

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

А. В. Слащева, А. В. Клименко

**КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ
З ДИСЦИПЛІНИ
«БАРНА СПРАВА
ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Кривий Ріг
2017

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

А. В. Слащева, А. В. Клименко

**КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ
З ДИСЦИПЛІНИ
«БАРНА СПРАВА
ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ»**

Затверджено на засіданні
кафедри технології в ресторанному
господарстві та готельної і
ресторанної справи
Протокол № 10
від 20 грудня 2016 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 4
від 23 грудня 2016 р.

Кривий Ріг
2017

УДК [640 443:642 6/ 7] (076 5)
ББК 36 99-5я73
С 47

Рецензенти:

С. Ю. Попова, кандидат технічних наук, доцент
А. В. Возняк, кандидат технічних наук, доцент

Слащева, А.В.

С 47 Барна справа та організація роботи сомельє: конспект лекцій для студ. спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання [Текст] / А. В. Слащева, А. В. Клименко; М-во освіти і науки України, Донецьк. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в рестор. госп. та готел. і рестор. справи. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 48 с.

В конспекті лекцій розглянуто питання організації роботи різних типів барів, а також особливості роботи бармена і сомельє. Наведено характеристику барного обладнання, інвентарю та посуду для подачі барної продукції, дано класифікації змішаних напоїв та порядок складання винної карти. Викладено загальну інформацію про порядок виконання обов'язків бармена та сомельє.

Для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського.

ББК 36 99-5я73

© Слащева А. В., Клименко А. В., 2017
© Донецький національний
університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського, 2017

ЗМІСТ

ВСТУП	5
ЛЕКЦІЯ 1. Особливості організації і функціонування барів	6
1.1. Історія виникнення і розвиток барів.	6
1.2. Класифікація барів	7
1.3. Характеристика різних типів барів	9
ЛЕКЦІЯ 2. Матеріально-технічне забезпечення барів	12
2.1. Організація постачання в барах	13
2.2. Склад і характеристика приміщень	14
2.3. Обладнання бару, призначення, характеристика	14
2.4. Характеристика посуду та інвентарю	19
ЛЕКЦІЯ 3. Організація обслуговування споживачів	21
3.1. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи	21
3.2. Підготовка до обслуговування гостей	22
ЛЕКЦІЯ 4. Загальні відомості про приготування та подавання напоїв	25
4.1. Техніка наливання основних напоїв	25
4.2. Класифікація змішаних напоїв	27
4.3. Характеристика основних алкогольних компонентів	32
4.4. Ароматизатори та підсолоджувачі змішаних напоїв	34
ЛЕКЦІЯ 5. Карта вин ресторану. Правила складання	37
5.1. Формування винного асортименту	37
5.2. Типи винної карти	39
5.3. Правила складання винної карти	41
5.4. Класична структура винної карти	43
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	46

ВСТУП

Основою роботи бармена є знання і вміння в галузі технології приготування змішаних напоїв. Бармен повинен задовольняти будь-який, навіть найвибагливіший смак. При приготуванні напою і гарніру до нього, бармен проявляє творчість, фантазію, майстерність і професіональні знання. Основу професії бармен складають знання видів обладнання, інвентарю, посуду, які використовуються в барах різних видів для приготування змішаних напоїв та продукції в спеціалізованих закладах. Якість обладнання, інвентарю, посуду виступає значною питомою вагою в належній організації обслуговування і задоволення попиту споживачів на продукцію та послуги відповідного закладу ресторанного господарства.

Дисципліна "Барна справа та організація роботи сомельє" відноситься до спеціальних і забезпечує підготовку майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи на рівні бакалаврів. Програма дисципліни передбачає набуття студентами теоретичних знань з історії, теорії і практики виду барного обладнання, барного інвентарю та певного набору посуду для приготування та подачі змішаних напоїв.

Мета курсу - формування у студентів професійних знань в області технології напоїв та формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів

Завдання курсу - надання студентам теоретичних знань і практичних вмінь з особливостей організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення; організації роботи та робочого місця бармена; стилів роботи бармена та їх використання в барах певної спеціалізації; класифікації змішаних напоїв та характеристику основних їх груп; методів приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення

Предметом вивчення даної дисципліни є:

- особливості організації і функціонування різних видів барів, їх матеріально-технічного забезпечення;
- організація роботи та робочого місця бармена;
- класифікації змішаних напоїв та характеристику основних їх груп;
- методи приготування змішаних напоїв, їх сервірування та оформлення;

Окрім всього отримані знання та практичні навички організувати роботу барів різних видів; здійснювати добір необхідного обладнання, посуду, інвентарю для приготування змішаних напоїв; організувати процес обслуговування споживачів з урахування правил і норм міжнародного сервісу, повинні неодмінно сформувати високий професійний рівень фахівців у сфері ресторанного господарства і забезпечити відповідність роботи закладів сучасним вимогам до надання ресторанних послуг у закладах туристично-рекреаційної сфери. В той же час набута студентами обізнаність з програмних питань дисципліни "Барна справа та організація роботи сомельє" у разі їх відповідного працевлаштування сприятиме підвищенню рівня відповідності класу та спеціалізації затребуваних сучасним споживачем та перспективних закладів ресторанного господарства у нашій країні.

ЛЕКЦІЯ 1

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ФУНКЦІОНУВАННЯ БАРІВ

План

- 1.1. Історія виникнення і розвитку барів
- 1.2. Класифікація барів
- 1.3. Характеристика різних типів барів

Список рекомендованої літератури [1-9, 13, 24, 28, 29]

Міні-лексикон

Бар – заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні, алкогольні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні і кондитерські та булочні вироби, покупні товари.

Десертні бари – бари, в яких представлено різноманітний асортимент змішаних напоїв на основі соків, відварів фруктів, ягід, коктейлів групи коблер, ягідних блюд, фруктів, ягід у сиропі, зі збитими вершками, сметаною.

Гриль-бари- підприємства, призначені для реалізації виробів із м'яса, птаха, риби, смажених в електричних грилях, а також гарячих і холодних напоїв, натуральних вин, кондитерських виробів.

Снек-бари - підприємства, що об'єднують функції бару і закускової та призначені для швидкого обслуговування споживачів за стійкою.

Пивні бари - це вузькоспеціалізовані підприємства, в яких реалізується пиво у широкому асортименті.

Винні чи коктейль-бари – бари, які спеціалізуються на виготовленні та продажу споживачам різних видів змішаних напоїв, до складу яких входять спиртні та винні компоненти.

Молочні бари – бари, у яких реалізують молочні продукти - змішані молочні напої і коктейлі на молочній основі з фруктовими сиропами.

Салатні, вітамінні бари спеціалізуються на приготуванні безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід і гарячих напоїв.

Ігрові бари - підприємства, у яких реалізація коктейлів, спеціальних закусок, фруктів, кондитерських виробів, гарячих напоїв здійснюється у залах, де встановлено різні ігрові автомати.

1.1. Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару

Бари виникли понад 100 років тому. Однією з перших публікацій про бари, а також про змішані напої, якими в них торгували, була брошура, випущена в США у 1882 р. Гарі Джонсаном англійською та німецькою мовами. Саме цей період можна назвати початком популяризації барів.

Термін «бар» походить від англійського слова «bar», що означає «загорода», «застава», «прилавок», «стійка», які відгороджують продавця від покупця. З появою у США перших барів – салонів (saloon – закускова, пивна, трактир) продавця від покупця відокремлював бар'єр, а згодом – на

сучасну красиву і зручну стійку з високими табуретами.

Як і американські бари-салони, у ХІХ с. в Україні були дуже поширені шинки, де обслуговуючим персоналом були шинкарі – продавці напоїв, у тому числі меду та пива. Шинкаря ще називали «застоїчним». Пізніше з'явилося слово «буфетник». Нині повернулися до слова «бармен», вкладаючи у нього нове, більш широке уявлення про цю професію.

За останнє десятиліття в сфері обслуговування відбулися значні зміни, які, своєю чергою, торкнулися і барів: підвищилася якість обслуговування відвідувачів, стало більш різноманітним меню і більш ефективною праця бармена.

Різновидів сучасних барів дуже багато. Сьогодні в бар приходять не тільки щось випити, а і відпочити, розважитися, послухати музичну програму чи подивитися шоу.

Поняття бару.

Бар – заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні, алкогольні, слабоалкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні і кондитерські та булочні вироби, покупні товари.

До структури барів входить:

- виробництво продукції;
- організація споживання;
- організація відпочинку та розваг;
- реалізація продукції.

Форми обслуговування в барах:

- бармен за барною стійкою;
- офіціанти;
- змішане.

1.2. Класифікація барів

Різновиди барів класифікують за наступними критеріями:

- За рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг;
- За призначенням;
- За асортиментом напоїв та виробів.

За рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг:

1. *Клас «люкс»* - вишуканість та високій рівень комфортності; широкий вибір послуг, напоїв, коктейлів на замовлення та фірмових напоїв.

2. *Клас «вищий»* - оригінальність інтер'єру, комфортність, досить широкий вибір послуг, напоїв, коктейлів на замовлення та фірмових.

3. *Клас «перший»* - менший обсяг послуг, напої, коктейлі нескладного приготування, у т.ч. на замовлення; обслуговування офіціантами та барменом.

За призначенням:

- Танцювальні бари;
- Ігрові бари;
- Диско-бари;

- Експрес-бари;
- Вар'єте – бари.

За асортиментом напоїв та виробів:

- Винні бари, коньячні бари, пивні бари, молочні бари;
- Снек-бари, коктейль-бари, гриль-бари, салат-бари,
- Вітамінні бари, суші-бари, смузі-бари.

Бари за рівнем обслуговування і номенклатурою наданих послуг поділяються на три класи - люкс, вищий і перший, які мають у свою чергу відповідати таким вимогам:

- "люкс" - вишуканість інтер'єра, високий рівень комфортності, широкий вибір послуг, напоїв та коктейлів на замовлення та фірмових;

- "вищий" - оригінальність інтер'єра, досить широкий вибір послуг, комфортність, вибір напоїв та коктейлів на замовлення та фірмових.

У барах класів "люкс" і "вищий" відвідувачів обслуговують офіціанти і бармени. Меблі, світильники та інші елементи інтер'єрів повинні бути виконані за спеціальним замовленням так само, як столовий посуд і прилади, під час виготовлення яких дотримується єдність стилю. Металевий посуд і столові прилади мають бути виконані з неіржавіючої сталі, мельхіору, сортовий посуд зі скла з художньою обробкою за індивідуальним замовленням. Столова білизна (скатертини, серветки, ручники для офіціантів) виготовляються з урахуванням особливостей інтер'єра залу. При цьому допускається використання різних видів обробки столової білизни і форменого одягу (мереживами, вишивкою). У барах класу "вищий" за наявності столів з поліефірним покриттям допускається заміна скатертин індивідуальними серветками з тканини.

Для музичного оформлення застосовується високоякісна стереофонічна радіоапаратура. Допускається індивідуальне озвучування столів з регулюванням рівня звучання. Вітрина оформляється за-допомогою світлових і оптичних ефектів, кольорових діапозитивів і фотографій та містить інформацію про особливості бару - специфіку асортименту пропонованих напоїв і закусок, комплекс послуг.

Обкладинки меню і преїскуранта, запрошувальні картки та інші види друкованої реклами виробляються з картону щільного паперу з глясовим покриттям і художнім стискуванням. Крім назви бару, на обкладинках зображується його емблема і рисунок, що відбиває тематичну спрямованість підприємства.

Бари "першого" класу відрізняються оригінальністю, комфортністю, меншим обсягом послуг. Відвідувачам пропонуються напої, коктейлі нескладного приготування, у тому числі на замовлення та фірмові; обслуговування проводиться офіціантами і барменом; у меню мають входити змішані напої. Меблі підбираються відповідно до інтер'єра підприємства. Обов'язковою умовою є дотримання стильової єдності сервіровки столів. Столова білизна може бути білою чи кольоровою. Допускається сервіровка з використанням індивідуальної лляної серветки на столах з поліефірним покриттям; металевий посуд і столові прилади виготовляються з неіржавіючої сталі, порцеляновий посуд - не нижче восьмої групи художніх розділок,

сортовий посуд зі скла - не нижче шостої групи художніх розділок чи зі скла, пофарбованого окислами рідкоземельних металів.

Музичне оформлення здійснюється із використанням стереофонічної радіоапаратури.

Вітрина оформлюється із застосуванням різноманітних декоративно-оздоблених матеріалів. Обкладинки меню та прейскурантів виготовляються з щільного паперу з художнім оформленням.

Бари розрізняють за асортиментом і способом приготування реалізовуваної продукції - молочний, пивний, винний, кавовий, бар-коктейль, гриль-бар тощо. За специфікою обслуговування споживачів - казіно-бар, паб-бар, відео-бар, вар'єте-бар, тощо.

Структура барів включає виробництво, реалізацію та організацію споживання продукції з організацією відпочинку та розваг споживачів.

Підприємства такого типу доцільно розміщати в адміністративних, культурних, торгових центрах, мікрорайонах великих міст (при ресторанах, кафе, готелях). Оптимальна кількість місць у них - 10, 25, 50, 75 і 100.

У барах застосовуються різні форми обслуговування відвідувачів - самообслуговування, за допомогою офіціантів і змішане (у барної стійки - самообслуговування, а за столиками - обслуговування офіціантами).

Режим роботи барів залежить від місця їх розташування та інтенсивності потоку відвідувачів.

1.3. Характеристика різних типів барів

Десертні бари - у них представлено різноманітний асортимент змішаних напоїв на основі соків, відварів фруктів, ягід, коктейлів групи коблер, ягідних блюд, фруктів, ягід у сиропі, зі збитими вершками, сметаною. Асортимент доповнюють два-три найменування морозива з наповнювачем та кілька назв кондитерських виробів. У залежності від сезону у барі використовують свіжі, консервовані чи засушені фрукти, ягоди, кавуни, дині, цитрусові, ананаси і банани.

