Министерство образования и науки РФ

Федеральное агентство по образованию

ФГОУ СПО “Ижевский торгово-экономический техникум”

“Организация и технология обслуживания в барах”

Контрольная работа для студентов-заочников средних специальных заведений обучающихся

по специальности 100106 “Организация обслуживания в общественном питании”

Шифр: Тоб-09-683

Группа: 4ОМ, 4 курс

Выполнил: Перевозчиков Д. А.

Проверил:

Ижевск 2011

**Вопросы:**

7) Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, ёмкость.

11) Требования к барменам, согласно ГОСТ Р 50936-95 «Требования к обслуживающему персоналу».

23) Техника приготовления и подача экзотических и эксклюзивных коктейлей.

36) Подготовка бара к обслуживанию.

41) Классификация вин.

**7) Посуда бара: виды, ассортимент, назначение, ёмкость.**

*« Глазами мы тоже "пьем" ».*

Давайте познакомимся с наиболее популярными видами посуды для бара. Широкие бокалы для коктейля бывают различной емкости, от 50 до 70 мл. Большие бокалы прекрасно подходят для коктейлей со сливками или соками. Маленькие идеальны для сухих аперитивов, коктейлей и крепких диджестивов. Рюмки для коктейля являются конусообразными бокалами на ножке, емкостью от 50 до 70 мл. В них подают прозрачные, смешанные коктейли, полусухие аперитивы и диджестивы, а также перемешанные со льдом, но не содержащие кусочков льда коктейли. Кстати, чем тоньше стекло рюмки, тем проще его охлаждать в холодильнике. Рюмки для коблера входят в большое "семейство" рюмок для коктейлей. Они вмещают примерно 50 мл жидкости, но имеют более широкие края и, соответственно, идеальны для украшений фруктами. Стаканы для коктейля "тумблеры" - это стаканы с очень толстым стеклянным дном. Они бывают различной емкости: в маленькие стаканы вмещается около 160 мл, их используют, например, для сауэра и холодного тодди, а также для фруктовых и овощных соков. Средние стаканы вместимостью примерно до 200 мл применяются для приготовления физа или эг-нога. Стаканы для хайола (большие стаканы), а также стаканы для лонгдринка тоже подходят для коктейлей. Они вмещают около 280 мл жидкости и находят широкое применение, например для хайбола, сауэра, прохладительного напитка или лимонада. Низкий и широкий стакан называется старомодным. Он подойдет для любого напитка "on the rocks", то есть неразбавленного крепкого напитка со льдом. Круглый бокал в форме большой коньячной рюмки подойдет для напитков круст, экзотических лонгдринков и напитков с колотым льдом. Бокал (фужер) для шампанского используется для приготовления любых коктейлей или аперитивов с шампанским, например для коктейля "Королевский кир" (Kir Royal). В широком бокале (фужере) для шампанского вы можете предложить любой коктейль с шампанским или сладкий напиток. Рюмка для белого вина, как правило, с тонкими стенками, на тонкой высокой ножке и с чуть выгнутой и сужающейся кверху чашей в форме тюльпана. Как и прежде, очень популярны римские бокалы на толстой зеленой ножке. Рюмка для красного вина - на более короткой ножке и тоже с чашей в форме тюльпана. Рюмка для бургундского вина наиболее популярна среди этих рюмок. В ней можно подать и пиво, и красный аперитив. Когда в рюмку для бургундского наливают вино, то наполняют его только до половины, маленькую рюмку для красного вина наполняют на две трети. В маленькие ликерные рюмки или бокалы в форме тюльпана наливают десертные вина или коньяки, а также фруктовый бренди и фруктовую водку (причем последнюю подают только в рюмках). В бокалах и рюмках для южных и десертных вин подают не только южные вина, но и флипы, аперитивы и шортдринки. Кружки для крюшонов, как правило, имеют ручку и носик. Они невысокие, с широким краем. В термостойкие бокалы и кружки на короткой толстой ножке или без нее, с ручкой, наливают пунш, грог и глинтвейн. Наряду с классическими типами посуды имеется много специальной, например бокалы для пусс-кафе, круглые "персиковые" бокалы и рюмки для абсента. Однако, как уже упоминалось ранее, приобретать такую посуду редко когда имеет смысл, так как большинство напитков можно подавать в уже имеющейся посуде, хотя возможно, это будет выглядеть не так стильно. Если у вас есть рюмки для белого вина на длинной ножке, с чашей в форме тюльпана, то вы вполне можете предложить в них физ или круст. Если ваши бокалы для шампанского не слишком узкие, то вы вполне можете подать в них флип, фраппе или дейзи. Любые фужеры можно заменить другими стаканами, например для хайболов, физов и молочных коктейлей. В вашем хозяйстве обязательно должно быть несколько графинов разной вместимости и формы. Используйте их для фруктовых и овощных соков, сиропов, сливок и молока.

