

Организация работы винного бара на 30 мест

Выполнила: Зайцева Е.Н.

Проверила: Чередниченко Л.Е.

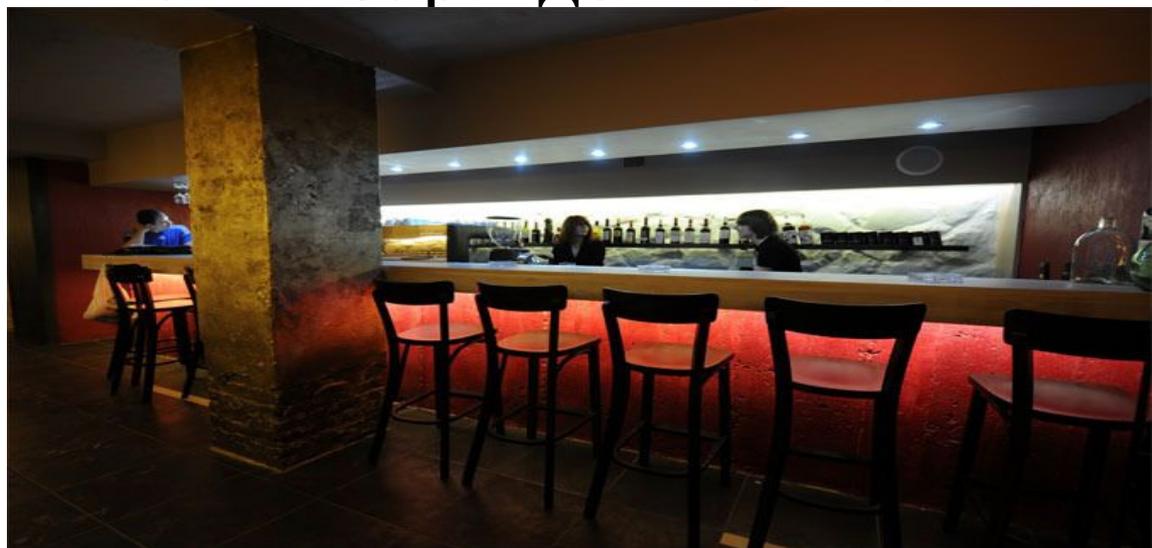
Введение

- За последние годы широкое распространение получил новый вид специализированных предприятий общественного питания **винных - баров**. У населения появилась сформированная потребность культурного отдыха, желание получить новые ощущения от посещения баров. Эта потребность активно ощущается у групп населения, ведущих активный образ жизни.

Общая характеристика баров

- **Бар** - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные напитки, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные и булочные изделия, покупные товары.
- По уровню обслуживания бары делятся на классы:

- ✓ «ЛЮКС»,
- ✓ «ВЫСШИЙ»,
- ✓ «первый».



Общая характеристика баров

- Для бара класса «**люкс**» характерны: изысканность интерьера, высокий уровень комфорта, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных изысканных заказных и фирменных напитков, коктейлей и закусок, трудоемких по изготовлению, использование разнообразного и даже экзотического набора сырья (не менее 80%).

Общая характеристика баров

- **Высший»** - оригинальный интерьер, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент изысканных и фирменных напитков, коктейлей, закусок (не менее 50%).



Общая характеристика баров

- «Первый» класс - гармоничность, комфортность и выбор услуг, ассортимент напитков сложного изготовления, в том числе фирменных до 20%.



Общая характеристика баров

- Бары, в зависимости от ассортимента реализуемой продукции и способа приготовления делятся на:
 - ✓ пивные,
 - ✓ винные,
 - ✓ молочные,
 - ✓ коктейль - бары,
 - ✓ салат – бары,
 - ✓ фруктовые бары,
 - ✓ снэк – бары,
 - ✓ экспресс – бары,
 - ✓ гриль – бары.



Общая характеристика баров

- Винный бар был изобретен наряду со всеми барами. Основная особенность винного бара это, быстрота и легкость обслуживания, большой ассортимент вино - водочной продукции, персонал знающий свое дело и обеспечивающий отдых и удобство.



Общая характеристика баров

- Винные бары наиболее популярны среди других видов баров. Если бар работает при ресторане, он может быть предназначен для встречи гостей перед началом приемов.



Общая характеристика баров

- В барах используют стойки прямые или волнистой формы. Около стойки, как правило, стоят табуреты с вращающимися сиденьями. Прямые стойки подчеркивают деловую функцию бара; стойки в виде подковы или волнистой формы создают менее официальную обстановку.