Гриль-бари- підприємства, призначені для реалізації виробів із м'яса, птаха, риби, смажених в електричних грилях, а також гарячих і холодних напоїв, натуральних вин, кондитерських виробів. Розміщують гриль-бари у залах великих ресторанів, готельних комплексах і місцях відпочинку.

Снек-бари - підприємства, що об'єднують функції бару і закускової та призначені для швидкого обслуговування споживачів за стійкою. Меню містить у собі обмежений асортимент блюд: рубані чи натуральні біфштекси, лангети, блюда з птаха, прохолодні напої, коктейлі, кава. Снек-бари доцільно розміщати у великих торгових центрах, на автострадах.

Пивні бари - це вузькоспеціалізовані підприємства, в яких реалізується пиво у широкому асортименті, холодні і гарячі закуски, бутерброди, солоня, копчена і в'ялена риба, оливки, креветки, відварні раки, краби. На відміну від інших барів стійка пивних барів містить холодильне устаткування.

Винні чи коктейль-бари. Такі бари, як правило, організують при готелях, ресторанах або кафе. Вони спеціалізуються на виготовленні та продажу

споживачам різних видів змішаних напоїв, до складу яких входять спиртні та винні компоненти. Крім того, реалізуються канапе і відкриті бутерброди, грінки і тарталетки з різними продуктами. Іноді винний чи коктейль-бар розміщують у аванзалі або безпосередньо при вході у великий ресторан. У цьому випадку він відіграє роль бару-аперитиву, тобто у ньому збираються відвідувачі перед початком прийому (в асортименті необхідно мати широкий вибір аперитивів, а після закінчення прийому можна випити кави).

Танцювальні чи диско-бари. їх організують в окремих будинках або при готелях. Вони працюють переважно у вечірній час. у залі виділяють місце для оркестру, танців, концертних виступів. Посада метрдотеля у таких барах обов'язкова. При проектуванні таких барів на 1 місце виділяється до 1,8 м² за столиками і 0,4 м² - для танцювальної площадки.

Відвідувачів обслуговують біля стійки бармени, а за столиками - офіціанти. Асортимент реалізованої продукції складається з вино-горілчаних виробів високої якості, освіжаючих напоїв, коктейлів, а також невеликої кількості холодних і гарячих закусок.

Одним з видів танцювального бару є **диско-бар**, призначений для організації вечорів відпочинку для молоді та святкових заходів. Вхід у ці підприємства оплачується заздалегідь. У вартість квитка входять оплата за музичне обслуговування, витрати для проведення лотерей та святкової вечери.

Молочні бари є самостійним підприємством, у якому реалізують молочні продукти - змішані молочні напої і коктейлі на молочній основі з фруктовими сиропами. Відвідувач може замовити також морозиво, парфе, соки, кондитерські вироби, каву і прохолодні напої.

Різноманітний асортимент молочного бару сприяє збільшенню споживання населенням молока, соків, безалкогольних напоїв. Такі бари можна організувати при фірмових молочних магазинах і проводити у них дегустації різноманітних молочних продуктів.

Салатні, вітамінні бари. Ці підприємства спеціалізуються на приготуванні безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід і гарячих напоїв. їх основне завдання - швидко і при малому персоналі обслужити найбільшу кількість відвідувачів. Салатний бар обладнують спеціальною стійкою з відкритою холодильною вітриною, низькотемпературними прилавками для морозива, заморожених фруктів, ягід, кавоварками, фризера-мидля приготування м'якого морозива з фруктовими ягідними наповнювачами

Салатні бари. Усі компоненти салатів кладуть у ємності, якими заповнюють вітрини, а в окремі - заправлення до салатів. Відвідувачі, обслуговуючи себе самі, комбінують в індивідуальних салатниках компоненти і заправлення. За такими ж принципами працюють і супові бари.

Складаючи асортимент наповнювачів і заправлень для супів, потрібно за можливістю обмежити їх число, тобто вибрати ті продукти, що найбільш характерні для будь-яких супів. Можна використовувати такі заправлення, як сметана, томатний чи перцевий соус, тертий сир. Наповнювачами можуть бути грінки, картопляні чи пшеничні хлоп'я, дрібно нарізана зелень, шматочки вареної

яловичини, ковбаси та сосисок.

Уперше така форма салатних барів була випробувана на великих підприємствах, навчальних закладах США.

У асортименті **вітамінного бару** мають бути морси, відвари із шипшини та різних трав, буряки, фруктові напої на основі кип'яченого молока, вершків, кефіру, протертого сиру; фізи на основі соків, сиропів; соки; мінеральні, фруктові води; тонізуючі або гарячі напої на основі чаю, кави залежно від часу року; закуски, салати з овочів з фруктами, коктейль-салати з фруктів, фрукти, ягоди у натуральному виді, у сиропі, зі сметаною, збитими вершками, фруктові-ягідним пюре, кондитерські вироби з наповнювачами із меду, цукатів, фруктові-ягідного желе.

Ігрові бари - підприємства, у яких реалізація коктейлів, спеціальних закусок, фруктів, кондитерських виробів, гарячих напоїв здійснюється у залах, де встановлено різні ігрові автомати. Ігрові бари розміщують у готельних комплексах і зонах відпочинку населення. Споживачів обслуговують бармени у стійки або офіціанти за замовленнями.

У **винних барах** щодня в меню слід включати алкогольні напої міцністю до 30%, коньяки, коктейлі, крішоні, гроги, глінтвейни, пунші тощо, а у барах вищого і першого класу - фірмові змішані напої.

До алкогольних і слабоалкогольних напоїв рекомендуються спеціальні закуски (з грибів, сандвічі, канапе, часточки сосисок, підсмажені і наколоті на дерев'яні шпильки; ковбаса, шинка у тісті, фаршировані яйця, печиво із сиром, салати з фруктів і ягід), кондитерські вироби (шоколад, пастила, мармелад, солодка соломка, печиво, смажений мигдаль, фісташки); фрукти, ягоди, соки, води.

У **коктейль-барах** і **коктейль-холах** в основному реалізуються коктейлі різних видів: десертні, ігристі, шаруваті, із фруктами, яйцем тощо. Асортимент закусок і різних виробів у коктейль-барі такий, яку винному барі.

У **пивному барі** класів "люкс" і "вищий" реалізується не менше 4-6 найменувань пива, у барах першого класу - 2-3 найменування. Як холодні закуски використовуються риба гарячого копчення, ковбаса, окорок, птах гарячого і холодного копчення з гарнірами без овочів, свіжі та мариновані овочі, бутерброди з рибою та м'ясною гастрономією, тверді, м'які, копчені з кмином сири. З гарячих закусок рекомендуються смажені і варені сосиски, шпикачки з гарнірами і без них, яєчня з ковбасою, окороком, салом. У меню можуть бути включені національні блюда, наприклад, горох з копченостями, вареними свинячими ніжками, домашня ковбаса, а також солоні горішки, соломка, житні сухарики з часником, смажені в олії, сирні палички з кмином, смажена картопля, креветки, раки тощо.

У **молочних барах** асортимент різко відрізняється від асортименту барів інших типів. Відвідувачам пропонуються молочні, вершкові креми, желе, збиті вершки, молоко, гарячі напої на молочній основі, чорна кáva, чай, шербети, морозиво з варенням, фруктами, сиропами, молочні і вершкові коктейлі, вироби із сирної маси, зацукровані горіхи, мигдаль, шоколад, соки, фруктові і мінеральні води, тонізуючі напої власного виробництва.

У **гриль-барах** асортимент блюд обмежений і постійний. Відвідувачам пропонуються шашлики, курча-гриль, холодні закуски.

ЛЕКЦІЯ 2

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БАРІВ

План

- 2.1. Організація постачання в барах
- 2.2. Склад і характеристика приміщень
- 2.3. Обладнання бару, призначення, характеристика
- 2.4. Характеристика посуду та інвентарю

Список рекомендованої літератури [1-9, 13, 24, 28, 29]

Міні-лексикон

- Ashtray** - попільничка
- Barglass** - бокал для змішування, в якому готують більшість коктейлів, виготовлення яких не потребує шейкера.
- Barspoon** - ложка для змішування.
- Before Dinner Cocktails** - напої для аперитива.
- Blender** - миксер.
- Bottle Opener** - відкривач для пляшок
- Boston Shaker** - американський шейкер, що складається із двох частин
- Bowl** - металева або скляна чаша.
- Coaster** - підставка під бокал.
- Cork Screw** - штопор.
- Cup** - чаша для пунша.
- Dash** - декілька крапель, одиниця вимірювання в барі
- Decanter** - графін, в який переливають старе вино із осадом.
- Float** – маленькі кількості, які обережно виливають у коктейль (як правило, міцний алкоголь)
- Frosted glass** - дуже охолоджений бокал.
- Glass** - стакан, бокал.
- Ice Bucket** - ємність для зберігання льоду
- Ice-Crusher** - млин для подрібнення льоду.
- Ice Pick** - ніж для колки льоду
- Ice Scoop** - совок для льоду
- Jigger** - мірний стакан, один джиггер дорівнюється 1 1/2 унції
- Knife** - ніж
- Label** - етикетка
- Measure** - мірний стакан.
- Mug** - пивна кружка.
- Optic** - дозатор.
- Stirrer** - коктейльна паличка.
- Tongs** - щипці

2.1. Організація постачання в барах

Раціональна організація постачання підприємств сировиною, напівфабрикатами та матеріально-технічними засобами є важливою частиною забезпечення та ритмічної роботи підприємства.

Вимоги до постачання:

- Відповідної якості;
- Оптимальний вибір постачальників та своєчасне укладання з ним договорів;
- Вчасне та ритмічне завезення продукції, без порушення графіків постачання.

Підприємства – виробники – основні джерела постачання

1. Виробники товарів різної форми власності: державні акціонерні товариства, об'єднання, приватні форми, які виробляють харчові продукти, алкогольні та безалкогольні напої.

2. Підприємства можуть проводити закупівлю на ринках, у магазинах, на оптових ринках.

3. Багато підприємств проводять постачання сировини та продуктів через посередників, у ролі яких виступають оптові бази.

Оптові бази бувають:

1. Вихідні – організують процес просування товару з пунктів виробництва до пунктів споживання. Вони здійснюють оптовий продаж товарів великими партіями оптовим та роздрібним підприємствам.

2. Торгово-закупівельні – розміщуються в районах, де багато підприємств-виробників накопичують товари для продажу їх у місцях споживання.

3. Торгові – знаходяться в місцях споживання. Вони закуповують товар у виробників та продають його роздрібним підприємствам.

Договір на поставку є основним документом, який визначає права та обов'язки сторін щодо постачання всіх видів продукції. Договір, як правило, має 4 частини:

- преамбула (ввідна частина);
- предмет договору;
- доповнюючі умови договору;
- інші умови договору.

Форми доставок товару:

✓ **Складська форма** – коли товар проходить декілька складів від виробника до споживача.

✓ **Транзитна форма** – постачання передбачає прямі зв'язки «підприємство - постачальник», минаючи оптові бази.

✓ **Централізована форма** – доставка товару на підприємство здійснюється силами та засобами постачальників.

✓ **Децентралізована форма** – вивезення товару здійснює підприємство, використовуючи свій транспорт.

2.2. Склад і характеристика приміщень

Склад приміщень підприємств ресторанного господарства встановлюється та регулюється певними вимогами СніП.

Розрізняють такі основні групи приміщень:

Складська група – призначена для тимчасового зберігання продуктів та сировини в морозильних камерах і сухих приміщеннях з відповідними режимами зберігання.

Виробнича група – призначена для переробки сировини та відпуску готової продукції. Складається з: основних цехів (заготівельні та доготівельні), спеціалізованих (кондитерського), допоміжних приміщень (мийна та хліборізальна).

Торгова група – призначена для реалізації готової продукції та організації її споживання.

Адміністративно-побутова група – призначена для забезпечення задовільних умов праці та відпочинку працівників підприємства (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу).

Склад та площі приміщень. До торгової групи приміщень відносять: зал бару, вестибюль з гардеробом, мийну столового посуду, туалетні кімнати та умивальники для відвідувачів. Норми площі на одно місце у барах, складають: пивний бар із самообслуговуванням – 1,5 м², пивний бар з обслуговуванням офіціантами – 1,4 м², винний бар – денний -1,8 м²; нічний – 2,1-2,3 м².

Кількість виробничих приміщень залежить від типу бару, кількості місць у залах, методу та форми обслуговування, виду сировини, яка використовується. До виробничих приміщень відносять: виробничі цехи, підсобні приміщення, мийні кухонного посуду.

До складських приміщень відносять – охолоджувальні камери, комори для зберігання сухих продуктів, комори для інвентарю і тари. До адміністративно – побутових приміщень відносять: кабінет адміністратора, гардероб, душові кімнати персоналу, білизняна, приміщення персоналу.

2.3. Барна стійка. Призначення і функції

Залежно від типу закладу, розміру та конфігурації залу барна стійка може мати різні форми. Форма барної стійки – прямолінійна, вигнута, напівкругла, П-подібна, Г-подібна, ламана, криволінійна. Розповсюджувати барні стійки можуть – уздовж стін, у куті, у центрі.

Залежно від класу бару на кожне місце за барною стійкою приймається від 0,8 м (для класу «люкс», і «вищого») до 0,6 м (для першого). Місця для відвідувачів, розташовані уздовж барної стійки, можуть бути стаціонарними, обертальними.

Розташування барної стійки у торговому залі зумовлюють такі фактори – зручність обслуговування відвідувачів, безпередня близькість до підсобних приміщень, зручність постачання продуктів, зручність вивезення тари.

Професійна барна стійка повинна повністю відповідати ідеї закладу за дизайном, економічним міркуванням і функціональними вимогами.

Будівельними нормами і правилами (СниП) у барах мають бути приміщення таких типів: для відвідувачів, виробничі, складські і побутові.

До групи торгових приміщень відносяться зал, вестибуль з гардеробом, мийна столового посуду, туалетні кімнати та умивальники для відвідувачів.