1. Широкий бокал для коктейля 2. Рюмка для коктейля 3. Рюмка для коблера 4. Стакан для лонгдринка 5. Маленький стакан для коктейля "тумблер" 6. Большой стакан для коктейля "тумблер" 7. Средний стакан для коктейля "тумблер" 8. Старомодный стакан "олд-фешенз".



1. Круглый бокал 2. Рюмка для красного вина 3. Бокал для шампанского (бокал-флейта) 4. Бокал для шампанского 5. Рюмка для южного вина 6. Рюмка для белого вина 7. Рюмка для ликера 8. Широкий бокал для ликера 9. Широкий бокал для шампанского (бокал-блюдце).



1. Рюмка для флипа 2. Бокал для пусс-кафе 3. Кружка для пунша 4. Кружка для крюшона.



**11) Требования к барменам, согласно ГОСТ Р 50936-95 «Требования к обслуживающему персоналу».**

**5.3 Требования к бармену**

5.3.1 Бармен должен иметь профессиональную подготовку.

5.3.2 Знать основные правила этикета и технику обслуживания потребителей за барной стойкой и в зале.

5.3.3 Знать ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок, блюд и кондитерских изделий.

5.3.4 Знать правила международного этикета, специфику и технику обслуживания иностранных потребителей (для работающих в барах класса люкс и высший).

5.3.5 Знать иностранный язык международного общения в пределах разговорного минимума.

5.3.6 Знать виды и назначение инвентаря, столовой посуды, приборов, оборудования, используемых при приготовлении и отпуске напитков и закусок.

5.3.7 Знать и соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных товаров, температурные режимы подачи напитков и закусок.

5.3.8 Знать правила эксплуатации видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры.

5.3.9 Знать правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями.

5.3.10 Знать номера телефонов вызова такси, милиции, скорой помощи, пожарной команды и т.п.

**23) Техника приготовления и подача экзотических и эксклюзивных коктейлей.**

В наш век открытых границ даже в средней полосе доступны экзотические топические фрукты - ананасы, манго, всевозможные цитрусовые, кумкваты, маракуйя и многие другие. Все они превосходно "звучат" в коктейлях. А твердую кожуру некоторых из этих фруктов, например апельсинов, лимонов, ананаса, можно использовать в качестве оригинальной емкости для напитка.

* «Баноффи Мартини»

Что нужно:

20 мл водки

10 мл ванильного сиропа

30 мл бананового ликера

30 мл сливок

Что делать:

способ приготовления: shake

подача: бокал для мартини (мартинка)

(shake - способ приготовления коктейлей в шейкере. В него кладется лед и вливаются все компоненты. После чего шейкер закрывают, и делая резкие движения кистью руки, равномерно смешивают ингредиенты и охлаждают напиток)

Украшение:

Немного корицы

Вишенка

Пластинка банана

* «Голубая лагуна»

Что нужно:

40 мл водка

20 мл ликера "Блю кюрасао"

100 мл лимонада

Что делать:

способ приготовления: bild

подача: бокал хайбол

(bild - способ приготовления коктейлей непосредственно в питьевом бокале. В бокал кладется лед и вливаются все составляющие)

Украшение:

2 дольки лимона

Вишенка «плавающая на льду»

* «Голубые Гаваи»

Что нужно:

40 мл светлого рома

20 мл кокосового ликера

20 мл ликера "Блю кюрасао"

20 мл лимонного сока

100 мл ананасового сока (с мякотью)

4–5 кубиков льда

Что делать:

Ингредиенты смешать с дробленым льдом в блендере и перелить в бокал "харрикейн".