Общая характеристика баров

- В меню винного бара включаются крепкие алкогольные напитки, вина, коктейли, соки, фруктовая и минеральная вода, табачные изделия.
- К алкогольным и слабоалкогольным напиткам подаются канапе, орешки, разнообразные закуски (сосиски, колбаса, ветчина, печенье с сыром, салаты из фруктов и ягод), кондитерские изделия.

Общая характеристика баров

- В данной работе рассмотрена организация работы Винного бара **на 30 мест высшего класса.**
- Бар располагается в отдельном помещении, посетители обслуживают официанты и бармены.
- Часы работы с 11 до 24 часов.



Производственная программа винного бара

Наименование блюд	Выход на одну порцию,г	Количество порций
1	2	3
Холодные блюда и закуски		
Канapé с икрой	50	10
Рыбное ассорти	100	8
Ассорти мясное	100	8
Корнетики с муссом ветчины	50	10
Карпаччо из говядины с сыром «Памезан»	100/20	10
Ростбиф на чесночных гренках из черного хлеба	50/30	10

Производственная программа винного бара

1	2	3
Ассорти овощное	150	8
Ассорти оливок, маслин и вяленых помидоров	80	10
Салат-коктейль с курицей и фруктами	110	10
Салат-коктейль овощной	100	10
Салат «Греческий»	100	10
Ассорти сыров	100	8

Производственная программа винного бара

1	2	3
Горячие закуски		
Кокиль из креветок и судака в молочном соусе	100	12
Жульен с грибами и курицей	100	12
Жульен из баклажанов и сыра	100	10
Горячие блюда		
Судак запеченный в соусе с грибами	100	15
Куриные ножки в беконе	80	15

Производственная программа винного бара

1	2	3
Гарниры		
Картофель фри	100	15
Рис с овощами	100	15
Сладкие блюда и десерты		
Шоколадное суфле с ванильным соусом	200	12
Мороженое ассорти	100	10
Фруктовое ассорти	100	12

Производственная программа винного бара

1	2	3
Мучные кондитерские изделия		
Шоколадно – миндальный чизкейк	100	12
Тирамису	100	13
Горячие напитки		
Кофе черный	80	10
Американо	100	10
Капучино	110	10
Латте	125	10

Производственная программа винного бара

1	2	3
Чай черный	200	12
Чай черный с бегамотом	200	12
Чай зеленый	200	12
Чай зеленый с жасмином	200	12
Холодные напитки		
Фреш(апельсиновый, яблочный, грейфрутовый)	200	15
Сок в ассортименте «Добрый»	200	15
Вода минеральная «Бон Аква»	200	10

Карта вин

Наименование	Выход порции, мл.	Количество
1	2	3
Аперитивы		
Martini Rosso	75	7
Martini Rosato	75	7
Martini Extra Dry	75	7



Карта вин

1	2	3
Игристые вина		
Шампанское Martini Asti (12,5%, 1,5 г/100 мл), Франция (Шампань)	125	5
Шампанское Martini Prosecco (7.5%, 1,5 г/мл), Франция, (Шампань)	125	5
Шампанское Lambrusco dell'Emilia Rialto (белое п./сладкое 8%)	125	5



Карта вин

1	2	3
Белые вина		
Вино белое Chardonnay Laforet (13%, 1,3 г/100мл), Франция (Бургундия)	100	10
Вино белое Millaman Chardonnay(12,5%, 2г/100 мл), Чили (Центральная долина)	100	10
Вино белое Soave Cielo(11,5%, 3,97г/100 мл) Италия (Венетто)	100	10

Карта вин

1	2	3
Красные вина		
Вино красное Amiral de France. Bordeaux(13%, 3 г/100мл), Франция (Бордо)	125	10
Вино красное Millaman Shiraz(12,5%, 1,7г/100 мл), Чили (Долина Мауле)	125	10
Вино красное One-Merlot. Cantine San Marco(14%, 3,5г/100 мл) Италия (Лацио)	125	10

Карта бара

1	2	3
Ром Havana Club Blanco	50	5
Ром Havana Club 3 у.о.	50	5
Ром Havana Club Anejo Reserve	50	5
Текила Olmeca Blanco	45	5
Текила Olmeca Gold	45	5
Текила Olmeca Anejo Extra Aged	45	5
Текила Olmeca Tezon Reposado	45	5

Карта бара

1	2	3
Шотландский виски Chivas Regal 12 y.o	50	5
Шотландский виски Chivas Revole	50	5
Ирландский виски Jameson	50	5
Ирландский виски Jameson 12 y.o.	50	5
Ирландский виски Jameson Gold	50	5

Расчет и определение площади помещения, его оснащение мебелью

- Расчет площади, необходимой для бара осуществляется по формуле:

$$S = S_1 * N,$$

где S - площадь бара, m^2 ,

S_1 - норма площади на одно посадочное место, m^2 (для баров $S_1 = 1,4m^2$),

N - количество мест.

$$S = 1,4m^2 * 30мест = 42m^2.$$

Расчет и определение площади помещения, его оснащение мебелью

- Основным композиционным центром бара является пристенная барная стойка высотой **1,2м**, выполненная в виде буквы "П". Барная стойка рассчитана на 10 человек.
- С наружной стороны стойки установлены табуреты с мягкими сиденьями высотой **120 см** с подставками для ног.



