

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

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНОГО ЗАНЯТТЯ
«БАРНЕ ОБЛАДНАННЯ, ІНВЕНТАР, ПОСУД.
ПІДГОТОВКА ПОСУДУ ДО РОБОТИ»
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

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНОГО ЗАНЯТТЯ
«БАРНЕ ОБЛАДНАННЯ, ІНВЕНТАР, ПОСУД,
ПІДГОТОВКА ПОСУДУ ДО РОБОТИ»
З ДИСЦИПЛІНИ
«БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ
СОМЕЛЬЄ»**

Затверджено на засіданні
кафедри технології в ресторанному
господарстві та готельної і
ресторанної справи
Протокол № 12
від 14 лютого 2017 р.

Схвалено навчально-методичною
радою ДонНУЕТ
Протокол № 5
від 27 лютого 2017 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: метод. вказівки для проведення лаборатор. заняття «Барне обладнання, інвентар, посуд, підготовка посуду до роботи» 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. – 17 с.

В методичних вказівках до лабораторного заняття наведена характеристика барного обладнання, інвентарю та посуду для подачі барної продукції. Методичні вказівки сприяють вивченню, отриманню навичок і закріпленню знань із зазначеної теми.

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

ББК 36 99-5я73

© Антонова В.А., Шумілова В.В., 2009
© Слащева А. В., Клименко А. В., 2017
© Донецький національний
університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського, 2017

ЗМІСТ

Вступ.....	5
1. Тема, мета, методика проведення заняття.....	6
2. Характеристика барного обладнання	6
3. Характеристика барного інвентарю.....	7
4. Характеристика барного скла	12
5. Підготовка посуду до роботи	15
6. Практичні завдання	16
7. Тестові завдання.....	17
Список рекомендованої літератури	17

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.

Від того, наскільки вірно буде підібрано обладнання для роботи бару певного виду та спеціалізації, оснащено відповідним посудом та інвентарем, наскільки правильними будуть навички бармена під час роботи з інвентарем та посудом та ін., залежить стійкість роботи закладу на ринку барів, а також привабливість підприємства для споживачів.

В методичних вказівках до лабораторного заняття «Барне обладнання, інвентар, посуд, підготовка посуду до роботи» наведено теоретичний матеріал стосовно виду барного обладнання, барного інвентарю та певного набору посуду для приготування та подачі змішаних напоїв. Практичні завдання націлено на придбання основних навичок поводження із інвентарем та барним склом, та підтримку його в належному санітарно-гігієнічному стані.

ЛАБОРАТОРНЕ ЗАНЯТТЯ «БАРНЕ ОБЛАДНАННЯ, ІНВЕНТАР, ПОСУД, ПІДГОТОВКА ПОСУДУ ДО РОБОТИ»

Мета: Вивчити характеристику основного виду барного обладнання та інвентарю. Ознайомитись з видами скла, яке використовується для приготування та подачі змішаних напоїв. Набути практичні навички із використання барного обладнання, інвентарю та посуду.

1. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ ЗАНЯТТЯ

Для проведення заняття окремо за групами виставляються:

- барний інвентар;
- барний посуд.

Демонструється посуд та інвентар, надається його характеристика. Під час демонстрації викладач показує способи поліровки посуду, якими студенти повинні оволодіти на лабораторному занятті і надає консультації під час освоєння практичних навичок поліровки.

Після практичної апробації навичок роботи з інвентарем, склом, білизною отримані знання перевіряються та закріплюються за допомогою тестових завдань.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА БАРНОГО ОБЛАДНАННЯ

Основним обладнанням будь-якого бару є барна стійка, довжина і форма якої змінюється залежно від розмірів та конфігурації приміщення бару (Г-, П-, У-образна і т.ін.), а довжина приймається з розрахунку 0,6-0,8 м на одного споживача. В барах з великої кількості місць для споживачів можлива організація декількох секторів з обслуговуючими в них барменами, які представляють собою одну бригаду з головуючим бригадиром.

Розміщення барної стійки в залі обумовлено наступними факторами:

- зручність обслуговування споживачів;
- зручність зв'язку з підсобними приміщеннями, коморою та мийною посуду;
- забезпечувати розміщення за стійкою певної кількості споживачів (згідно із нормами для барів окремого класу).