Украшение:

Четвертинку лимона насаживаем на круст

Шпажкой прикрепляем вишенку к краю лимона

* «Текила санрайз»

Что нужно:

50 мл белой текилы (можно и золотой, но будет более горьковато)

130 мл апельсинового сока

10–15 мл сиропа "Гренадин"

Что делать:

Смешать ингредиенты в блендере, перелить в бокал объемом 250–300 мл, на 3/4 наполненный льдом.

Украшение:

Колечко апельсина на шпажке

2 вишенки с противоположных сторон «харрикейна»

* «Fusion»

Что нужно:

20 мл дынного ликера Midori

40 мл крепленого сливового вина

Up\* тоника

1 белок перепелиного яйца

лимон

розмарин

Что делать:

Лимон вместе с кожурой нарезать дольками, заморозить. Опустить в бокал «хайбол» вместе с розмарином.

В шейкере хорошо взболтать яичный белок, ликер и сливовое вино. Влить в бокал.

Последним вливать тоник. (Up - это доверху)

* «Rh+»

Что нужно:

20 мл темного рома "Бакарди"

20 мл виски

20 мл серебряной текилы

10 мл лимонного сока

5 мл сиропа "Гренадин"

Что делать:

Влить ингредиенты в шейкер со льдом.

Взболтать и отфильтровать в стакан, наполненный льдом фраппе.

(Фраппе – измельчённый или мелкоколотый лёд)

Украшение:

2 четвертинки лайма на половину во льду фраппе

**36) Подготовка бара к обслуживанию.**

При подготовке бара к обслуживанию; необходимо обеспечить санитарную уборку помещения, расстановку мебели, сервировку столов, подготовку барной стойки к обслуживанию. Все это в баре должно быть сделано заранее.

Рабочий день бармена условно можно разбить на три части: первая -- это время, затрачиваемое на подготовку предприятии к открытию, получение со склада сырья и продукции в количестве, обеспечивающем бесперебойное обслуживание гостей бара в течение всего рабочего времени; вторая часть -- это время обслуживания посетителей; третья часть начинается с уборки товаров и рабочего места, за которыми следует возврат некоторых товаров, заполнение документов и окончательный подсчет. Подготовительный период занимает обычно 1/3 рабочего дня, и за это время необходимо подготовить для реализации всю продукцию.

При обслуживании посетителей бара немаловажное значение имеет правильная организация рабочего места бармена, где он не только принимает заказы, готовит какие-то изделия, напитки, но и отпускает всю продукцию предприятия либо непосредственно посетителю, либо официанту.

Бармену будет легче избежать лишних движений и суеты, если он рационально организует свой труд. Инвентарь, посуду и продукты необходимо размещать за барной стойкой на определенных местах так, чтобы они всегда были под рукой.

Алкогольные и безалкогольные напитки целесообразно размещать с правой стороны рабочего места бармена. Бутылки обычно ставят в один ряд: сначала коньяк, водку, ром; затем -- ликеры, вина крепленые и столовые; перед бутылками ставят графины с сиропами и соками.

В специализированных барах при использовании молочных и кисломолочных ингредиентов продукцию держат в холодильных системах и используют в момент приготовления. На стойку бара ставят эффектно оформленное меню, где перед каждым видом напитка стоит порядковый номер с аннотацией и дополнительными сведениями о напитке (компоненты, выход и цена), что облегчает работу бармена при выполнении заказа. В меню включают крепкие спиртные напитки, шампанское, безалкогольные напитки, холодные закуски, кондитерские изделия, фрукты, кофе черный, табачные изделия и др.