Площа залів визначається залежно від типу, класу і форм обслуговування у барах. У таблиці 1 наведено нормативи площі на одне місце у пивних та винних барах.

Таблиця 2. 1. Нормативи площі на одне місце

Нормативи площі на одне місце у барах (кв. м)			
Пивному		Винному	
із самообслуговуванням	з офіціантами	денному	нічному
1,5	1,4	1,8	2,1-2,3

Торговий зал бару може бути різної форми, з достатнім освітленням, оснащений сучасними меблями. У залі встановлюються дво-, чотири- і шестимісні столи із стільцями чи кріслами. У барах "першого" класу допускаються стандартні меблі полегшених конструкцій, столи з гігієнічним, поліефірним покриттям.

У великих барах обладнуються окремі бокси, як правило, на 4 або 6 місць. У пивних барах допускається збільшення кількості місць за рахунок місць літньої площадки (на відкритих верандах). Основним елементом устаткування бару є барна стійка. Залежно від класу бару на кожне місце за барною стійкою приймаються від 0,8 м (для класу "люкс" і "вищого") до 0,6 м (для 1-го класу). Місця для відвідувачів, розташовані уздовж барної стійки, можуть бути стаціонарними, обертальними.

Приблизний розподіл місць у залах в залежності від класу барів наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2. Приблизний розподіл місць у залах у залежності від класу барів

Типи столів	Розподіл місць у залі залежно від класу пивних барів (%)		
	люкс	вищий	перший
двомісні	50	80	15
чотиримісні	30	20	85
шестимісні	20	-	-

У нічних барах, де відвідувачам пропонується музична розважальна програма, встановлюються естрада і танцмайданчик; у винних і коктейль-барах - звуковідтворюючі пристрої, а для танців може використовуватися головний прохід. У барах "першого" класу музичне обслуговування проводиться з використанням музичних автоматів.

У барах усіх класів склад приміщень допускає наявність вестибюля, гардероба, чоловічих і жіночих туалетів з приміщенням для миття рук. У барах класу "люкс" та "вищий" передбачаються кімнати для паління. число місць у залі. Довжина бар'єра визначається з розрахунку 1 пог. м на 50 місць у залі. Перед бар'єром для переодягальні має бути вільна від потоку відвідувачів зона шириною не менше 1,5 м.

У барах повинні бути окремі туалети для чоловіків та жінок, а при ємності підприємства менше 50 місць дозволяється один туалет, їх рекомендується відокремлювати від вестибюля системою тамбурів. Умивальні кімнати можуть служити тамбурами для убиралень. Допускається відкрите розміщення умивальників у вестибюлях.

Обміркований план бару (торгового залу, виробничих приміщень) має велике значення для раціональної організації праці, дотримання санітарного режиму, покращання умов обслуговування відвідувачів.

Кількість виробничих приміщень залежить від типу бару, числа місць у залах, метода та форми обслуговування, видів сировини, яка використовується.

До виробничих приміщень належать виробничі цехи, мийні столового та кухонного посуду.

У барах, які розташовані при підприємствах громадського харчування, організовується лише підсобне приміщення для зберігання невеликого запасу закусок та продуктів, що поставляються у бар з основного підприємства.

Особливістю доготівельних цехів є те, що у них поряд з холодними закусками та бутербродами готуються й гарячі. Для виконання усіх технологічних операцій і дотримання санітарного режиму в цехах встановлюється холодильне, теплове та механічне устаткування.

У мийних відділеннях повинні знаходитися посудомийна машина, мийні ванни, шафи та полиці для посуду.

Виробничі приміщення мають відповідати вимогам техніки безпеки, мати природне освітлення. Температура у приміщеннях не повинна перевищувати 16-18°C.

До складу складських приміщень барів входять охолоджуючі камери для зберігання продуктів, що швидко втрачають свої смакові властивості, і прохолоджуючих напоїв та комори для сухих продуктів, інвентарю і тари.

Складські приміщення розташовують у безпосередній близькості до завантажувальної.

У групу адміністративно-побутових приміщень входять: кабінет адміністрації, гардероб, душові, притиральні для персоналу, білизняна. Площа гардеробних приймається у середньому з розрахунку 0,5 м² на одного працівника в максимальну зміну. Гардероби персоналу розміщуються суміжно з душовими, щоб уникнути зайвих переходів працівників.

у барах місткістю 75 і більше місць організується кімната персоналу, що служить для прийому їжі.

Устаткування, яке використовують у барах

У торговому приміщенні бару основним видом устаткування є барна стійка.

її розміщення у торговому залі обумовлюється такими факторами: зручність обслуговування відвідувачів, безпосередня близькість до підсобних приміщень, зручність постачання продуктів і вивезення тари. Форма стійки визначає загальний інтер'єр залу і залежить від його конфігурації. Вона може бути виконана у вигляді букв Г, П, Т, О чи іншої форми.

У барах, що працюють увечері або вночі, краще встановлювати стійки у вигляді підкови або хвилястої форми, що дозволяє створити приємну, трохи незвичайну обстановку для відпочинку.

Особлива увага приділяється освітленню стійки, зокрема робочого місця бармена, оскільки процес приготування і подачі напоїв відбувається на очах у відвідувачів бару. Арматура освітлення барної стійки є доповненням інтер'єра залу.

Кількість місць за стійкою залежить від розміру залу, але з урахуванням 60-80 см на одне місце. Довжина і глибина сидіння дорівнює 400 мм; висоту (від 440 до 900 мм) визначає висота барної стійки. Підніжки кріплять до стійки або сидінь на відстані 440 мм (від поверхні сидіння). Ширина робочого столу стійки бару дорівнює 600 мм.

Для більш ефективного використання торгового приміщення передбачені місця поза стійкою бару за столами з гігієнічним покриттям. У барах встановлюються столи невеликих розмірів (65х65 см), квадратні чи круглі. У залежності від призначення бару за стійкою встановлюють різне обладнання, красиво оформлену вітрину, які є внутрішньою рекламою підприємства

число місць у залі. Довжина бар'єра визначається з розрахунку 1 пог. м на 50 місць у залі. Перед бар'єром для переодягальні має бути вільна від потоку відвідувачів зона шириною не менше 1,5 м.

У барах повинні бути окремі туалети для чоловіків та жінок, а при ємності підприємства менше 50 місць дозволяється один туалет. їх рекомендується відокремлювати від вестибуля системою тамбурів. Умивальні кімнати можуть служити тамбурами для убиралень. Допускається відкрите розміщення умивальників у вестибулях.

Обміркований план бару (торгового залу, виробничих приміщень) має велике значення для раціональної організації праці, дотримання санітарного режиму, покращання умов обслуговування відвідувачів.

Кількість виробничих приміщень залежить від типу бару, числа місць у залах, метода та форми обслуговування, видів сировини, яка використовується. До виробничих приміщень належать виробничі цехи, мийні столового та кухонного посуду.

У барах, які розташовані при підприємствах громадського харчування, організовується лише підсобне приміщення для зберігання невеликого запасу закусок та продуктів, що поставляються у бар з основного підприємства.

Особливістю доготівельних цехів є те, що у них поряд з холодними закусками та бутербродами готуються й гарячі. Для виконання усіх технологічних операцій і дотримання санітарного режиму в цехах встановлюється холодильне, теплове та механічне устаткування. У мийних відділеннях повинні знаходитися посудомийна машина, мийні ванни, шафи та

полиці для посуду. Виробничі приміщення мають відповідати вимогам техніки безпеки, мати природне освітлення. Температура у приміщеннях не повинна перевищувати 16-18°C.

До складу складських приміщень барів входять охолоджуючі камери для зберігання продуктів, що швидко втрачають свої смакові властивості, і прохолоджуючих напоїв та комори для сухих продуктів, інвентарю і тари.

Складські приміщення розташовують у безпосередній близькості до завантажувальної.

У групу адміністративно-побутових приміщень входять: кабінет адміністрації, гардероб, душові, притиральні для персоналу, білизняна. Площа гардеробних приймається у середньому з розрахунку 0,5 м² на одного працівника в максимальну зміну. Гардероби персоналу розміщуються суміжно з душовими, щоб уникнути зайвих переходів працівників.

Санітарн- гігієнічні умови праці на робочому місці бармена:

➤ Температура повітря на робочому місці бармена в холодній і перехідний періоди року повинна бути 18...20°C, у теплий період року – не більше ніж на 3°C вищою за середню температуру зовнішнього повітря о 13 годин найспекотнішого місяця, але не більшою за 28 °C.

➤ Відносна вологість повітря повинна бути не більшою за 70%, а кратність повітряобміну – 1,5.

➤ Найменша освітленість на рівні 0,8м від підлоги повинна становити при використанні ламп розжарювання - 200лк. Рівень шуму не повинний перевищувати 80дБ.

➤ Для забезпечення нормальних умов праці в залі бару передбачається розміщення системи вентиляції і кондиціонування повітря.

Робоче місце бармена складається з кількох секторів:

✓ Передня барна стійка, що складається з двох частин (верхньої і нижньої):

- барна стійка (верхня) – прилавок, на який подаються напої;

- барна стійка (нижня) – безпосереднє робоче місце бармена, де він знаходиться велику частину часу, приготівляючи напої і обслуговуючи відвідувачів.

✓ Прохід – простір між барною стійкою та заднім баром, де працює команда барменів, він повинен бути досить просторим, але не занадто великим, інакше бармену доведеться витратити час на переходи від передньої стійки до задньої.

✓ Задній бар – місце збереження основної маси продуктів, включаючи алкогольні напої пляшкове пиво; часто слугує вітриною для популярних і нових продуктів.

Функції барної стійки (верхньої) – місце відпочинку, пункт спостереження за людьми, місце чекання друзів, які спізнюються.

Функції барної стійки (нижньої) – місце розташування холодильників (для зберігання пляшкового пива), вітрина з полицями (для зберігання високоякісних алкогольних напоїв і лікерів).

2.4. Обладнання бару, призначення, характеристика.

Характеристика посуду та інвентарю.

Найменування обладнання та його характеристика.

Льодогенератор – для виготовлення льоду, охолодження напоїв; повинен бути достатньо змістовним. Як правило його виготовляють із нержавіючої сталі.

Стел для пляшок, що обертається, - для зручної роботи з пляшками; виготовлений з нержавіючої сталі. Його застилають серветками, а зверху ставлять пляшки з напоями.

Раковина – для миття та ополіскування продуктів, посуду, інвентарю. Велика раковина з нержавіючої сталі потрібна у будь-якому барі.

Посудомийна машина – встановлюється так, аби забезпечити вільний доступ до чистого або до використаного посуду. Над машиною мають бути 2-3 полиці для чистого посуду.

Холодильні шафі – для зберігання пива в пляшках та соків у пакетах. Повинні бути оснащені скляними дверцятами.

Морозильна камера – для зберігання м'якого морозива для порційних страв та як доповнення до напоїв.

Кавоварка – для приготування кави як розчинної, так і натуральної.

Тостер – для підсмажування шматків хлібу для порційних страв.

Найменування інвентарю та його характеристика

Блендер – головне значення – змішування фруктів та льоду з іншими складовими. Краще за все для цього підходить блендер із нержавіючої сталі.

Шейкер коктейльний – найкращий – той, що зроблений з нержавіючої сталі та має скляний змішувальний стакан. Є два види шейкерів:

➤ Американський складається з двох частин: скляного та металевого стаканів;

➤ Стандартний Бостонський складається з трьох частин: стакану, великої кришки з ситом та маленької кришки.

Совок для льоду – для приготування декількох змішаних напоїв одночасно. Інколи роль совка виконує нижня частина шейкера, якою беруть льоду.

Відкривача для вина/для пляшок – (її часто називають помічниками офіціанта). Вона складається з ножа, штопора та важеля, має довгу ручку.

Розділочна дошка та фруктовий ніж – дошка повинна бути середніх розмірів, із негігроскопічних матеріалів. Не рекомендується використовувати дерев'яну дошку. Для нарізування фруктів гарно підходить маленький гострий ніж із зазублинами на лезі.

Міксер – конусоподібна склянка з товстого дзеркального скла ємністю від 500 до 1000 мл, яка слугує для приготування коктейлів, що містять важко змішувальні компоненти; наприклад: лікери, сиропи, яйця, вершки, соки.

Фільтп(strainer) – для відділення напоїв від льоду і інших твердих дрібнот. Найкращі стренери виготовляють із нержавіючої сталі і є подібними до плоскої ложки з дірками і пружинним дратовим ободом, за допомогою якого стренер міцно утримується на склянці.

Мірні склянки (мензурки) – розрахункова ні, як правило 15 і 30 мл. На

їхніх стінках нанесено позначки. До основного барного інвентарю відносяться мірні склянки у формі усіченого конуса, зверненого донизу. На стінках склянок є позначки, що дозволяють відмірювати порції по 50 і 100 мл. Однак для нормальної роботи цього недостатньо: потрібно, або склянки дозволяли відміряти порції по 5,10, 15, 20, 25, 50 і 100 мл. У барах також використовують мірні келихи і кружки ємністю 0,125, 0,2, 0,25, 0,3, 0,4, 0,5 л.

Ємність для льоду (контейнер) – для короткочасного збереження у ньому льоду. Професійний ice bucket створений як термос і складається з двох частин: зовнішньої ємності (кришки) і внутрішньої ємності, в нижній частині якої зроблено отвори для зливання води, завдяки яким лід є постійно сухим. Особливо зручні контейнери з подвійними стінками із пластику з термокришкою. Лід із контейнера дістають совочком або щипцями. Крім того доцільно мати цеберко для охолодження вина чи шампанського.

Сифони – для приготування газованої води.

Підставки для серветок, підноси, лійки, ложка для морозива, терка для мускатного горіха, щипці для цукру, кондитерських виробів, бутербродів, чайні і кавові ложки, виделка для лимонів, десертні ложки, кондитерські лопатки, прикраси (шпажки, парасольки, соломинки, коктейль-палички та ін.), подрібнювач льоду (дерев'яний молоток чи качалка).