Стійка складається з двох стільниць: верхньої стільниці, висотою 1100—1200 мм та шириною 350—400 мм, призначеної для обслуговування сидячих на високих табуретках споживачів, та нижньої стільниці, розміщеної з внутрішнього боку стійки на висоті 850—900 мм від підлоги. Вона є робочою поверхнею для бармена. Ширина робочого столу стійки бару дорівнює 500-600 мм.

Уздовж стійки розташовують сидіння, кількість яких визначають із розрахунку 60—80 см на місце. Довжина і глибина їх — 400 мм, висота до 900 мм, залежно від висоти барної стійки. Відстань від поверхні сидіння до стійки дорівнює 300 мм. Упор для ніг кроплять до

стійки або до сидінь на відстані 440 мм від їх поверхні у вигляді штанги, сходинок або ґратчастого карниза.

Барна стійка звичайно компонується з окремих секцій, охолоджуваних шаф і прилавків (вмонтованих у барну стійку), льодогенератор для приготування харчового льоду продуктивністю 2—3 кг/г. На робочому місці бармена можна встановити фрезер, сокоохолоджувач, міксер, блендер, соковижималку, слайсер та інше обладнання. Кавоварки встановлюють як правило на нижній стільниці стійки бару. Тут також розміщують тостер і ростер (для підсмажування порціонних шматочків м'яса), гриль, СВЧ-шафи і інше обладнання, в залежності від призначення та спеціалізації бару. Крім цього на барній стійці передбачаються місця для збереження запасу посуду, столової білизни, серветок і т.ін., ванна з проточною водою для ополіскування інвентарю і посуду. Один з прикладів розміщення інвентарю та посуду за барною стійкою наведено на рис.1



Рисунок 1 - Вид барної стійки

У всіх барах в окремому приміщенні, пов'язаному із залом, з робочим місцем бармена за стійкою, розміщується мийна машина або мийні ванни для обробки скла та посуду, який використовується для подача напоїв та гарнірів до них. В приміщенні бару монтується потужна витяжна вентиляція.

Якщо при барі організуються виробничі приміщення (гарячий, холодний, доготовочний цех), то в них встановлюють види обладнання,

що і у відповідних цехах підприємств харчування з урахуванням потужності і спеціалізації.






3. ХАРАКТЕРИСТИКА БАРНОГО ІНВЕНТАРЮ

Для приготування змішаних напоїв використовують певний набір барного інвентарю.


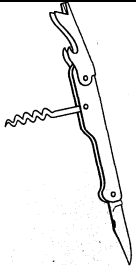
Таблиця 1.1 - Характеристика барного інвентарю

Назва барного інвентарю	Призначення барного інвентарю	Примітка
1	2	3
Інвентар для змішування коктейлів		
Європейський шейкер	Європейський шейкер складається із трьох частин: стакану, фільтра, кришечки. Призначений для приготування змішаних напоїв, однорідна маса котрих може бути отримана завдяки інтенсивному струшуванню.	 поз. 26,29,30,31 рис. 2
Бостонський шейкер	Шейкер «Бостон» складається із двох стаканів: конусоподібного з товстого скла і металевого з тонкої нержавіючої сталі. Призначений для приготування змішаних напоїв, однорідна маса котрих може бути отримана завдяки інтенсивному струшуванню.	 поз. 27 рис. 2
Барна склянка	Барна склянка призначена для приготування змішаних напоїв, які не містять важко змішуваних компонентів. Вона складається із конусоподібної склянки з товстого загартованого скла місткістю 500-1000 мл.	поз. 24 рис. 2
Барне сито (стрейнер)	Сито призначене для відокремлення напою, приготованого в барному стакані, від шматочків льоду та твердих компонентів.	 поз. 5,12 Рис. 2

Продовження таблиці 1.1

1	2	3
Барна ложка	Призначена для змішування інгредієнтів в барній склянці, або в склі, що призначено безпосередньо для подачі споживачам	 <p>поз. 2,3 рис. 2</p>
Міксер	Призначений для змішування та збивання компонентів змішаних напоїв, які складені на основі молока, вершків або соків та для деяких напоїв, які готують з яйцем.	поз. 28 рис. 2
Інвентар для вимірювання інгредієнтів напою		
Джигер	Мірний інвентар, що для зручності з'єднаний днищем. Призначений для вимірювання точної кількості інгредієнту для змішаних напоїв (частіше за все ємністю 20-40; 30-60 см ³).	 <p>поз. 9, рис. 2</p>
Мензурки, мірні склянки	Мензурка – це скляний циліндр на, якому розміщені ділення для вимірювання інгредієнтів напою.	поз. 32 рис. 2
Дозаторні пробки	Призначені для відмірювання конкретно визначеної порції інгредієнти, або напою	
Інвентар для роботи із льодом		
Відерко для льоду	Призначене для короткочасного зберігання та подавання шматочків льоду.	 <p>поз. 33 рис. 2</p>
Лопатка для льоду	Призначена для перекладання шматочків льоду до шейкеру.	 <p>поз. 13 рис. 2</p>