До начала работы необходимо заготовить все компоненты напитков (сахарный сироп, свежие и консервированные плоды и ягоды и др.) в количестве, обеспечивающем бесперебойную работу бара в течение дня. Нужно также нарезать лимоны, фрукты, приготовить некоторые холодные закуски, заполнить термос льдом. Все это следует расположить с левой стороны рабочего места бармена, где находятся подносы с чистой посудой. Затем бармен подключает кассовый аппарат, проверяет его, снимает показание счетчика, которое записывает в кассовой книге.

**41) Классификация вин.**

Вина можно классифицировать в зависимости от разных факторов и данных о них.

* Классификация вин в зависимости от сроков выдержки

- Выдержанные вина - вина улучшенного качества с обязательной выдержкой в крупных стационарных емкостях, перед розливом в бутылки, не менее 6 месяцев (считая с 1 января следующего за урожаем года).

- Марочные вина - вина высокого качества, продолжительность выдержки которых в крупных стационарных емкостях должна быть не менее 1,5 года для марочных столовых вин и не менее 2 лет для марочных крепких и десертных вин (считая с 1 января следующего за урожаем года).

- Коллекционные вина - это лучшие марочные вина, которые после окончания срока выдержки в дубовой таре или металлических резервуарах дополнительно разливаются в бутылки и выдерживаются в специальных условиях энотек не менее трех лет.

Некоторые вина, получаемые в определенных винодельческих регионах, отличаются необыкновенными аромато-вкусовыми свойствами. Вследствие этого в виноделии появилась необходимость выделить такие вина в отдельную категорию вин «с контролируемым наименованием по происхождению». К винам с контролируемым наименованием по происхождению относят вина высокого качества, отличающиеся оригинальными органолептическими свойствами, получаемые по специальным или традиционным технологиям, из определенных сортов винограда, произрастающих в строго регламентируемых местностях (микрозонах), которые характеризуются наиболее благоприятными почвенно-климатическими условиями для произрастания данных сортов винограда. В названии таких вин обязательно указывают наименование местности, в которой собирается виноград, и производятся эти вина. По законодательству подобные вина нигде более не имеют право производиться. (Негру, Рошу де Пуркарь, Романешты.)

Производственная классификация вин – характеризует вина по тем или иным физико-химическим и технологическим параметрам.

* Классификация вин по содержанию сахара.

Столовые сухие вина. Главная их особенность полное отсутствие сахаpа и невысокое содержание спирта (10-12 %). Виноматериал, полученный после брожения, никогда не спиpтуют. При изготовлении белых вин сбраживается пpедваpительно отпрессованный из виногpада сок. По красному же способу вино делают так: сок не отделяют от дробленых ягод, а сбpаживают на мезге, т.е. вместе с ягодами. И только потом всю эту сбродившую массу отжимают под прессом.

Столовые полусухие, полусладкие вина. Таковыми они становятся от того, что пpоцесс брожения искусственно прерывается pезким охлаждением бродящего сусла. Пpи этом в нем накапливается 11-13% спиpта и остается 3-8% сахара.

Кpепленые (специальные) вина - В бpодящее сусло добавляется спиpт. Пpи этом бpожение пpекpащается, и в сусле остается pовно столько несбpоженного сахаpа, сколько необходимо. Кpепленные вина делятся на кpепкие ,десеpтные и ароматизированные.

Крепкие вина. К кpепким относятся поpтвейн, мадера, херес, марсала.

Портвейн содеpжит, как пpавило, 17-20% спиpта и 7-14% сахаpа. Около 10% спиpта - естественного набpода, остальное - спиpт внесенный пpи спиpтовании. Впервые этот напиток был получен в Португалии, недалеко от города Порто. Характерная особенность вина - тона сухофруктов в аромате. Этого достигают за счет длительной выдержки вина в бочках, в помещениях (термокамерах) с высокой температурой (до 40 градусов), либо на улице (на солнечных площадках) в жаркий летний период. Длительность выдержки 1-2 года.

* Классификация вин по содержанию спирта.

Столовые (натуральные) вина - получают полным или частичным спиртовым сбраживанием виноградных гроздей, мезги или сусла и содержат спирт этиловый полученный в результате естественного брожения. Они содержат 8,5-14% об. спирта.