Правила естетичного оформлення барної вітрини

Чимало значення в організації обслуговування бару має правильне оформлення вітрини бару та барної стійки. Експозиція напоїв і закусок передбачається головним чином у вітрині.

1. Вітрина повинна мати дзеркальні вітражі.
2. На вітрину заборонено ставити бутафорію, але дозволяється прикрашати прикрасами.
3. Вітрину завжди має бути повністю заставлено товаром.
4. Вітрина має добро проглядатися.
5. Вітрина має бути освітленню.
6. Напої на вітрині повинні виставлятися по групах, а не по розмірам і формах пляшки
7. Вітрина має бути найяскравішою у барі.

Питання для самоперевірки

1. Організація роботи бармена.
2. Групи приміщень у барах.
3. Які приміщення мають бути у барі за правилами СНіП і будівельними нормами.
4. Що відноситься до групи торгових приміщень
5. Способи постачання продукції в барах.
6. Види устаткування бару та їхня характеристика.
7. Види інвентарю та їхня характеристика.
8. Відомості щодо інвентарю барного призначення.

ЛЕКЦІЯ 3

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ

План

- 3.1.Обов'язки бармена та вимоги до його роботи
- 3.2. Підготовка до обслуговування гостей

Список рекомендованої літератури [4-7, 11-12, 18, 20, 23]

Міні-лексикон

Бармен – це людина, що експлуатує бар відповідно до правил і атмосфери закладу, має низку професійних обов'язків: вітає, інформує, дає раду своїм гостям, приймає і виконує їхні замовлення.

Barlist - меню.

Bartender - бармен.

to Blend - змішувати віскі різних видів і витримки, вироблених на різних винокурнях із різних інгредієнтів.

3.1.Обов'язки бармена та вимоги до його роботи

Бармен – це людина, що експлуатує бар відповідно до правил і атмосфери закладу, має низку професійних обов'язків: вітає, інформує, дає раду своїм гостям, приймає і виконує їхні замовлення.

Два принципових стимули, що мотивують його поведіння, - це рентабельність бару і задоволення гостя.

Обов'язки бармена

➤ Бармен стежить за тим, аби напої які подає він чи його підлеглі, відповідали смаку гостя а також правилам гігієни і безпеці та були приготовлені і подані відповідно до стилю і в дусі закладу.

➤ Бармен стежить за запасами напоїв, вирішує питання закупівлі продуктів і устаткування, також підтримує його у робочому стані, контролює касові операції, бере участь у складанні карти бару.

➤ Бармен перевіряє запаси посуду, стежить за відкриттям приміщення, проводить інвентаризацію.

Бармен має володіти бездоганими манерами і дотримуватися правил етикету:

- *Не теревенити зі своїми колегами;*
- *Уміти слухати своїх гостей і підтримувати з ними розмову, але завжди дотримуватися дистанції;*
- *Бути здатнім зменшувати дозу алкоголю сп'янілому гостю і відмовитися від замовлення п'яного, котрий може бути небезпечним;*
- *Поважати конфіденційність своїх гостей;*
- *Знати вихід зі скрутних становищ*

- Бути ініціативним і допитливим у деталях (заміна попільниць, пропозиція вогню своїм гостям, постійно прибирання робочого місця і т.д.)

Вимоги до бармена:

Психофізіологічні:

- Швидкість реакції, швидкість виконання мислення, координація рухів обох рук;
- Стійкість уваги, самовладання витримка;
- Моторна пам'ять, здатність до швидкого переміщення уваги;
- Психологічна підготовленість, сумлінність, доброзичливість, привітність.

Санітарні:

- Завжди бути чисто і бездоганно одягненим, у начищеному взутті, тримати свої руки в повному порядку, бути свіжовиголеним, а якщо користуватися одеколоном, то в міру;
- Суворо виконувати правила безпеки, викладені у Посібнику з експлуатації устаткування, що є в барі за стійкою та у залі;

Кваліфікаційні:

- Професійна підготовка, знання асортименту і рецептури, технологію приготування, правила оформлення і подавання алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, а також закусок, страв і кондитерських виробів;
- Знання правил міжнародного етикету, специфіки і техніки обслуговування іноземних споживачів (для працюючих у барах класу «люкс» і «вищий»);
- Знання іноземної мови міжнародного спілкування в межах міжнародного мінімуму;
- Відмінне знання рецептів усіх класичних коктейлів, їхніх пропорцій і варіантів, а також фірмових коктейлів закладу, знання смаку всіх пропонованих ним напоїв;
- Знання правил експлуатації контрольно-касових апаратів, порядок оформлення рахунків і розрахунків по них зі споживачами;
- Знання видів інвентарю, столового посуду, приборів, устаткування, що використовується під час приготування і відпускання напоїв та закусок;
- Знання правил експлуатації відео- і звуковідтворюючої апаратури;
- Знання номерів телефонів виклику таксі, міліції, швидкої допомоги, пожежної команди і т.д.

3.2. Підготовка до обслуговування гостей

1. Підготовка до відкриття – займає майже третину робочого часу.

- прибирання (ввечері);
- протирання вологою ганчіркою підлоги (перед початком роботи);
- провітрювання приміщення;

- перевірка справності механічного, теплового і холодильного обладнання;

- перевірка справності касового апарату (заправлення касової стрічки, звірення показників лічильників, встановлення відповідної дати).

2. Підготування та оформлення вітрини

- зліва направо у верхньому ряду – високосортні напої (коньяки, віскі, ром, джин, горілка) і горілчані вироби сувенірного призначення

- зліва направо у нижньому ряду слабоалкогольні та безалкогольні напої.

3. Підготування продуктів

- нарізування фруктів кубиками, кружальцями

- підготування апельсинів, лимонів

- приготування харчового льоду;

- приготування цукрового сиропу

- підготування консервованих оливок, маслин.

4. Підготування келихів

- натирання келихів;

- оформлення ободка.

5. Підготування додаткового інвентарю

- ручка для записів;

- запальничка;

- відкривачка для пляшок і «помічник офіціанта».

Способи продажу напоїв

1. Ефективними є тоді коли замовляє напій, якого немає на барі. В даному випадку бармен повинен запропонувати гідну заміну, а не обмежуватися відмовою.

2. Реклама більш дорогого напою. Наприклад, якщо гість замовляє шампанське, то бармен повинен запропонувати в першу чергу дороге французьке шампанське.

3. Найбільш ефективна політика продажу напоїв виглядає наступним чином: у години «пік» вигідніше продавати дешеві напої, бармен працює біля передньої стійки бару;

4. У спокійні години на початку робочого дня і тоді, коли наплив відвідувачів зменшується бармен продає більш дорогі напої, тобто ті, що стоять на полицях заднього бару.

Порядок і форми розрахунку.

Техніка виконання чисельних замовлень гостей.

Контроль за обігом грошових коштів у барах здійснюється за допомогою:

- касових книг обліку

- контрольно-касових апаратів

- контрольно-касових комп'ютерних програм

Техніка виконання численних замовлень

- Перегрупування напоїв за їхнім вмістом, тобто об'єднання декількох напоїв з однаковими інгредієнтами з різних замовлень.
- Перегрупування напоїв залежно від тривалості приготування й технологічних особливостей.

Питання для самоперевірки

1. Від чого залежить кількість виробничих приміщень бару
2. Що входить до групи складських приміщень
3. Як розраховується кількість місць за стійкою
4. Як правильно організувати робоче місце бармена
5. Види барних стійок
6. Основні правила оформлення вітрини.

ЛЕКЦІЯ 4. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ ПРО ПРИГОТУВАННЯ ТА ПОДАВАННЯ НАПОЇВ

План

- 4.1. Техніка наливання основних напоїв
- 4.2. Класифікація змішаних напоїв
- 4.3. Характеристика основних алкогольних компонентів
- 4.4. Ароматизатори та підсолоджувачі змішаних напоїв

Список рекомендованої літератури [3, 5, 10, 12, 17, 21]

Міні-лексикон

After Dinner Cocktails - напитки, употребляемые как диджестив. Как правило, в их состав входит кофейный ликер, виски, коньяк.

Cordial - ликеры, которые, как считается, помогают пищеварению.

Crushed Ice - толченный лед.

Crusta - кромка или окаемка, украшенный при помощи соли или сахара край бокала.

Dry - сухой.

Grenadine - сироп, ароматизированный гранатом, очень часто используется в коктейлях.

Hot Drink - горячий напиток.

Long Drink - длинный напиток, емкостью от 16 до 30 миллилитров.

On the Rocks - со льдом.

Short Drink - короткий напиток, емкостью от 6 до 16 миллилитров.

Shot Drink - напитки, емкостью от 4 до 6 миллилитров, которые следует пить залпом.

Sparkling Water - газированная вода.

Straight Up - в чистом виде (не смешанный и без льда).

Strainer - ситечко.

Straw - соломинка.

Tabasco - табаско, острый соус, используется для приготовления некоторых коктейлей, например Bloody Mary.

Tumbler - стакан для виски, высокий и широкий

Twist - украшение для коктейлей - свернутая в спираль полоска из цедры лимона или апельсина.

4.1. Техніка наливання основних напоїв

Техніка наливання основних напоїв:

✓ **Порційне наливання** – поставити бокал на білдінг-лоток келик або шейк ер, взяти в одну руку пляшку, а в другу – джигер, тримаючи їх над келихом, нахилити пляшку під кутом 45-90°, щоб напій лився в джигер швидким прямим струмком. Повернути пляшку рухом до себе, щоб останні краплі потрапили в джигер. Закінчити операцію.

✓ **Вільне наливання або фрістайл** – поставити на білдінг-лоток келих, взяти пляшку і нахилити її під кутом 45-90°, зафіксувавши на згині зап'ястя. Впевнитися, що швидкий прямий струмок спрямований в келих. Щоб перервати наливання, опустити пляшку та рухом до себе «підібрати» останні крапля. Закінчити операцію.

✓ **Комбінований спосіб** – поставити на білдінг –лоток келих, взяти в одну руку пляшку, а в другу – джигер. Взяти пляшку і нахилити її під кутом 45-90°, зафіксувавши на загині зап'ястя. Впевнитися, що швидкий прямий струмок спрямований в келих. Наливши 20 мл (2\3 потрібного об'єму) в джигер, бармен спрямовує струмок у келих і наливає останні 10 мл порції. Спіймати струмок дигером і перейти до наступного келиха. Остання порція наливається повністю. Закінчити операцію.

✓ **Наливання за допомогою винних дозаторів** – Наливають за допомогою електронних винних дозаторів (вони значно прискорюють процес обслуговування, здійснюють його чітко і акуратно).

Техніка приготування змішаних напоїв.

1. Приготування у шейкері.
2. Приготування у блендарі.
3. Приготування у посуді для подавання.
4. Приготування у змішувальній склянці.

Основні правила приготування та оформлення напоїв

➤ Бармен повинен вміти володіти одразу двома руками. При цьому є недопустимим перехрещення рук, тому, що це сповільняє процес приготування напоїв, а отже – і обслуговування.

➤ Перед тим, як приступити до приготування напоїв, потрібно обов'язково ставити келихи на білдінг – лоток.

➤ Келихи потрібно ставити так, або вони торкались один одного краями. Це дозволяє наливати безалкогольні напої безперервно, переходячи від келиха до келиха.

➤ Бармен значно ефективніше працює в команді. Обов'язки в команді мають бути поділені так, щоб поки один бармен готує напої, інший – розраховується з клієнтами.

➤ Бармен повинен продумувати власні дії наперед, тобто закінчуючи одне замовлення, він уже повинен уявляти, як буде готувати інше та що для цього потрібно.

Основні принципи приготування змішаних напоїв.

➤ За міжнародними правилами коктейль не повинен містити понад 60 мл спирту і понад п'яти компонентів.

➤ Напої, що містять вуглекислоту, ніколи не струшують у шейкері.

➤ Необхідно чітко дотримуватися рецептури напою

➤ Інгредієнти коктейлю відмірюють мензуркою або игером.

➤ Для складання суміші приготування підбирають посуд для подавання.

Правила приготування напоїв

1. При змішуванні компонентів слід розпочинати з підсолоджувального, потім – додати зм'якшувально-згладжувальний і закінчувати основою.

2. Не змішувати велику кількість міцно алкогольних компонентів.

3. У шейк ері, спочатку вливають кислі компоненти, після цього – сироп, щоб не танув швидко лід і не погіршувались якість змішаного напою

4. Для прикрашення та оформлення використовують:

- лід із перевареної води, фруктово-ягідного соку, екстракту чаю, кави;
- муси, самбуки;
- збіглі білки яєць, забарвлені соками, сиропами;
- натерту цедру цитрусових.

Напої, що містять газу, не змішувати в шейкері

4.2. Класифікація змішаних напоїв

Основне місце в асортименті бару займають змішані напої, смак яких залежить від вхідних у них компонентів і уміння їх змішувати.

Одна з переваг змішаних напоїв полягає у тому, що їх міцність кожен момент можна регулювати за смаком, а друга - вони дозволяють складати суміші різного смаку, тому що у коктейлі можна об'єднати насолоду лікеру і кислоти сухих вин, створити букет мадери і коньяку.

Відповідно до міжнародної практики за основу класифікації змішаних напоїв береться обсяг порції напою. За цією ознакою вони розділяються на "короткі" і "довгі". "Короткі" випивають одним ковтком, їх обсяг 40-50 см³ і не більше 100-120 см³. "Довгий" напій найчастіше п'ють через соломину (обсяг 300 см³ і більше). Відомий підрозділ "коротких" і "довгих" напоїв на аперитиви та пообідні.

Змішані напої бувають солодкі, помірно солодкі і сухі, що залежить від вмісту в них цукру.

Змішані напої класифікують також за складом компонентів - алкогольні, безалкогольні, молочні тощо; за способом приготування - порціонні, індивідуальні, групові; за призначенням - аперитиви, дообідні, пообідні, вечірні; за температурою подачі - холодні і гарячі.

