левий і дерев'яний, фігурний важіль та ін. (рис. 3).

Кожна група продуктів потребує певних умов зберігання, залежно від їх влас­тивостей, тому у складських приміщеннях підтримують необхідну температуру і вологість повітря одержуються вимог і правил санітарії та гігієни.

Продукти складають і зберігають у складських приміщеннях різними способа­ми: стелажним, штабельним, насипним, наливним, підвісним. *Стелажний спосіб* використовують для зберігання риби, субпродуктів, масла, сиру, хліба, хлібобулочних виробів, кави, какао, спецій, сухого молока, яєчного порошку, свіжої капусти. Продукти розміщують на полицях стелажів, у шафах. При цьому способі продукти не відволожуються, оскільки є доступ повітря до нижніх їх шарів.

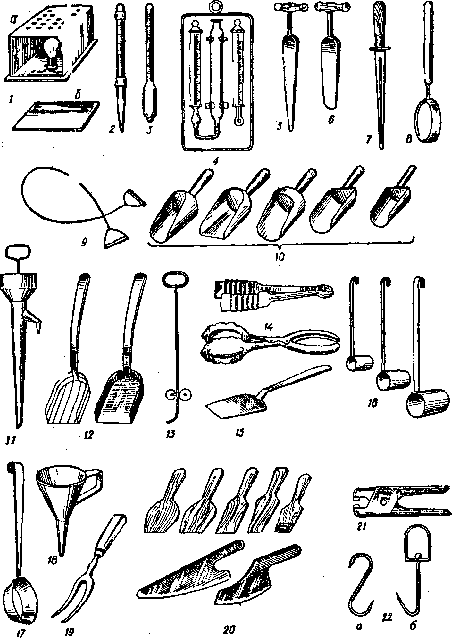


Рис. 2. Інструменти й інвентар складських приміщень:

1 — овоскоп: *а —* знімна кришка з гніздом для яєць; *б —* молочне скло для перевірки пляшок з вином; *2 —* термометр з металевим наконечником; *3 —* ареометр; *4 —*психрометр; *5, 6, 7 —* про­бовідбірники для масла, сиру, борошна і круп; *8 —* лупа; *9 —*струна для нарізування масла; *10 —* совки; *її —* насос для олії; *12 —* лопати дерев'яна і решітчаста для картоплі; *13 —* пристрій для переміщення бочок; *14 —* щипці кондитерські; *15 —* лопатка кондитерська; *16 —* молокоміри; *17 —* ложка для сметани; *18 —* лійка; *19 —* вилка для оселедця; *20 —* лопатки для сиру, топленого масла, ікри, повидла, для обчищання бочок; *21 —* пломбір; *22 —* гаки для м'яса: а — "вісімка"; *б—*"вертлюг"

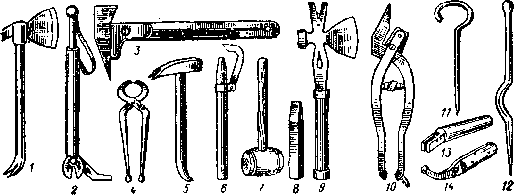


Рис. 3. Інструменти для відкривання тари:

*1 —* сокира-молоток; *2 —* лапка; *3, 5 —* молоток-лапка; *4 —* обценьки; б — знімач обручів з бочок; 7— дерев'яний молоток; *8 —* набійник дерев'яний; *9 —* томагавк;10*—*лапка-ножиці; // — прут для відкривання тари; *12 —* фігурний важіль; *13 —* набійник металевий; *14* — ніж для розпорювання мішків.

*Зберігайте дині та кавуни при температурі 3-5 °С на решітчастих полицях стелажів в один ряд, щоб вони не торкалися одне одного, хвостиками догори.*

*Штабельний спосіб* придатний для продуктів у тарі на підтоварниках (плоди, овочі, птицю — в ящиках, крупи, борошно, цукор — у мішках). Штабелі розташо­вують так, щоб була колова циркуляція повітря.

*Насипним способом* зберігають овочі без тари в бункерах, ящиках — клітках, засіках навалом 1,5 м заввишки.

*Наливний спосіб* використовують для зберігання рідких продуктів: олії, смета­ни, молока, які надходять у бочках, бідонах.

*Підвісним способом* зберігають м'ясо, яке охололо і охолоджене, копчені м'ясні вироби, варені ковбаси, сосиски, сардельки. Їх розміщують так. щоб вони не торкалися між собою і до стін.

При зберіганні в продуктах відбуваються фізичні, хімічні, біохімічні і біологічні процеси, які при порушенні режиму і правил зберігання негативно впливають на якість.

*3берігайте банани при температурі не нижче 10*°С*: при нижчих температу­рах вони потемніють, погіршується їх смак.*

**Фізичні процеси** — це зміна температури, вологості продуктів, поглинання ними газоподібних речовин, ущільнення і деформація. Наприклад, при високій темпе­ратурі (20-25 °С) і пониженій вологості овочі і фрукти в'януть, висихають, втрача­ють масу.

**Хімічні процеси** спричинюють утворення нових речовин, які погіршують хар­чову цінність, смак, запах і колір продукту. Так, при підвищеній температурі під дією природного світла жири окислюються (гіркнуть), томатна паста темніє, кар­топля зеленіє і в ній накопичується соланін.

**Біохімічні** процеси проходять під дією ферментів, що містяться в продуктах. До них належать дихання і гідролітичні процеси.