Крепленые (специальные) вина - (крепкие и десертные) вырабатывают путем неполного сбраживания винограда, мезги или сусла с дальнейшим добавлением этилового спирта, а также из виноматериалов с применением специальных технологических приемов, придающих специфические органолептические свойства. Крепкие вина содержат больше спирта (17- 20% об.) и меньше сахара (до 14 г/100 мл), а десертные, наоборот,- меньше спирта-12-17% об., и больше сахара-до 35 г/100 мл.

* Классификация вина в зависимости от качества и сроков выдержки.

Все вина в зависимости от качества и сроков выдержки делятся на две группы:

1.Ординарные вина (обыкновенные типичные) - это вина, вырабатываемые из разных сортов винограда. Для таких вин произрастание винограда регионально не регламентируется. Вина производятся по общепринятой технологии. Такие вина долго не хранятся и их реализация как правило осуществляется не позднее, чем через шесть месяцев после закладки его на хранение (максимальная продолжительность хранения - до 1 июля следующего за сбором урожая года.).

Ординарные вина, в зависимости от сроков реализации делятся:

- Молодые вина - натуральные столовые вина, реализуемые до 1 января следующего за урожаем винограда года.

- Вина без выдержки - получают так же, как и молодые, но реализуют после 1 января следующего за урожаем винограда года.

2.Высококачественные вина – это улучшенные по качеству вина, которые производятся в наиболее благоприятные для созревания винограда года. Они получаются из определенных высококачественных сортов винограда, причем произрастание винограда регионально регламентируется, и он культивируется в определенных регионах (микрозонах), где природой созданы оптимальные условия для произрастания конкретных сортов винограда. При сборе винограда, для этих вин, обязательно производится тщательный контроль и отбор сырья по качеству сахаристости и сортовому составу, и оно перерабатывается в месте сбора урожая. Вина производятся по традиционным или специальным технологиям. Особенностью технологии подобных вин является их длительная выдержка в крупных (металлических цистернах или дубовых бочках) или мелких (стеклянных бутылках) ёмкостях, в результате чего существенно повышаются их органолептические свойства. Эти вина характеризуются постоянным, высоким качеством, сохраняющимся из года в год. Спиртуозность (крепость) высококачественных вин должна составлять не менее 10 % об.

* Классификация вина в зависимости от содержания углекислоты.

Один из главных признаков вин - содержание в них углекислоты. По этому признаку виноградные вина делятся на две большие группы: тихие вина – не содержащие углекислоту или содержащие ее в незначительном количестве; игристые или шипучие - имеющие СО2 в избытке.

Вина, содержащие избыточное количество углекислоты делятся на: искусственно насыщенные углекислотой – газированные, насыщенные углекислотой путем первичного брожения – натуральные игристые и насыщенные углекислотой путем вторичного брожения – игристые произведенные классическим методом (брожение в бутылках) и игристые произведенные традиционным методом (брожение в крупных герметически-закрытых резервуарах).

* Классификация вина в зависимости от цвета винограда.

Белые вина - их цвет от светло-соломенного с зеленоватым оттенком (молодые сухие) до темно – янтарного (десертные и крепленные.). С течением времени белые вина, при длительной выдержке изменяют свою окраску: сухие темнеют и приобретают темно-золотистую окраску, десертные и крепленные становятся темно-янтарными.

Розовые вина – окраска от светло-розового, телесного до темно-розового, светло-рубинового.

Красные вина – их цвет от темно-рубинового с фиолетово-сизоватым оттенком (молодые) до темно-гранатового с коричневато-кирпичным оттенком в тонком верхнем слое (возрастные). При длительной выдержке интенсивность окраски красных вин снижается и возрастные вина всегда светлее молодых.

**Содержание:**

* <http://www.nalivai.ru/vino/classification/>
* <http://ru.wikipedia.org/>
* <http://cocktail.in.ua/>
* <http://www.windsore.ru/>
* <http://www.kulina.ru/articles/rec/napitki/kokt/>
* http://spirtnoe.nm.ru/Recept\_Koktails/Reception\_of\_Koktails.htm
* «Библия бармена» Джерри Томаса