Кожен змішаний напій по-своєму унікальний.

Аперитиви - дуже численна група змішаних напоїв. Величезна кількість рецептур існує завдяки розмаїтості традицій і смаків, численності вихідних компонентів, а також через те, що часом навіть несуттєві на перший погляд зміни, внесені до рецептур, різко змінюють смакові якості коктейлів.

П'ють аперитиви одним-двома ковтками. У складі цих напоїв досить багато спирту, вони завжди менш солодкі, ніж диджести-ви, тому що до їх рецептур або зовсім не входять компоненти, що містять цукор, або входять, але у дуже малих обмежених кількостях. Роль аперитиву полягає у тому, щоб збудити апетит.

Залежно від виду основних компонентів аперитивів поділяють на дві підгрупи: на міцно алкогольній основі (джин, віскі, горілка, ром тощо) і на

основі вин (вермут, херес, портвейн тощо).

Диджестиви це коктейлі, що подають після вечері. Палітра смакових відтінків коктейлів цієї групи незвичайно різноманітна завдяки використанню різних міцно алкогольних напоїв, вин, лікерів, сиропів, фруктових соків, яєць, меду, молока, вершків, морозива. Залежно від основних компонентів диджестиви поділяються на численні групи.

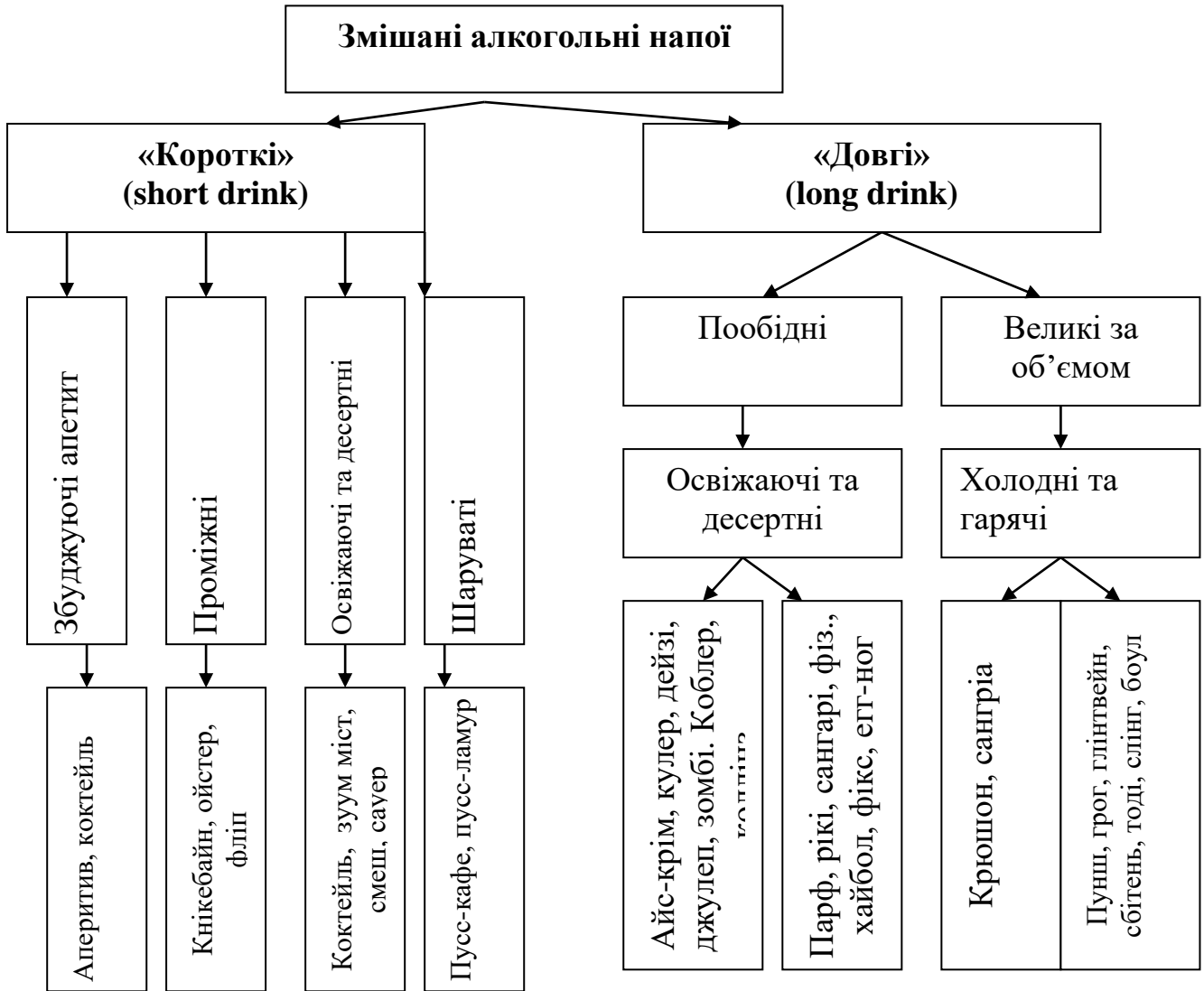


Рисунок 4.1 – Класифікація змішаних алкогольних напоїв

Безалкогольні компоненти для виробництва напоїв.

- **Сиропи:** гранатовий, цукровий, фруктовий
- **Соки:** томатний, апельсиновий свіжий, ананасовий, грейпфрутовий, лимонний.
- **Солоні соуси:** Worcester, Angostura Bitter, соус Tabasco.
- **Інші інгредієнти:** молоко, вершки; яйця, тростинний цукор, оливки, прянощі, мед, спеції та приправи, біла цибуля, зелень, цукор-рафінад, вишня у лікері (мараскіне), сезонні фрукти, сезонні овочі

Особливості приготування коктейлів

Коктейлі – найбільш популярна група змішаних напоїв. Відомо близько 3000 стандартних коктейлів.

Коктейлі-аперитиви – до їхнього складу входить доволі багато спирту, в дуже обмеженій кількості – цукор, готуються на міцно алкогольної основі (джин, віскі, ром, коньяк) та на основі вин (вермут, херес, портвейн). П'ють охолодженими, одним-двома ковтками, соломинками не користуються. Основним правилом приготування є першочергове змішування ароматичних компонентів і модифікаторів із наступним додаванням основи.

Коктейлі-аперитиви Олдфешен – має тільки один міцно алкогольний напій.

Коктейлі на основі джину – (Мартіні сухий, Мартіні солодкий, Мартіні де Люкс) де ароматизатором є міцноалкогольні бітери (Грушова, Персикова, Лимонна гіркота)

Коктейлі з підсолоджуючим інгредієнтом (ароматичні лікери, анісові дистилляти, плодово-ягідні лікери).

Коктейлі ароматичного типу – на основі віскі, коньяку і бренді типу Манхеттен.

Коктейлі ароматичного типу з емульгатором – (яйце, білок, жовток).

Коктейлі ароматичного типу на основі рому – базовий компонент ром.

Коктейлі ароматичного типу на основі ароматизованих вин – базовий компонент ароматизовані вина.

Коктейлі - диджестиви

Коктейли диджестиви – палітра смакових відтінків коктейлів є надзвичайно різноманітною завдяки використанню різних міцно алкогольних напоїв, вин, лікерів, сиропів, фруктових соків (частіше – цитрусових), меду, молока, вершків тощо. Залежно від основних компонентів диджестиви поділяють на численні підгрупи.

Післяобідні коктейлі

➤ Класична група – шаруваті коктейлі – Пуус-кава, Чамперелс, Кнікебайн;

➤ Підсолоджена група – будується за формулою основа+лікер;

➤ Солодка група Сауер – основа кисла и солодка, частини у пропорціональному відношенні – однакові.

➤ Емульгатора група - коктейлі з вершками – будується за формулою основа+вершки або основа+вершки+лікер

Шаруваті коктейлі

Складаються з двох або більше різнообразних рідин неоднакової густини. Окремі компоненти нашаровують, не змішуючи, один на одній, створюючи смаковий і кольоровий букет. Питома вага алкогольних напоїв визначається, головним чином за вмістом у них цукру: чим більше, тим – густіший. Густина убуває в такій послідовності: сиропи; креми; десертні лікери; кріплені лікери; пунші; наливки; десертні напої; солодкі напої;

аперитиви; напівсолодкі настоянки.

Коктейлі Пуус-кава – готують у спеціальній чарці місткістю 50 мл. Напій складається з багатьох охолоджених компонентів (лікерів) різних кольорів. Якщо коктейль готують із коньяком, тойого додають наприкінці. Компоненти беруть у рівних пропорціях. Коктейлі Пуус-кава рекомендується для жінок.

Коктейлі Чамперелс - готують у чарці на 75 мл. Кількість шарів – до 4. Готують із холодних терпких, ароматичних лікерів, кінцевою складовою. Є фруктовো-ягідний бренді (або горілка, віски, джин), крім коньяка. Рекомендують ці коктейлі для чоловіків.

Коктейлі Кнікебайн – до складу входять яйце (жовток). Готують у тюльпаноподібній чарці місткістю 75 мл.

Компоненти вливають шарами: яйце, лікери, сиропи, напої. Кількість шарів – довільна. Зверху викладають збитий білок і збризкують бітером або посипають тертим мускатним горіхом, шоколадом, посіченим імбиром.

Емульгаторні коктейлі

Називають вершковими коктейлями, оскільки постійним компонентом цієї групи є вершки.

Види емульгаторних компонентів:

➤ **Перша група:** виготовляють у шейк ері, де змішують із вершками 20%-ї або 30%-ї жирності міцно алкогольний напій (коньяк, горілка, бренді, ром) із сиропом або солодкі алкогольні напої (лікери, настойки, наливки та ін.). Подають без льоду в чарках «сауер» або у бокалах для шампанського із соломинкою.

➤ **Друга група:** Напої яв яких лікери і сиропи частково або повністю замінено льодом. Готують і подають їх також, як попередні.

➤ **Третя група:** Прості за складом напої, які містять два компоненти – збеті вершки і сиропи (солодкі алкогольні напої). Приготування: верки 35%-ї жирності збивають у пухку піну, 2\3 їх перекладають у коктейльну чарку, додають сироп або лікер, перемішують. Можна посипати тертим шоколадом. Подають із чайною ложечкою і соломинкою.

➤ **Четверта група:** Готують з чорної кави, збитих вершків і міцних напоїв (коньяку, віскі, рому). Ці диджестиви подають у коньячній чарці.

Тонізуючі і прохолоджувальні напої.

Тонізуючі і прохолоджувальні напої - зовуть довгими змішаними напоями – напоями з об'ємом понад 140 мл і розбавленими наповнювачем, яким може бути газований (вода з сифона, плодово-ягідній газований напій, мінеральна вода) і негазований (соки) напій.

Довгі змішані напої готують у посуді, в якому подають: холодні – в келихах «хайбол» місткістю від 150 до 250 мл, гарячі – в склянках із підсклянником або у фарфорових кувалках.

Види тонізуючих прохолоджувальних напоїв

Хайболи – до складу входять алкогольна або безалкогольна основа, ароматизатори, газований наповнювач, 2-3 кубика льоду. Як основу в алкогольних хайболах використовують джин, віскі, коньяк, горілку, бренді та

сухі вина. Хайболи можуть бути аперитивами, як що основою є вермут або ароматичні лікери.

Бак – готують алкогольної основи (горілка, віскі, ром, джин коньяк або їх поєднання). Із соком, вижатим зі свіжого лимону, без підсолоджую чого компоненту і розбавляють тільки імбирним лимонадом (100мл).

Коллінз - терпкій напій, змішаний безпосередньо в бокалі або у склянці хайбол. Напій складається з прозорої міцної алкогольної основи, підсолоджую чого компоненту, соку зі свіжого лимону і мінеральної води. Оформляють шматочками лимона на краю бокала і соломинкою.

Фізи – містять ігристий напій і кислоти на смак плоду та ягідні соки. В охолодженій келих хайбол на 250-350 мл кладуть до половини його висоти лід, вливають збиту суміш, додають воду із сифону або шампанське, розмішують барною ложкою і збризкують модифікатором.

Тодді – холодній тоді подають у маленькій склянці тумблер, гарячий – у склянці для пуншу. У тоді використовують прянощі: кориця, гвоздика, мускатний горіх.

Пуфф – суміш рівних частин молока, лікеру або спирту і алкогольної основи, яку збивають з льодом у шейкері, виливають у келих хайбол із льодом крізь фільтр і додають газовану воду, перемішують барною ложкою.

Ріккі – готують зі соку лайма (5 мл), алкогольної або алкогольної основи (40 мл), газованого наповнювача (100мл) і льоду. Напої ріккі можуть бути аперитивами, якщо основою є гіркі настоянки, бітері, а підсолоджуючи компонентом – фруктові-ягідні сиропи, лікери. Готують у келихах Хайбол, сервірують паличкою для розмішування.

Фіксі – до складу входить ананасовий сироп, ананасовий газований напій, сік свіжого лимона, лайма, міцна алкогольна або безалкогольна основа і ароматизатор – зелений Шартрез. Готують як напої дейзі. Подають у маленьких склянках тумблер, наповнених дрібноколотим льодом, або у невеликих бокалах.

Дейзі – готують з малинового або зі гранатового сиропу (солодка частина), із наповнювача (малиновий газовий напій), лимонного соку (кисла частина), міцних алкогольних напоїв або фруктові-ягідних сиропів (основа) і ароматизатора, в ролі якого частіше за всього використовують жовтий лікер Шартрез.

Кулери - готують без цукру на міцно алкогольної або винній основі та розбавляють сидром або сухим шампанським. Подають у келихах «Хайбол» на 250 мл, або в бокалах для віскі, оформляють спіраллю цедри з цілого лимона або апельсина. Вихід – 150 мл.