Расчет и определение площади помещения, его оснащение мебелью

- Вместо стульев используются полумягкие кресла с подлокотниками, количество которых соответствует числу мест, высота спинки – **50см**. Расстояние между крышкой стола и сиденьем **290 – 310мм**.
- Ширина основных проходов не менее **1,2м**, второстепенных – **0,75м**

Расчет и определение площади помещения, его оснащение мебелью

- В барах лучше всего применять неяркое освещение. Для этого светильники оформлены таким образом, чтобы свет отражался от стен и потолка.
- В баре также установлены стереофоническая звуковоспроизводящая аппаратура и телевизоры

Встроенное оборудование бара

- **Ледогенератор** размещается в центре рабочего места бармена,
- **Вращающийся стеллаж для бутылок,**
- **Билдинг – лоток** – место для приготовления напитков,
- **Раковина,**



Подставка для красного вина

Встроенное оборудование бара

- **Посудомоечная машина,**
- **Холодильные шкафы со стеклянными дверцами,**
- **Пост-микс –машина – пистолет для наливания содовой в напитки,**
- **Пивные краны,**
- **Винные дозаторы.**



Барный инвентарь



- **Блендер,**
- **Шейкер,**
- **Коктейльный стрейтер** – для отфильтровывания люда из напитков,
- **Барная ложка** – для приготовления слоистых коктейлей,
- **Пестик** – для растирания сахара, фруктов, пряностей



Барный инвентарь

- Разделочная доска и фруктовый нож,
- Нож для открывания бутылок,
- Вилка для фруктов,
- Совок для льда,
- Контейнеры для хранения и переливания напитков,
- Соковыжималка,



Барный инвентарь



- Солонка,
- Контейнер для хранения соломинок с крышкой,
- Мерные стаканы (мензурки, джиггеры),
- Терка,
- Щипцы

Рабочее место бармена





- 1** – шот, стопка, джиггер (40-60 мл)
- 2** – олд-фэшн, рокс, виски-стакан (100 мл)
- 3** – хайбол, коллинз, зомби (150-300 мл)
- 4** – коньячный бокал, снифтер, бренди глас (250-500 мл)
- 5** – коктейльная рюмка (90-150мл)
- 6** – айриш-кофе (200-250мл)
- 7** – шампань флюте (120-200 мл)
- 8** – шампанское блюдце (120-200мл)
- 9** – винный бокал (150-250мл)

- 10** – шерри, порт глас, мадерная рюмка (100-150мл)
- 11** – сауэр (100 мл)
- 12** – фужер для мин. воды (200-300мл)
- 13** – маргарита (200-250 мл)
- 14** – ликерная рюмка, пони, кордиал (25-50мл)
- 15** – пус-кафе (50-75мл)
- 16** - харрикейн (450-480мл)
- 17** – пивной бокал (500 мл)

Расчет потребности в столовом белье

- **Ручники** размером 35×85 см, используют официанты при подаче блюд.

$$4 * 2 = 8 \text{ ручников.}$$

- **Полотенца** длиной 1-2 м и шириной 40 см используют для протирки и полировки посуды. Полотенца применяют для натирания посуды.

$$4 * 2 = 8 \text{ полотенца}$$

Расчет количества посуды и столовых приборов

Наименование блюда	Столовая посуда/количество	Столовые приборы/ количество
Канapé с икрой	Блюдо круглое/10шт	Вилка закусочная и нож закусочный/10шт
Рыбное ассорти	Закусочная тарелка/8шт	Закусочные вилка и нож/8шт
Ассорти мясное	Закусочная тарелка/8шт	Закусочные вилка и нож/8шт
Корнетика с муссом ветчины	Блюдо круглое/10шт	Закусочные вилка и нож/10шт
Карпаччо из говядины с сыром «Памезан»	Закусочная тарелка/10шт.	Закусочные нож и вилка 10шт./10шт.
Ростбиф на чесночных гренках из черного хлеба	Закусочная тарелка/10шт.	Закусочные нож и вилка 10шт./10шт.