Продовження таблиці 1.1

1	2	3
Щіпці для льоду	Призначені для перекладання льоду до посуду подачі відвідувача	 поз. 6,7 рис 2
Млин для льоду	Призначений для отримання колотого льоду	
Ніж для колки льоду	Призначений для отримання колотого льоду	
Інвентар для роботи із гарніром		
Ніж карбовочний	Призначений для фігурної нарізки цитрусових, фруктів та інших гарнірів для прикрашення змішаних напоїв	поз. 18, 19 рис 2
Дошки для цитрусових	Для нарізання фруктів та цитрусових, що складають гарнір напою.	поз. 20 рис 2
Інвентар для відкривання тари		
Штопор	Призначений для відкривання пляшок із пробками	поз. 11 рис 2
Ніж сомельє	Складається із трьох частин: ножа для підрізання пластикової обгортки на плящі; штопора, який служить для відкривання пляшок із пробками; та «нарзанніком», який призначений для відкриття скляної тари із жерстяною кришкою.	
Барний ключ	Призначений для відкриття скляної тари із жерстяною кришкою	поз. 10 рис 2
Допоміжний інвентар		
Графіни	Призначені для зберігання всіх видів соку або сиропів, що використовуються в барі.	поз. 22, 25 рис 2
Гейзер	Спеціальні насадки на бутилки для того, щоб наливати напій тонкою струєю	
Терка для мускатного горіха	Призначена для натирання мускатного горіха	поз.17 рис 2
Терка для шоколаду	Призначена для натирання шоколаду	
Соковижималка	Призначена для отримання свіже вижатих соків	поз. 21 рис 2

Пляшки з вином, закупорена різними пробками. Із пивом і газовими напоями, банки із соками відчиняють спеціальними або універсальними ключами. Щоб чарки і склянки з напоями не залишали на столі або стійці мокрих плям, необхідно підкладати під них спеціальні підставки з картону або паперові серветки.

Для вишень і слив, якими прикрашають змішані напої, а також для канапе використовують шпажки. Деякі напої подаються із соломкою різного діаметру, палички для розміщування коктейлів, прикраси для напоїв і десертів. Крім того, в барі повинні бути сифони для приготування газованої води, підставки для серветок, таці, лійки, ложки для морозива, ступка з товкачем, прибори — різноманітні щипці (для цукру, кондитерських виробів, бутербродів), чайні і кавові ложки, виделки для лимонів, десертні ножі, кондитерські лопатки, зубочистки в індивідуальній упаковці, палички для барбекю, свічки, серветки.



Рисунок 2 - Барний інвентар, який використовується в роботі бармена

4. ХАРАКТЕРИСТИКА БАРНОГО СКЛА

Напої подають у різноманітному посуді: вина, коньяки і шампанське — у відповідних чарках і келихах; коктейлі — у чарках місткістю 75—100 мл, тонізуючі та прохолодні змішані напої — у конічних або циліндричних






стаканах місткістю 250—300 мл; крющони, пунш, глінтвейни і гроги — в чашках місткістю 100—150 мл.




Таблиця 1.2 - Характеристика барного скла

Назва посуду	Призначення посуду	Зображення посуду
1	2	3
Коньячні рюмки та бокали (сніфтер)	Скло для подавання коньяку, бренді, 25-500 см ³	
Рюмка для лікеру	Скло для подавання лікеру, 25-30 см ³	
Стопка для горілки	Скло для подачі для горілки, 40-50 см ³	
Скло для змішаних напоїв з яйцем	Призначені для приготування та подавання змішаних напоїв з яйцем	

1	2	3
Скло для змішаних яєчних напоїв з (фліп)	Призначені для приготування та подавання змішаних напоїв з яйцем	
Харікен	Для подавання екзотичних змішаних напоїв	
Скло для кави по-ірланськи	Для подавання кави по-ірланськи	
Чашка для грога, глінтвейну та гарячих напоїв	Для подавання гарячих напоїв, 150-200 см ³	
Бокал для молочних коктейлів	Для подавання молочних та вершкових безалкогольних змішаних напоїв	
Склянка «Тумблер»	Призначений для подачі охолоджених змішаних напоїв, віски, спиртних напоїв із льодом та соків, 150-200 см ³	