Сангери – подають або холодним у склянках хайбол, або теплим у склянках для пуншу чи грогу. Готують на основі міцних напоїв (коньяк, горілка, джин, ром), вина або пиво. За наповнювач використовують воду. Міцної алкогольної основи повинно бути не більш як 50 мл, вина – 100 мл. Підсолоджувачі – сиропи, лікери. На сухих винах гарячі сангери не розбавляють водою, бо вони мутніють. Оформлюють тертим мускатним горіхом.

Молочні пунші – готують на міцній алкогольної основі (горілка, джин, коньяк, віскі) з використанням молока, як наповнювач – яєць, сиропів і лікерів, ароматизаторів. Об'єм молока не перевищує 100 мл, міцної алкогольної основи – 50 мл і солодкого компоненту – 20 мл. Напій збивається у міксері з льодом протягом 20 с. відпускається у келихах Хайбол на 350 мл. Оформлюється тертим мускатним горіхом, часточками лимона. Сервірують двома соломинками.

Слінг – схожий на пунш. Основні компоненти – сік лимонна або лайму, гранатовий чи цукровий, а також міцні напої – бренді, арак, джин, віскі, горілка; ароматизатор Ангостури.

Відпускають в охолоджених із льодом або підігрітих келихах Хайбол, прикрашають кружальцями лимона на краю келиха.

Джулепи – готують зі свіжою або сухою м'ятою на міцній алкогольній (горілка, ром, коньяк, джин) або безалкогольній (плодово-ягідні соки) основі.

3-4 гілочки добро промитої і обсушеної м'яти (або проціджений настій м'яти) кладуть на дно склянки Хайбол, додають цукровий сироп і розминають дерев'яним товкачем, додають лід, вливають алкогольний напій, содову або мінеральну воду, перемішують і подають. Сервірують напій зацукрованою гілочкою м'яти, до алкогольного напою подають склянку охолодженої води, безалкогольні прикрашають фруктами.

Ег-ногг – завжди містить молоко (100 мл) або вершки, сметану, яйце і міцні алкогольні напої або кріплені вина, безалкогольні напої (соки). Готують у міксері: збивають яєчний жовток, сироп або лікер, колотий лід поки маса не стане однорідною, додають міцно алкогольний напій, молоко, ще льоду і збивають 5-10 с. готовий напій переливають у склянку Коллінз, одають льоду (коли необхідно), половину маси збитого в пишу піну яєчного білка і обережно перемішують. Залишоу збитого білка викладають на поверхню напою, посипають зеленим мускатним горіхом або гвоздикою, шоколадом, ванільним цукром, чорною кавою. Сидр додають у готовий напій, після чого прикрашають «шапкою».

Подається напій у великих склянках тумблер або Коллінз, або у келиху Хайбол із соломинкою.

Коблер - із вмістом фруктів, як правило, доливається шампанським або содовою. Бокал для коблера, фужер для шампанського або склянку Коллінз на тритину наповнюють льодом, зверху наливають алкогольні напої, а потім додають фрукти.

4.3. Характеристика основних алкогольних компонентів

Усі змішані алкогольні напої складаються з основного алкогольного напою (чи декількох) і складових частин. До основних алкогольних напоїв відносять віскі, горілку, лікери, джин, коньяк, ром, шампанське, сухе і червоне вино, бренді, крем. Поряд з ними застосовуються й інші, наприклад, пернадбіттер, бальзам тощо.

Віскі - найпопулярніша горілка в усьому світі.

Шотландське віскі має присмак диму, сировиною для його виробництва

єчмінь. Існує три його різновиди.

Ірландське віскі виготовляється з ячменя, пшениці, жита чи вівса. Є високоякісним напоєм, що має визнання в усьому світі. Існують різновиди цього віскі: - традиційне віскі із суміші солодженого і несолодженого ячменя з добавками жита і вівса; віскі Сгаіп - віскі з пшениці і кукурудзи з невеликою дозою солодженого ячменя; - суміш віскі - суміш сортів солодового віскі, і сортів зернового віскі.

Американське віскі виготовляється з ячменя чи кукурудзи .

Канадське віскі- при виробництві використовується пророщене смажене жито, спирт, можуть також застосовуватися й інші злаки - кукурудза, ячмінь, пшениця. Канадське віскі відрізняється легким, фруктовим, гіркуватим смаком.

Горілка - є ідеальним компонентом для коктейлів, оскільки робить їх більш міцними, не змінюючи смаку. Являє собою безбарвний, прозорий міцний напій з нейтральним смаком. Вона переганяється із суміші зернових чи картоплі.

Горілка, яку подають у чистому виді, повинна бути дуже добре охолоджена.

Джин - міцний ароматний напій (45% спирту), розповсюджений у Європі та США. Основними його інгредієнтами є спирт, прянощі і вода. Джин виходить шляхом перегонки водно-спиртової рідини, настояної на ялівцевій ягоді з додаванням прянощостей (наприклад, апельсинова кірка). Різновиди джина.

Ром - входить до складу кращих коктейлів світу. У Франції функціонують бари, де подають тільки коктейлі на основі рому. Ром прекрасно сполучається із соками, сиропами, кокосовим молоком. Ром має пекучий смак, колір із золотавим відтінком. Усі сорти рому характеризуються однаковою основою: меласою чи патокою цукрового очерету.

Тек'ла використовується для приготування багатьох коктейлів. Ця популярна "горілка" Мексики була частиною цивілізації давніх ацтеків. Прозору текілу одержують після перегонки в апаратах. Золотавого кольору текіла набуває за рахунок витримки у дубових бочках протягом декількох років.

Коньяк високоякісний спиртний напій на основі винограду. Поряд із французькими марками в Україні поважають коньяки Вірменії і Молдови, що поділяються на ординарні і марочні. Ординарні витримують у бочках від 3 до 5 років, вміст спирту в них 40-42%. Ординарні коньяки позначаються зірочками згідно з терміном витримки: коньяк 3 зірочки - термін витримки 3 роки, міцність 40%; 4 зірочки - 4 роки, міцність 41%, 5 зірочок - 5 років, міцність 42%, "Білий лелека" - термін витримки 3-5 років, міцність 40%. Марочні коньяки витримують у бочках 6-10 років. На етикетці марочних коньяків зазначається марка, термін витримки і міцність.

Арманьяк - виробляється з білого вина на південно-заході Франції. Вік арманьяка визначається так само, як і для коньяку. Арманьяк прекрасно сполучається з апельсиновим соком, шампанським, кавою.

Бренді може вживатися у чистому вигляді або входити до складу коктейлів. Найкращими бренді вважаються іспанські м'якого і ледве солодкуватого смаку.

Лікери сприяють змішуванню різних спиртних напоїв у коктейлях, завдяки чому є незамінним напоєм у барах. Лікери являють собою алкогольні напої з додаванням цукру та ароматизувальних речовин, витяжок із фруктів і трав, фруктових соків. Вони додають напоєм визначений колір, смак і підсолоджують його.

Бенедиктин - бурштиновий французький лікер на травах.

Амаретто- лікер з Італії, виготовляється з мигдалю, абрикосових кісточок, ванілі та інших пряностей, містить 28% спирту.

4.4. Ароматизатори та підсолоджені змішаних напоїв

Найрозповсюдженіший підсолоджувач для виготовлення змішаних напоїв — цукровий сироп. Виготовляють натуральні, пастеризовані (50% цукру) і непастеризовані. їх назви відповідають продукту, з якого вони виготовлені. Сиропи мають бути прозорими, без помутніння, осаду, смаку перепаленого цукру. Вони збагачують напої ароматом, смаком, корисними речовинами, надають їм яскравого кольору.

Натуральні сиропи високої якості може приготувати сам бармен, особливо тоді, коли необхідні сиропи з високим вмістом цукру (більше ніж 50 %) для приготування шаруватих коктейлів.

Більшість солодких і змішаних напоїв готують і подають охолодженими. Для їх приготування використовують сиропи, які краще і легше, ніж цукор, змішуються з іншими компонентами напою.

Найчастіше використовують сиропи: цукровий, лимонний, смородиновий, м'ятний, апельсиновий, малиновий, вишневий, полуничний, кавовий, шоколадний, «Гренадин», ванільний і інші.

У міксології найчастіше використовують ефірні масла цитрусових, які є в цедрі. Перетиснувши кусник цедри над коктейлем, можна побачити дуже дрібні цівки, що вилітають зі шкірки на поверхню напою. У цедрі їх більше ніж 2%. Можна використовувати так звані «ефірні розчини». Це цедра, настояна на спирті або горілці.

Харчові есенції виготовляють у промислових умовах, вони 140 призначені виключно для ароматизації продукції. Вистачає 20-50 мг на порцію напою, передозування може зіпсувати напій. Краще мати їх в розведеному горілкою стані, це дозволяє точніше відмірювати їх для виготовлення змішаних напоїв.

Квіткові ефірні масла (трояндове, лаванда, бергамот) також можуть бути використані для ароматизації напоїв, для їх відмірювання добре мати крапельний пристрій або аптечну піпетку.

Бальзами належать до числа сильних модифікаторів. На порцію достатньо 2-5 мл їх дозування можна здійснювати також за допомогою крапельного пристрою або піпетки. Спеції, прянощі, приправи найкраще використовувати в порошку. Ними посипають виготовлений напій перед його гарніруванням.

Важливою є точна доза. Це, зокрема, мускатний горіх, ваніль, кориця, гвоздика, імбир, м'ята.

З продуктів як модифікатори застосовують шоколад, натуральну каву, натуральний шоколад без добавок. Його заморожують і натирають на дрібній терці до стану порошку. Можна використовувати подрібнений шоколад промислового виробництва. Зберігати такий шоколад найкраще в герметичному посуді на холоді, це збереже його запах і сипучість.

Тертим шоколадом посипають напої при відпуску. Натуральну мелену каву використовують так само, як шоколад. Кава сильно ароматизує напій, але може забити соломинку, тому краще використовувати для посипання розчинну.

Як модифікатори можуть виступати гострі особливі соуси (3-4 г на порцію), сіль, лимонна, винна та оцтова кислоти, корінь селери та хрону, різні види перців тощо. Для кожного модифікатора слід мати окремий посуд і ложки, зберігати їх герметично закритими при температурі +2°, + 15° С.

Наповнювачі для змішаних напоїв

У міксології наповнювачі використовують для розведення змішаного напою, наприклад тонізуючого. Використовуючи різні наповнювачі, ми отримуємо приємні на вигляд і корисні для здоров'я напої. За їх допомогою ми можемо зменшити або збільшити вміст алкоголю. Однак потрібно знати міру, аби не змінити

Збиті вершки зберігають у холодильнику недовго (2-3 год.), далі вони осядуть, виділивши сколотини.

Промисловість виготовляє вершки в аерозольних балонах і в сухому вигляді. Це зручно в роботі, але їхня харчова цінність нижча.

Збиті вершки є прекрасним гарніром для багатьох різновидів коктейлів, особливо для діджестивів, їх можна подавати як солодку страву до коктейлю, так і самотійно.

Сметана - це вершки різної жирності, піддані сквашуванню культурними молочнокислими бактеріями. Її виготовляють жирністю 10, 15, 20, 25, 36 і 40%. Використовують сметану для виготовлення змішаних напоїв у спеціальних рецептах.

Кефір та йогурти використовують для виготовлення безалкогольних коктейлів-аперитивів як основу, і тільки промислового виробництва.

Морозиво - це не що інше, як заморожені вершки, саме так його почали виготовляти в давні часи. Таке морозиво називається м'яким. Його називають «гартованим» після того, як воно пройшло витримку при температурі -1 8-25° С. упродовж 10-24 годин.

При виготовленні змішаних напоїв морозиво з успіхом використовують як основу, пом'якшувач смаку та для нівелювання гостроти напою.

Яйця - цінний продукт харчування. У міксології використовують меланж (суміш білка і жовтка), білок та жовтки. Яйця можна збивати в сумішах, окремо жовтки і окремо білки, це створює напій пінистий, легкий, шовковистий. Лецитин, що міститься в яйцях, є прекрасним емульгатором, він не дає злипатися дрібним жировим кулькам. Від цього напій легко п'ється,

притуплюється смак спирту і покращується засвоєння напою.

Збиваючи білки, для поліпшення смаку додають сіль або цукор, сироп, есенцію або лікер. Такий білок викладають шапкою на коктейль і посипають тертим шоколадом, корицею або тертим мускатним горіхом.

Яйця є прекрасним протектором на всмоктування алкоголю в кров, вони перешкоджають швидкому сп'янінню.

Питання для самоперевірки

1. Техніка наливання основних видів напоїв.
2. Порційне наливання напоїв.
3. Техніка приготування змішаних напоїв.
4. Основні правила та принципи приготування напоїв.
5. Що потрібно враховувати під час оформлення напоїв льодом?
6. Що потрібно пам'ятати під час приготування напоїв?

ЛЕКЦІЯ 5 КАРТА ВИН РЕСТОРАНУ. ПРАВИЛА СКЛАДАННЯ.

План

- 5.1. Формування винного асортименту
- 5.2. Типи винної карти
- 5.3. Правила складання винної карти
- 5.4. Класична структура винної карти

Список рекомендованої літератури [1-9, 13, 24, 28, 29]

Міні-лексикон

Bottle Opener - відкривач для пляшок

Bowl - металева або скляна чаша.

Cork Screw - штопор.

Cup - чаша для пунша.

Decanter - графін, в який переливають старе вино із осадом.

Glass - стакан, бокал.

Ice Bucket - ємність для зберігання льоду

Ice-Crusher - млин для подрібнення льону.

Ice Pick - ніж для колки льоду

Ice Scoop - совок для льоду

Jigger - мірний стакан, один джиггер дорівнюється 1 1/2 унції

Knife - ніж

Measure - мірний стакан.

Tongs - щипці

5.1. Формування винного асортименту

Карта вин – документ, який містить перелік алкогольних напоїв та інших супутніх товарів, призначений для доведення інформації про найменування напоїв і ціни на них. Основним асортиментом карти вин є перелік алкогольних напоїв. Додатково в карту вин включають пиво, прохолодні напої, тютюнові вироби, покупні кондитерські вироби (шоколад, цукерки та ін).