Расчет количества посуды и столовых приборов

Ассорти овощное	Закусочная тарелка/8шт.	Закусочные вилка и нож/8шт.
Ассорти оливок, маслин и вяленых помидоров	Закусочное ассорти/10шт	Закусочные вилка и нож/10шт.
Салат-коктейль с курицей и фруктами	Салатник/10шт	Столовая вилка/10шт.
Салат- коктейль овощной	Салатник/10шт	Столовая вилка/10шт
Салат «Греческий»	Салатник/10шт	Столовая вилка/10шт
Ассорти сыров	Закусочная тарелка/8шт	Закусочные нож и вилка/8шт

Расчет количества посуды и столовых приборов

Кокиль из креветок и судака в молочном соусе	Кокильница, пирожковая тарелка/12шт./12шт.	Кокильная ложка/12шт.
Жульен с грибами и курицей	Порционная сковорода/12шт.	
Жульен из баклажанов и сыра	Порционная сковорода/10шт.	
Судак запеченный в соусе с грибами	Тарелка мелкая столовая/15шт	Вилка столовая, нож столовый/15шт
Куриные ножки в беконе	Тарелка мелкая столовая/15шт	Вилка столовая/нож столовый/15шт

Расчет количества посуды и столовых приборов

Шоколадное суфле с ванильным соусом	Мелкая десертная тарелка/ 12шт.	Десертная ложка/ 12шт.
Мороженое ассорти	Креманка/мелкая десертная тарелка/10шт	Десертная ложка/10шт
Фруктовое ассорти	Десертная тарелка тарелка/12шт	Десертная вилка/12шт
Шоколадно – миндальный чизкейк	Мелкая десертная тарелка/ 12шт.	Десертные нож и вилка/12шт.
Тирамису	Мелкая десертная тарелка/ 13шт.	Десертные нож и вилка/13шт.

Расчет количества посуды и столовых приборов

Наименование	Вид посуды	Вместимость
1	2	3
Шампанское	Бокал для шампанского	150
Белое вино	Рюмка рейнвейная	100
Красное вино	Рюмка лафитная	125
Текила	Рюмка водочная	50



Расчет количества стеклянной посуды

1	2	3
Кофе	Чашка кофейная с блюдцем	50
Кофе «Американо»	Кружка с блюдцем	100
Кофе «Латте»	Бокал Латте	150
Кофе «Капуччино»	Чашка кофейная с блюдцем	200
Чай в ассортименте	Стакан чайный	200



Численность и квалификация обслуживающего персонала

- В данном коктейль - баре потребителей обслуживают 2 официанта и 2 бармена.



Требования к бармену

- **Бармен должен:**
 - ✓ иметь профессиональное образование и владеть практическими навыками или пройти профессиональную подготовку;
 - ✓ знать основные правила этикета и технологию обслуживания потребителей за барной стойкой и в зале;
 - ✓ нести ответственность за подготовку барной зоны к обслуживанию и за поддержание барной стойки в надлежащем порядке;

Требования к бармену

- ✓ знать ассортимент, рецептуры, технологию приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок, блюд и кондитерских изделий, реализуемых в баре;
- ✓ уметь составлять коктейльную (винную) карту;
- ✓ нести социальную ответственность за обслуживание потребителей при реализации алкогольных напитков;
- ✓ знать правила международного этикета;

Требования к бармену

- ✓ знать правила эксплуатации теле-, видео- и звуковоспроизводящей аппаратуры;
- ✓ знать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями;
- ✓ знать номера телефонов служб вызова такси, служб экстренного вызова (милиции, скорой помощи, пожарной службы) и т.п.

Требования к официанту

- **Официант должен:**
 - ✓ иметь профессиональное образование и владеть практическими навыками или пройти профессиональную подготовку;
 - ✓ знать и соблюдать правила обслуживания потребителей, основные правила этикета, правила сервировки стола;
 - ✓ знать виды и назначение посуды, приборов, столового белья, применяемых при обслуживании потребителей;
 - ✓ знать особенности приготовления и подачи блюд, изделий и напитков, в том числе фирменных, национальных и блюд иностранных кухонь;

Требования к официанту

- ✓ знать правила международного этикета;
- ✓ уметь порционировать и доводить до готовности кулинарные изделия на виду у потребителей (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший);
- ✓ знать и соблюдать особенности обслуживания специальных мероприятий в залах предприятий общественного питания и при выездном обслуживании, а также особенности обслуживания отдельных контингентов потребителей;

Требования к официанту

- ✓ знать характеристики блюд, изделий и напитков, включенных в меню, уметь предложить их потребителям и предоставить краткую информацию о них в процессе обслуживания;
- ✓ знать иностранный язык (английский и/или соответствующий специализации предприятия) в пределах разговорного минимума и профессиональной терминологии;
- ✓ знать формы расчетов с потребителями;
- ✓ знать правила эксплуатации контрольно-кассовой техники, порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями.

Спасибо за внимание!