Продовження таблиці 1.2

1	2	3
Склянка «Highball» (хайбол)	Призначена для напоїв групи „Highball”, молочних та безалкогольних змішаних напоїв, 200-250 см ³	
Склянка «Collins» (колінз)	Призначена для змішаних напоїв групи „Collins” та лимонадів, 300-400 см ³	
Склянка „Sling” або „Zombi” (слинг або зомбі)	Призначена для змішаних напоїв групи „Sling”, „Coolers” та лимонадів	
Old-fashioned (олд-фешенд)	Призначений для змішаних напоїв із льодом, 100-250 см ³	
Пивні кружки	Для подавання пива, 300-1000 см ³	

1	2	3
Пивні стакани	Для подавання пива, 330-1000 см ³	
Пивні бокали	Для подавання пива, 330-1000 см ³	
Коктейльна рюмка	Для приготування та подачі міцно алкогольних змішаних напоїв, 75-100 см ³	

5. ПІДГОТОВКА ПОСУДУ ДЛЯ РОБОТИ

Підготовка посуду до роботи складається з ретельної перевірки кожного предмета на якість обробки і відсутність тріщин, вибоїв і т.ін. Перш ніж готувати чи порціонувати змішаний напів, отриманий посуд і прибори варто відполірувати рушником. Категорично забороняється дати на посуд зі скла і прибори і вживати для полірування використані серветки.

Скло (чарки, келихи, фужери) найкраще полірувати двома рушниками (їх беруть у кожну руку). Одним рушником беруть скло за ніжку (під чашу), а іншим полірують, заправивши частину рушника в усередину. При цьому скло обертають між обома руками, не натискаючи пальцями. Великий палець правої руки, обгорнений рушником, повинен торкатися внутрішньої частини скла без натиску. При необхідності скло спочатку протирають двома вологими, а потім – сухими рушниками.

6. ПРАКТИЧНІ ЗАВДАННЯ

Студент отримує рушники і здійснює полірування скла та інвентарю згідно із установками, отриманими від викладача. Розстановка скла після полірування здійснюється за обсягом чаші.

7. ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ

1. Призначення верхньої (вузької) стільниці барної стійки:

- 1) для подачі напоїв споживачам, які сидять за барною стійкою;
- 2) для приготування напоїв;
- 3) для розстановки барного інвентарю.

2. Який інвентар використовується для відкриття пляшок...

- 1) барний ключ, штопор, струг;
- 2) стрейнер, пляшковскривач, штопор;
- 3) штопор, барний ключ, ключ для відкриття скляних пляшок.

3. Призначення відерка-термосу?

- 1) для зберігання гарячої води ;
- 2) для зберігання льоду;
- 3) для приготування льоду

4. Для подачі та споживання горілки і гірких настоїв використовують...

- 1) коньячну чарку (15-25 см³);
- 2) горілчану чарку (50 см³);
- 3) лафітну чарку (125 см³).

5. Для подавання та споживання білого сухого, напівсухого вина використовують...

- 1) мадерну чарку, 75см³;
- 2) лафітну чарку, 125 см³;
- 3) рейнвейну чарку, 100 см³.

6. Склянки „Тумблер”, „Олдфешен” призначені для подачі...

- 1) хотдринків;
- 2) лонгдринків;
- 3) шотдринків.

7. Який інвентар використовується для змішування напоїв

- 1) європейський шейкер, бостонський шейкер, барна склянка;
- 2) барний стакан, барна ложка, стрейнер;
- 3) бостонський шейкер, барна ложка, гейзери .

8. Для відмірювання напоїв використовують:

- 1) барний стакан, мензурку, джигер;
- 2) дозатор, джигер, мензурку;
- 3) мензурку, барний стакан, гейзер.

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.: Терра, 2011. - 160с.
7. Мялковський О.В. Теория и практика приготовления смешанных напитков / О.В. Мялковський. – 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. Борисполец, 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.

Навчальне видання

**Слащева Аліна Вячеславівна
Клименко Алла Вікторівна**

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ

**Методичні вказівки для проведення лабораторного заняття
«Барне обладнання, інвентар, посуд, підготовка посуду до роботи»
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.