*Дихання* відбувається під дією окислювально-відновних ферментів при зберіганні продуктів. При цьому органічні речовини (цукри, крохмаль, органічні кис­лоти, жири та ін.) окислюються. Активізуються процеси дихання при наявності вільної вологи, температурі 20-25 °С і достатньому надходженні повітря. *Гідролітичні процеси (гідроліз)* мають місце, наприклад, при достиганні плодів. При цьому крохмаль перетворюється на цукор, а протопектин переходить у пек­тин, внаслідок чого плоди стають солодшими і м'якшими. При зберіганні про­дуктів, що містять багато білків (м'ясо, риба), відбувається гідроліз білків до амі­нокислот. Це перетворення називають *автолізом* (наприклад, дозрівання м'яса після забою тварин). Гідроліз жирів у зерні, борошні, крупах призводить до збільшення кислотності цих продуктів. Гідролітичні процеси сповільнюються при пониженій температурі.

Біологічні процеси можуть бути викликані розвитком мікроорганізмів або дією на продукти гризунів, різних комах.

*Мікроорганізми —* це бактерії, дріжджі, плісені, які спричинюють бродіння, гниття, пліснявіння.

*Бродіння —* це розщеплення вуглеводів під впливом ферментів, які виділяють мікроорганізми. Розрізняють бродіння спиртове, молочно-, оцтово- і масляно­кисле та ін.

При спиртовому бродінні під дією дріжджів із цукру утворюється спирт, вуг­лекислий газ та інші сполуки (гліцерин, сивушні масла), які є причиною псуван­ня овочевих і плодових соків, варення, повидла. Молочнокисле бродіння відбувається під дією молочнокислих бактерій, які розщеплюють цукри з утворенням молочної кислоти. Цей вид бродіння спричи­нює скисання молока. Оцтовокисле бродіння характерне для продуктів, які містять етиловий спирт, під дією оцтовокислих бактерій з утворенням оцтової кислоти. Воно викликає скисання вин, квасу. Маслянокисле бродіння спричинюють маслянокислі бактерії, які зброджу­ють цукри до утворення масляної кислоти. Це бродіння виникає при зберіганні сирів, консервів, молочних продуктів, борошна. При цьому продукти набувають гіркого смаку і неприємного запаху.

*Гниття —* це розпад білків під дією гнильних мікробів з утворенням отруй­них, з приємним запахом, речовин. Гниють продукти, які містять білки і вели­ку кількість води (м'ясо, риба, яйця, зерно, картопля).*Пліснявіння* спричинюють плісневі гриби, які утворюють на поверхні продукту слизистий наліт білого, жовтого і чорного кольорів. Плісені викликають розпад цукрів, білків, омилення жирів і надають продуктам неприємного смаку і запаху. Особливо часто пліснявіють овочі, плоди, зерно-борошняні продукти, вершкове масло при підвищеній вологості.

При зберіганні продуктів, особливо тих, що швидко псуються, потрібно суво­ро додержуватись термінів реалізації.

**Питання для самоперевірки**

1.Умови та строки реалізації продовольчих товарів в барах?

2. Умови та строки реалізації кулінарної та кондитерської продукції в барах?

1. ***Характеристика барів типу лоббі-бар***

***Лобби-бар*** (від анг.Lobby – «вестибуль») розташований на першому поверсі готелю, неподалік стійки адміністратора. Зазвичай,лобби-бари відкриті цілодобово. Крім контактної барної стійки, у зоні лобби-бару звичайно знаходиться м'які меблі, доповнювані кавовими столиками і стільцями. Лобби-бари організують в ізольованих помешканнях або територій, виділених з холів готелів з допомогою колон, рослин, фонтанів. Специфіка розташування лобби-бара створює певні переваги у його оформленні та висвітленні: панорамні вікна, прийняті холах готелів, – це яскравий декоративний елемент і природне висвітлення більшу частину доби.

Лобби-бар обслуговує як постояльців готелю, так й відвідувачів,які у ньому не проживають. Він є місцем зустрічей, і очікувань. Відвідувачам барів пропонують розваги, найпоширеніші серед яких преса, жива музика і перегляд телепрограм.

У асортименті лобби-бара, зазвичай, представлені макарони, закуски, десерти, міцні, слабоалкогольні і безалкогольні напої. Особливе місце у меню відводиться чаю і кави.

Відвідувачі лобби-бара звичайно роблять великих замовлень, тому тут можуть встановлюватися ціни вище середніх. Високі ціни можна пояснити вже самим статусом місця та не викличуть негативну реакцію, якщо їх підтримати ексклюзивністю асортименту і сервіровкою. А загалом,лобби-бар повинен підтримувати і підтверджувати клас готелю, у якій перебуває.

**Питання для самоперевірки**

1. Визначення лобби-бару?
2. Асортимент меню лобби-барів?
3. ***Характеристика барів типу сервіс-бар***

***Сервис-бар*** перебуває у гостьовій зоні ресторану чи кав'ярень і виконує замовлення відвідувачів через офіціантів. Власна контрольно-касова машина (ККМ) йому, зазвичай, непотрібна. Тут розміщається лише принтер, з якого до бару надходять замовлення офіціантів. Основна вимога щодо нього – функціональність. Проте гості повинні мати можливість роздивитися його асортимент і обговорити замовлення з барменом.

Головне завдання обслуговуючого бару є подача вина, алкогольних напоїв і кави у зал через офіціанта. Другий бар, якщо його розмістити неподалік від входу і зони рецепшин, виконуватиме такі функції:

– обслуговування відвідувачів;

– приготування змішаних напоїв для гостей ресторану;

– приготування аперитивів відвідувачам,які очікують вільних місць у залі.

**Питання для самоконтролю**

1. Визначення сервис-бару?
2. Яка основна відмінність сервис-барів?