

# БАРНА СПРАВА

Викладач:

к.т.н. доц. Антонюк І.Ю.



# Мета дисципліни:

- формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок щодо організації діяльності барів різних видів для забезпечення високого рівня обслуговування споживачів.











# **В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:**

- сучасні концепції та стилі торговельних залів барів;
- матеріально-технічну базу для забезпечення діяльності барів різних видів;
- технологію приготування різних видів напоїв, які готуються за барною стійкою, а саме: коктейлі, напої на основі чаю, кави, шоколаду тощо;



















- **правила подавання напоїв у тому числі алкогольних, страв, виробів за барною стійкою; еногастрономічні поєднання;**
- **правила формування меню, барної карти, пивної карти, кавової карти, чайної карти, коктейльної карти для барів різних видів.**

# **В результаті вивчення дисципліни студенти повинні *вміти*:**

- аналізувати ідеї та концепції барів, орієнтуватися у сучасних видах барів і визначати відповідність їх обраній концепції закладу ресторанного господарства; аналізувати складові іміджу барів;
- здійснювати інжиніринг та реінжиніринг меню, барної карти, пивної карти, кавової карти, чайної карти, коктейльної карти для барів різних видів;
- здійснювати обслуговування споживачів стравами і напоями, у т.ч. алкогольними за барною стійкою











# ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Організація і особливості функціонування барів

**Тема 2. Матеріально-технічне оснащення бару**

Тема 3. Організація роботи персоналу за барною стійкою

Тема 4. Організація обслуговування споживачів

**Тема 5. Характеристика та правила подавання алкогольних і безалкогольних напоїв**

Тема 6. Характеристика страв і виробів спеціалізованих барів



# **ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ**

**Тема 7. Техніка приготування напоїв.  
Характеристика основних  
компонентів**

**Тема 8. Тема 8. Основні види змішаних  
напоїв (коктейлі)**

**Тема 9-10. Напої на основі кави та чаю**

# Технологія створення коктейлів

**ЛЕЙРІНГ (Layering)** –  
нашаровування.

Шаровані коктейлі, у т.ч.  
шоти. Шаровані коктейлі  
називають французьким  
словом *Pousse-café*  
(Пусс-кафе).

Приклад, Б-52







## Група шарованих коктейлів

Діджестиви, вихід 50 – 100 мл, може бути 200-300 мл на 10-15 шарів. Охолодження льодом не передбачено, температура подавання +4...+6<sup>0</sup>С.

**Група «Пусс-кафе».** Коктейлі для жінок.

Формула

$$A_1 + A_2 + A_3 + A_4 + C$$

$A_1, A_2, A_3, A_4$  – сиропи та лікери

$C$  – база напою, класично – коньяк.

Чарка пусс-кафе, сервірують двома соломинками



# ПУСС-КАФЕ

БРЕНДІ  
5 мл

Зелений лікер  
Шартрез  
5 мл

Білий м'ятний лікер  
5 мл

Крем Іветт  
5 мл

Жовтий лікер  
Шартрез  
5 мл

Гренадін  
5 мл









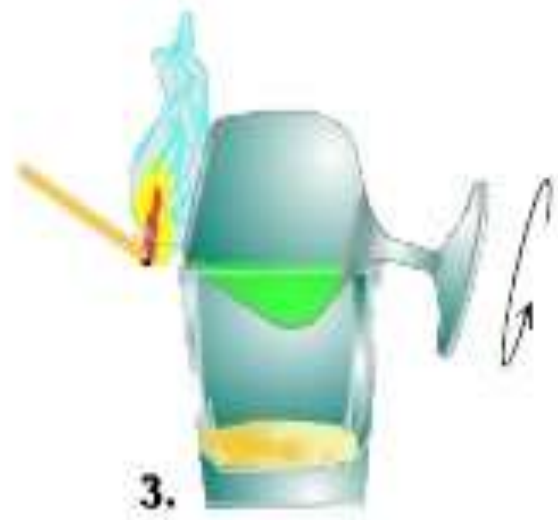
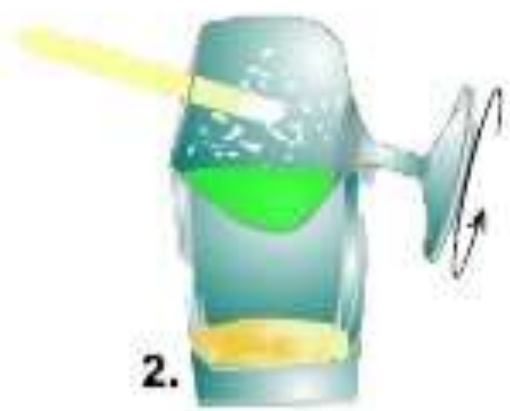
PRESSA.TV











**GO**