Перш ніж приступити до формування винного асортименту, необхідно точно знати:

- наскільки широкий повинен бути винний асортимент. Це визначається концепцією ресторану, його класом, ціновою категорією, звичкою і очікуваннями гостей, традицією, яка склалася. Широкий асортимент вимагає великих зусиль і витрат на придбання вина і підтримку стабільної винної карти. У ресторанах, розрахованих на любителів міцних спиртних напоїв або пива, бувають цілком достатньо п'яти-шести винної позиції, а в спеціалізованих винних ресторанах їх число може досягати декількох сотень. У ресторанах середнього рівня споживачеві повинна пропонуватися 20-30 вин, а в тих, які претендують на високий клас, не меншого 80. При

формуванні винного асортименту не може не враховуватися і економічний фактор, проте він не повинен переважати. Краще купувати менше пляшку по кожній позиції, ніж економити на якості вина;

- що купувати. Винний ринок відрізняється різноманітністю пропозицій, і зорієнтуватися в ньому допомагають деякі базові принципи:

- купувати так звані «ресторанні» вина, тобто повністю виключати вина для супермаркетів;

- віддавати перевагу винам від кращих виробників і негоціантів;

- орієнтуватися на вина вищої категорії. Багато з їх за ціною доступні споживачам недорогих ресторанів;

- враховувати особливість ресторанної кухні. Вино в ресторанах розглядається як супровід трапези, і при складанні винного асортименту слід, в першу чергу, виходити із специфіки меню. Співвідношення білих, рожевих і червоних вин при стандартної європейської кухні повинно становити приблизно 35 : 5 : 60%;

- забезпечувати збалансованість асортименту по країні, регіонах і апеласйонах. В ресторанах національної кухні спеціалізація повинна надаватися у винному асортименті. Наприклад, у грузинських ресторанах обов'язково повинні бути представлені грузинські вина. Вина найбільш відомих регіонів більш легко продавати (наприклад, у Франції - це Шампань, Бордо, Бургундія, Ельзас, долину Рони і Луари і т. д.). Подібний підхід застосовується і щодо апеласйонов;

- на якій цінній категорії зупинитися. Вона повинна відповідати рівню ціни в ресторані. Має сенс включати в асортимент крім комерційної позиції, яка забезпечує основну частину обороту, престижні, такі, які прикрашають карту і сприяють поліпшенню іміджу закладу. У ресторанах різного класу співвідношення комерційних і престижних вин буде неоднаковим, однак частина останніх буде коливатися в межах 25-30%;

- скільки пляшки купувати. Обсяг закупівлі визначається багато чинниками: популярністю вин, ціною, співвідношенням ціни і якості, кваліфікацією персоналу, який вмє продавати вино, та ін. Реалізація комерційних вин завжди більш висока, ніж престижних. Збільшення закупівлі може викликатися сезонним зростанням попиту або обмеженістю запасів на складах виноторгової компанії. Ідуть мати на увазі, що в ресторані кожна з асортиментної позиції повинна бути представлена не менше ніж двома пляшкою;

- у кого купувати. В Україні діє безліч компаній, яка пропонує вина ресторанного асортименту. При виборі компанії слідують орієнтуватися на її асортимент, його різноманітність і динаміку, підтримку заявленої в прайс-листі позиції, умови зберігання вин, на складах компанії, методи роботи і кваліфікацію персоналу, оперативність доставки замовлених вин і можливість їх резервування. Не можна упускати увазі і з таких моментів, як надійність компанії, її репутацію, тривалість діяльності на ринку, а також слід знати, вона здійснює прямі постачання або є посередником. Не слідують забувати, що серйозна компанія обов'язково забезпечує післяпродажне супроводження

вин, проведення дегустації, інформаційне сприяння, надає опису вин та рекомендацію щодо страв. Як показує практика, якщо винна карта ресторану включає більше десяти позиції, то її збалансованість, повнота і стабільність, краще забезпечуються при роботі з декількома постачальниками;

- як часто слід міняти винний асортимент. Це залежить від конкретної ситуації, яка склалася в ресторані. Якщо вона влаштовує і ресторатора, і сомельє, і гостей, можна обмежитися періодичним додаванням двох-трьох позиції. Якщо ж обсяг продажу нижче очікуваного, а винний асортимент викликає систематичні нарікання, він потребує термінового перегляду. У будь-якому випадку асортимент повинен періодично (не рідше чотирьох разів на рік) ставати предметом самого ретельного аналізу, що і підкаже основні напрями подальшої роботи.

Оформлення винної карти як зовнішній, так і внутрішній, дуже важливе питання, від відповіді на яке, буде залежати ефективність роботи винної карти і, як наслідок, прибуток закладу. Винна карта ресторану повинна виглядати так, щоб принаймні викликати цікавість споживачів, спонукати бажання взяти її в руку і прагнення заглянути всередину.

Зовнішній вид винної карти має відрізнятися від оформлення меню: форматом, кольором, або іншими параметрами. Зовнішнє її оформлення має бути достатня естетичним і обов'язково відображати тематику вмісту. Зовнішнє оформлення повинно підкреслювати загальну концепцію закладу. Внутрішнє наповнення винної карти залежить від пропонованого меню і загальній концепції закладу.

Основна вимога до технічного оформлення винної карти полягає в тому, що назва вина має бути надруковано граматично правильно мовою оригіналу, чітким, великим, легко читаним, шрифтом. Бажано, щоб за ним слідував переклад російською мовою.

5.2. Типи винної карти

Що стосується типів винної карти, то найбільш поширені чотири з них: традиційна, регіональна, прогресивна і сортова. Вибір карти залежить від типу ресторану, його кухні, підбору персоналу та контингенту гостей. Кожний з чотирьох типів карти має свої переваги і свої недоліки.

Для традиційної винної карти характерне групування напоїв на стадії трапези. Типові її розділи, як правило, відображаються таким чином і в такому порядку: Аперитиви, Ігристі вина, Білі вина, Рожеві вина, Червоні вина, Десертні вина (білі, так і червоні), Дижестиви (включаючи кріпляться вина і міцні спиртні напої). При цьому усередині кожного з перерахованих розділів вина і міцні спиртні напої розподіляються по країні, регіонах, виробникам і ціною (від менших до більших).

Традиційна карта, як правило, хороша для ресторанів високої цінової категорії, ресторанів високої кухні (французька, європейська, ф'южн), винних ресторанів, де споживачі підготовлені і здатні зробити самостійний усвідомлений вибір. Втім, у традиційній карти існують і чимало недоліки. Вона складна, що виражається насамперед у тому, що вина, абсолютно різні

за характером і ціною, розташовані в ній поруч, а міцні спиртні напої зазначаються як серед аперитивів, так і серед діджестиви. Не дуже досвідчені в винах споживачі можуть відчувати серйозні труднощі при виборі, з чого виходить однозначний висновок: ресторани, які мають винну карту за традиційним принципом, абсолютно необхідний штат сомельє.

Варіантом традиційної винної карти є карта регіональна. Вина і міцні спиртні напої розподілені в ній по країні і регіонам, а всередині розділів – по стадії трапези, типах, виробників та ціною. Найбільш доцільне складання карти за цим принципом для ресторанів національної кухні, в асортименті яких переважають напої якоїсь однієї країни, але є зразки і з інших.

Прогресивна винна карта поділяє вина на різні типи з урахуванням їх повноти й інтенсивності, смаку і аромату. Класифікація ведеться від легких (фруктових, м'яких, приємних на смак) вин до сильних (сухих, солодких, важких, повнотілих, комплексних, багатих). Всередині кожного розділу вина розподіляються на підставі того ж ознаки без урахування їх походження, виробника і ціни.

Приклад побудови класичної прогресивної карти: Сухі ігристі вина (зокрема шампанських), Напівсолодкі ігристі вина (зокрема шампанських), Солодкі ігристі вина, Сухі, легкої інтенсивності білі та рожеві вина, Сухі, середньої інтенсивності білі вина, Сухі, сильної інтенсивності білі вина, напівсухі/полусладкієи білі і рожеві вина Десертні білі вина, Сухі, легкої інтенсивності червоні вина, Сухі, середньої інтенсивності червоні вина, Сухі, сильної інтенсивності червоні вина, Десертні червоні вина, що Кріпляться вина.

Головна вимога до оформлення прогресивної винної карти полягає в тому, що кожна група вин забезпечується коротким описом, яке дозволяє споживачеві самостійно орієнтуватися в карті. Аналогічне опис може супроводжувати і кожен пропонований зразок вина. Наприклад, сухі, легкої інтенсивності білі вина можна характеризувати як «легкі», «малоалкогольні», «живі», «свіжі», «колючі», «квіткові», «фруктові», «мінеральні», такі, що «легко п'ються». Тоді як для сухих, сильної інтенсивності червоних вин більше підходить «багаті», «концентрований», «таніни», «могутні».

Разом з класичної прогресивної картою існує деяка її різновид. Наприклад, сортова прогресивна карта, де вина групуються за сортами винограду (Шардоне, Совинен, Каберне, Карменер і так далі), а всередині розділів слідує в порядку, передбаченому класичної прогресивної картою. Або регіональна прогресивна карта, де вина, як виявляється з назви, спочатку розподіляються по регіонах – в розділи, а розділи – так, як у звичайній прогресивної карті. У всій різновиди прогресивної карти сорту і регіони з типово легкими винами будуть вказані раніше сортів і регіонів з винами типово сильними.

Виходячи з усього вище сказаного, можна зробити висновок про те, що прогресивна карта значно полегшує гостю вибір вина, а тому є практично ідеальним варіантом для ресторанів середньої цінової категорії з хорошим

вибором вин, де в штаті немає сомельє, обов'язок якого фактично виконує офіціанти.

Основним принципом складання сортової карти вин є розподіл вин з сортів винограду. Всередині розділів такої карти вина розподіляються по країні, регіонах, виробникам і ціною. Такий тип винної карти найбільше підходить для недорогих ресторанів, де відсутній сомельє, а велика частина представлених вин вироблена в країні Нового Світа. Крім того, така карта може бути використана в винотеке. До недоліків сортової карти можна віднести проблему з купажним і асамбляжними винами, які в такій карті припадуть позначати як виготовлені на основі того чи іншого сорту, що не завжди вірно.

5.3. Правила складання винної карти

Інформація у винній карті повинна бути розміщена таким чином, щоб користування картою доставляло гостям задоволення, і було досить комфортним для сприйняття (навіть для осіб погано знайомих з винною тематикою). Один з варіантів складання винної карти полягає у використанні «книжкового формату». Під цим слідують розуміти книжковий порядок розташування інформації: спочатку йде зміст із зазначенням країни, регіонів виробництва, типу і виду напоїв, тощо з посиланням на конкретну позицію і потім на кожній сторінці вина та інші напої розташовуються в певному порядку.

Якщо карта вина налічує не більше 60 найменувань, розумно розділити на 4 категорії: ігристі вина, білі вина, рожеві вина, червоні вина. Якщо карта велика, то краще застосувати поділ по країні, у кожній виділити регіони, апеласйони, в яких будуть представлені типи вин – ігристі, білі, рожеві, червоні, окремо стоять виділити шампанське і десертні вина.

Розглянемо таку ланцюжок на прикладі Франції. У Франції безліч виноробних регіонів, найвідоміші з яких – Шампань і Бордо, тому відкривати розділ повинні саме вони. Більше того, гості часто замовляють шампанське на аперитив, і не повинні вишукувати його в глибині винної карти. Потім буде Бургундія, Рона, Луара і так далі. У розділі Бургундія можна виділити або типи вин: ігристі, білі, рожеві і червоні, або апеласйони. В останньому, переважній випадку, вказуючи всю необхідну інформацію про вини необхідно буде вказати і його колір, наприклад, Марсане може бути і біле, рожеве і червоне. Можливо також поділ вин в карті по «тілу» на «легких», «среднетелье» і «повнотілі». Наприклад, свіжий молодий Сильванер з Німеччини відноситься до розряду «легких вин», просте і добре зроблено Крю Буржуа з Бордо чи Бургундське Піно Нуар до «спеднетельых», а багатий, насичений, такий, що володіє тривалим смаком австралійський Шираз, або чилійський Каберне Совинен – до «повнотілою».

Цікавий варіант винної карти, в основу якої покладено розподіл за сортами винограду. Наприклад, перераховується все Шардоне з різною країни, виноробних регіонів, різних років урожаю, потім весь Совинен Блан і так далі Така винна карта заінтригує споживача лише в тому випадку, якщо в

ній є вина різної цінової категорії, яка відбувається з різною країни і кілька «родзинки», - сортові, можливо маловідомі, вина, не типові для того чи іншого регіону, але яскраві. У такій картці повинен бути присутній і розділ асамблированих вин, щоб не залишити без уваги великі вина Бордо, Тоскани, Рони і багато інші шедеври.

Обов'язково повинен бути вказаний тип, колір, регіон, назва, класифікація, виробник, рік врожаю, літраж і вартість. Факультативно можна вказати сорти винограду, з яких виготовлено вино, його міцність, дати коротку характеристику та рекомендації щодо гастрономії, але краще, якщо цю і подібну інформацію повідомить гостю сомельє.

Винна карта повинна бути складена професійно. Споживач повинен орієнтуватися в неї з першого погляду. Така винна карта – зрозуміла, насичена, але не перенасичена, створюється у співавторстві з шефом і являє собою приклад для наслідування. У своєму запасі вона має по два-три вина, що ідеально підходять до кожного з страв представленої в ресторані кухні, також вина для аперитиву, диджестиву, десерту. Вони підібрані ретельно і зі смаком – відомі і маловідомі, цінні і недорогі, такі, які походять з різних виноробних регіонів світу. В такому випадку, єдина проблема гостя – проблема вибору. Таку карту можна скласти лише в тому випадку, якщо Ви співпрацюєте з багатьма виноторговою компанією, яка надає сомельє найважливіше право – право вибору.

