**Тема: Подготовка бара к обслуживанию**

**Задание: Написать конспект**

Для обеспечения бесперебойной работы необходимо провести подготовку бара к обслуживанию, которая заключается в следую-щем:

1. подготовка барной стойки;
2. расстановка мебели в зале;
3. санитарная уборка помещения;
4. проверка наличия товарных запасов;
5. подготовка оборудования, инвентаря и посуды.

При подготовке барной стойки ее протирают со всех сторон, полируют витрины, зеркала специальными салфетками. В процессе работы поверхность следует периодически вытирать влаговпитывающими салфетками. На рабочем месте бармена должно быть 3 чистых полотенца для протирания и полировки посуды. Одним из элементов подготовки является оформление витрины бара, на которой должны быть представлены фирменные напитки и закуски. Внимание потребителей необходимо привлекать к базовым напиткам, используемым при приготовлении различных напитков. В охлаждаемых витринах выставляются кондитерские изделия, закуски, имеющиеся в меню бара.

Мебель в зале расставляется в соответствии с принятым на данном предприятии планом. На столы ставят пепельницы, бумажные салфетки, вазочки с цветами. На верхней столешнице барной стойки размещаются композиции из цветов, пепельницы, зажигалки и другие аксессуары.

Санитарная уборка помещения включает влажную уборку, полировку поверхности столов, проветривание помещения.

Проверку товарных запасов бармен начинает с базисных напитков — крепкоалкогольных, столовых, игристых, ароматизированных и десертных вин, ликеров, бальзамов, пряных настоек, бочкового, бутылочного и баночного пива, воды, соков, сиропов. Для приготовления свежевыжатых соков должны быть заранее сде-ланы запасы свежих плодов, ягод, овощей в ассортименте, кон-сервированных плодов.

Перед началом работы бармен должен проверить все оборудо-вание (оно должно быть в рабочем состоянии): шейкеры, барные стаканы, джиггеры. Посуда со сколами и трещинами списывается

1. заменяется на новую. После проверки вся посуда должна быть отполирована.

**Тема: Организация рабочего места бармена**

**Задание: написать конспект; Все новые непонятные слова (Оборудование) спидрэк, риммер, свизл-стик, костеры – написать определение и предназначение (при возможности найти картинку и распечатать).**

Рабочее место бармена — место за барной стойкой, предназначенное для выполнения операций по приготовлению коктейлей и отпуску продукции бара, оснащенное барным оборудованием, инвентарем и посудой.

Рабочее место должно быть организовано таким образом, чтобы бармен в процессе работы затрачивал как можно меньше времени на непроизводительный труд и лишние движения. В идеале бармен не должен делать больше одного шага в ту или иную сторону.

Продукты, часто используемые, нужно располагать ближе к бармену, а схожие продукты размещать рядом, чтобы их легче было найти.

При организации рабочего места следует соблюдать определенные правила размещения инвентаря, посуды и оборудования.

Кофемашина с кофемолкой и кофейные чашки с блюдцами должны располагаться на нижней стойке бара слева от бармена. На подносе правее чашек рядами ставится посуда, причем чем она выше, тем дальше от бармена ее ставят. В нижней части на стеллаже — спидрэке — размещаются бутылки с наиболее часто используемыми алкогольными напитками. На отдельной полке спидрэка размещаются полотенца и салфетки.

Шейкер в разобранном виде на полотняной салфетке, риммер для приготовления «наледи» — сахарной кромки, джиггер в стакане с чистой водой должны располагаться слева от бармена. Рядом с ним ставятся другие мерные емкости в перевернутом виде.

Айсбакет со льдом и щипцами, на салфетке — нож-сомелье, штопор, барные щипцы, барный нож, барная ложка и барная вилка в стакане с водой, свизл-стик в отдельном стакане, кувшины с соками — располагаются справо от бармена.

Аксессуары и украшения для коктейлей располагаются перед барменом.

На верхней стойке бара по всей ее длине с равными интервалами ставятся пепельницы. Здесь же должны стоять подставка для бумажных салфеток, стакан с соломинками, подставка с костерами, набор со специями.

На верхнем ярусе в держателях для стеклянной посуды напротив бутылок с напитками, находящимися в держателях дозаторов, располагаются рюмки и бокалы.

1. пристенном модуле на полках по прямым линиям располагаются бутылки с пивом и минеральной водой, причем в каждом ряду должны стоять по 3, 6, 12 бутылок одной торговой марки. Здесь же располагается большая часть напитков, причем наиболее популярные следует ставить ближе к бармену. Порядок расположения напитков в течение рабочего дня не меняется, что доводит действия бармена до автоматизма, и он не тратит лишнее время на их поиск.
2. витрине стойки бара напитки размещаются группами этикетками к потребителю: на одной полке — виски, на других — джин, водка, ром, коньяк, вина и др.

Последнее действие бармена — это размещение карты вин и коктейлей на верхней стойке бара.