У винній карті повинні бути присутні як легкі вина – для аперитиву, так і среднетельє – для закусок і нескладних гарячих страв, повнотілі – для складних по приготуванню страв, страв зі спеціями і складними соусами. До легким прийнято відносити усі види рожевих вин – Тавель з Долини Рони, Марсане з Бургундії і вина з Іспанії і Нового Світа, молоді білі вина з сортів Sauvignon Blanc, Verdecchio, вина Долини Рони і Долина Луари, молода Шабля, шампанське. До среднетельям відносять молоді вина з сортів: Мерло, Піно Нуар, Карменер, деякі бордоськіє відень з білих і червоних сортів, Шардоне, К'янті. Повнотілі, як правило, якісні вина, вони витримуються у дубових бочках і дуже часто проходять стадію малолактичної ферментації, завдяки чому набувають особливу глибину, концентрацію, корову. Повнотілі вина можуть бути виготовлені з Шардоне, Сіра, це можуть бути вина з Семейона, Совинена і Мускаде або Мерло і Каберне, а також супертосканські вина, Бароло, червоні вина Долини Рони, вина Наварри і Ріохи та багато інша.

Кожної страви в меню повинне відповідати два-три вина. Але є й ідеальні поєднання, такі як: Піно Нуар з качкою, Сотерн з фуа гра, Шампанське Кюве де Престиж з чорною зернистою ікрою. Чудово знаючи кухню ресторану, сомельє порадить могутній Рислінг до страв з білого м'яса під соусом зі спеціями або ніжний Піно Нуар до страв з середземноморської риби під соусом з томатів і прянощі.

У винній карті також може бути сторінка зі спеціальним (сезонної) пропозицією, в якій будуть представлені не просто нові вина або нові страви, але й цікаві, нестандартні їх поєднання. У такому «спецпропозиції» можна дати не тільки опис вин і страв, але також і мотивувати їх поєднання. Для

подібної акції рекомендується вибирати або ті вина, які можуть зберігатися відкритими 2-3 днів, або пропонувати до одного провину 3-4 страв, в розрахунку на те, що за день пляшка вина буде випита. Якщо вино або страва, що представлені в спеціальній пропозиції оцінили споживачі, слід додати їх в основне меню або карту вин.

- Всі перераховані в карті алкогольні та безалкогольні напої, коктейлі повинні бути обов'язково в наявності.

- Карта повинна враховувати будь-які зміни у винотеки ресторану. Якщо який-небудь напій відсутній, це негайно повинно бути відображено у винній карті.

- Карту вин аналізують і оновлюють зазвичай наприкінці року. При цьому без зміни залишаються базові напої, недоцільно напої (позиція), які добре продаються, виключати і замінювати новими.

- В невеликих ресторанах і барах винна карта може оновлюватися раз у 3-4 меси, тому рекомендується оформляти карту вин та коктейлів на комп'ютері, для того, щоб легко було замінювати сторінку з внесеними змінами.

- В карті вин вказують найменування напоїв-ємність пляшки, ціну, за всю місткість пляшки, а також за 100 і 50 мл. Якщо в ресторані дорогі вина не реалізують в розлив, то в карті вин проти назви напою вказують тільки ємність пляшки та ціну.

- Карту вин і коктейлів підписують директор, головний бухгалтер, і сомельє.

5. 4. Класична структура винної карти

У класичному варіанті винна карта складається тільки з описів вин. Міцні спиртні напої, лікери, пиво, коктейлі, соки, мінеральна вода, тютюн і сигари, є предметом барної карти. Однак, якщо вин у ресторані не дуже багато, всю цю позицію можна помістити під одну обкладинку, як це часто робиться. Гірше, коли єдина карта об'єднується з меню. Що стосується порядку розташування на карті описів вин та інших спиртних напоїв, загальноприйнятого варіанту, не існують. В кожній країні склалися свої стереотипи. Тому слід керуватися прийнятою в ресторанному світі класичною рекомендацією.

Наприклад:

1. Класичне наповнення винної карти складається з таких вин: червоні і білі десертні вина Бордо; білі і червоні вина Бургундії; білі вина Ельзасу; шампанські і ігристі вина; білі сухі й білі десертні вина долини Луари; червоні і білі вина долини Рони; вина Провансу і Лангедока Русилену; італійські вина з регіонів; іспанські вина з регіонів; вина Чилі, Аргентини, ПАР, Австралії та Нової Зеландії;

Коньяки, віскі та інші напої.

2. Класичне розташування у винній карті виглядає таким чином: аперитиви: шампанське та ігристі вина; легкі сухі білі й червоні вина; легкі алкогольні коктейлі; соки (включаючи свіжі); інші напої; вина:

Франція (з поділом по регіонах і кольором вина);

Італія;
Іспанія;
Німеччина; вина Нового Світа; інші;
діджестиви:

коньяк, бренді, арманьяк, граппа, аквавита, лікери, гіркі настоянки, міцні алкогольні коктейлі; сигарна карта.

Вина і міцні спиртні напої перераховуються в тому порядку, в якому вони зазвичай вживаються під час трапези: спочатку аперитиви, потім вина, нарешті діджестиви. В рамках кожного з цих розділів вина групуються по країні; порядок підрозділів визначається у першу чергу тим, наскільки широко представлена в карті винна продукція тієї чи іншої країни.

Оскільки в ресторанну карту прийнято включати лише вина вищої категорії якості, яка виробляється в апеласйонах, тобто на певній території (але не їдальні і не місцеві), тому їх слідують розділяти по регіонах. Їх можна розташовувати в різному порядку, наприклад за значенням або за алфавітом (краще латинської). В останньому випадку виноробні регіони Франції будуть представлені таким чином: Alsace (Ельзас), Beaujolais (Божоле), Bordeaux (Бордо), Bourgogne (Бургундія), Chablis (Шабля), Jura et Savoie (Юра і Савойя), Languedoc-Roussillon (Лангедок-Русилен), Val de Loire (Долина Луари), Provence et Corse (Прованс і Корсика), Val de Rhone (Долина Рона), Sud-Ouest (Південний захід).

Для Іспанії - Andalusia (Андалусія), Aragon (Арагон), Castilla-Leon (Кастілья-Леон), Catalonia (Каталонія), Galicia (Галісія), Navarra (Навару), Rioja (Ріоха).

Для США California (Каліфорнія), New York (Нью-Йорк), Oregon (Орегон), Washington (Вашингтон).

Для Чилі— Valle de Aconcagua (Долина Аконкагуа), Casablanca (Касабланка), Valle de Maipo (Долина Майпо), Valle de Maule (Долина Мауле).

Якщо карта велика, то для полегшення користування нею можуть виділятися субрегіони. Так, Бургундію, як правило, розбивають на Кот-де-Нюї (Cote de Nuits), Кот-де-бон (Cote de Beaune), Шалоні (Chalonnais) і Маконе (Maconnais); Долину Рони— на Північну Рону (Rhone septentrional) і Південну Рону (Rhone meridional) і так далі вина кожного з регіонів (субрегіонів) краще розташовувати по апеласйонам (в алфавітному порядку).

Використовувати такий критерій, як ціна, не рекомендується. Якщо продукція одного господарства представлена різними милезимами, то вони зазначаються від молодих до більш старим. Вина, які продаються на розлив, краще об'єднати в окрему групу і винести на початок карту. Найпрестижніші і кошторисні вина, гордість ресторану, можна перераховувати на окремій сторінці. Що стосується мови заголовків, то в українських ресторанах він повинен бути українським. Можна продублювати заголовки мовою міжнародного спілкування (англійської).

3. При описі вин в ресторанній карті обов'язково потрібно вказувати:

- якісну категорію вина в скороченому вигляді: АТ VDQS або АОС для французьких вин, DOC або DOCG - для італійських, DO або DOCa - для іспанських, QVA або QMP - для німецьких;

- назву дельмитированого винограду (апеласьону);

- марку вина, тобто назва господарства, де було вироблено вино, або компанії, яка розлила вино по пляшці;

- ємність пляшки або величину порції (для вин, які продаються на розлив). Краще виразити її в літрах (L). Іноді обирається інша одиниця вимірювання, при цьому наслідують мати на увазі: 1 мл (ml) рівний 0,001 літра, а один сантілітр (cl) - 0,01 літра;

- ціну (потрібно мати в ресторані кілька примірників винної карти. Наприклад, для жінки, де ціна не зазначена).

Також слідують вказати, якщо відповідний напис є на етикетці або колэретке пляшка:

- конкретний виноградник в межах апеласьона, де було вироблено вино;

- рік врожаю;

- сорт або сорти винограду, з яких виготовлено вино;

- характерна особливість вина, яка визначає його технологією і/або витяг (Blanc de Blancs, Vin primeur, Gran Reserva);

- категорію вина за вмістом цукру (brut, moelleux, demi-sec, dry і так далі).

Враховуючи те, що значна частина відвідувачів українських ресторанів поки ще недостатньо добре знайома з іноземними мовами, так що транслітерація зовсім не виглядає чимось недоречним. Проте в ресторанах високої кухні, закладах клубного типу без її можна обійтися, якщо це компенсується бездоганною виучкою персоналу, в першу чергу сомельє.

Опис вин може доповнюватися короткою анотацією, де перераховується основна дегустаційна характеристика вина і дається рекомендації щодо його поєднанню з різними стравами. Робиться це лише в ресторанах середнього рівня, які мають невелику карту.

Питання для самоперевірки

1. Порядок формування винного асортименту
2. Назвіть типи винної карти
3. Перерахуйте правила складання винної карти
4. Яка класична структура винної карти?

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя / В.Г.Ананьев. – М.: Экономика, 2012. – 144 с.
2. Волшебные коктейли / Пер. с англ. – М.: Издательский дом «Никола Пресс», 2014. – 112 с.
3. Евсевский Ф. Библия бармена. Большая книга бара: Учеб. Пособие для подготовки специалистов в области сервиса / Ф.Евсевский. – М.: Авангард, 2013. – 256 с.
4. Дэло Жильбер. Крепкие спиртные напитки мира: Полный энцикл. справ. / Дэло Жильбер. - М.: Белфакс, 2011. - 296 с.
5. Малюк Л.П. Організація роботи бармена. Навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В.Повстяна, А.І. Усіна. – Х.: Стандартизація, сертифікація якість, 2012. - 214 с.
6. Мир вин. Вина мира / Пер. с нем. С. Смарыгина. — М.: Terra, 2011. - 160с.
7. Мясковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков / О.В. Мясковський. – К.: Центр учебной литературы, 2015.- 360 с.
8. Малюк Л.П. Організація роботи бармена: навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононенко, Н.В. Повстяна, А.І. Усіна. – Харків: ДП «Редакція журналу «Стандартизація, сертифікація, якість», 2012. - 214 с.
9. Справочник бармена. - Фирма Сигрем. Сью Мигальский. Коктейли и пунши. – М.: Внешторгиздат, 2014.- 120с.
10. Справочник о столовой посуде и прибора ресторанного хозяйства. Для предприятий разных типов и классов / : Справ. Пособие / Л.П. Малюк, Т.Л. Колесник, Т.П. Кононенко /; Харьк. Госуниверситет питания и торговли. – Харьков, 2014. - 135 с.
11. Кудрявцева А.Г. Технология приготовления смешанных напитков / А.Г. Кудрявцева. – М.: Интурист, 2011. - 256 с.
12. Коршунова А.Ф. Технология производства продукции ресторанного хозяйства. / Г.Ф. Коршунова, С.Є. Стіборовський, М.О. Борисполець, Т.М. Савчукова–Д.: ДонГУЭТ, 2012.-386 с.
13. Гнищевич В.А. Теоретические основы пищевых технологий. Раздел: Изменение составных частей пищевых продуктов в процессе тепловой обработки: Уч. пос.-Д.:ДонНУЭТ, 2013.-175 с.
14. Коршунова Г.Ф. Напої, асортимент та технологія: Уч пос. –Д.: ДонДУСТ, 2013.-70с.
15. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. - М: ДеЛи принт, 2012. - 51 с.
16. Багриновський Г.Ю. Энциклопедический словарь спиртных напитков. – М.: Астрель, 2003.
17. Евсевський Ф. Библия бармена. Большая книга бара: Учеб.пособие для підготовки специалистов в области сервиса.- М.: Авангард, 1997.
18. Завалишин Д. Бары и рестораны. Техника обслуживания: Ростов-н/Д: Феникс, 2002.

19. Иванникова Е. Барное дело: Учебник. – Ростов – н/Д: Феникс, 2004.
20. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В. Організація роботи бармена: Навч.посіб. – Х., 2002.
21. Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов – барменов: Учеб.пособие. – Ростов-н/Д: Феникс, 2001.
22. Ананьев В.Г. Бар без алкоголя. – М.: Экономика, 1988.
23. Барановський В. Официант. Бармен. – Ростов- н/Д, 2001.
24. Борман П. Коктейли со всего света. – М.: Внешсигма, 1997.
25. Богушева В.Н. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов- н/Д:, Феникс, 1999.
26. Волшебные коктейли: Пер. С англ. – М.: Никола пресс, 1997.
27. Довгань В.Н. Книга о пиве. – Смоленск: Русич, 2006.
28. Иванов Ю.Г. Книга о водке. – Смоленск: Русич, 2008.
29. Иванова Л.П. Безалкогольные напитки. – 2-е изд., перераб. – Смоленск: Русич, 1996.
30. Логинова Н.Н. Домашний бар. Напитки и коктейли. Самые изысканные и доступные. – М.: Цитадель, 2009.
31. Мигальский С. Коктейли и пунши. – М.: Внешторгиздат, 2010.
32. Ригдаль Х. Бары и рестораны. Техника обслуживания. – Ростов н\Д: Феникс, 2002.

Навчальне видання

**Слащева Аліна Вячеславівна
Клименко Алла Вікторівна**

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

**Конспект лекцій
для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання**

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
50005, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Островського, 16.