

V СЕМЕСТЪР

Технология на обслужване в бар

Целта на вашата учебна практика в V семестър е да се запознаете с различните видове барове, с техния интериор, оборудване, с предлагания асортимент от напитки, коктейли, ядки, закуски и десерти.

По време на практиката вие имате възможност да:

- натрупате професионален опит за организация на целия технологичен процес в зависимост от специфичността на бара;
- придобиете практически умения за обслужване на гости в бар;
- придобиете практически умения за приготвяне на коктейли;
- работите със специализиран софтуер;
- усвоите знания за водене на отчет и на първична документация;
- се запознаете с устройството, действието и експлоатацията на машини и съоръжения; както и барманския инструментариум.

Придобитите в края на практиката знания и умения, както и изучаването на дисциплината “Организация и технология на обслужването в бар”, ще разшири възможностите ви за реализация след завършването на колежа.

Наименование на фирмата (заведението, бара):

Адрес на фирмата:

Ръководител на обекта:

ЗАДАЧА 1:

Запознаване с вид, интериор, оборудване и складова база на бара за провеждане на базовата практика.

ВЪПРОСИ:

1. Опишете вида, интериора, оборудването, складовата база и подготвителните помещения на базовия обект.
2. Какъв е барманският инструментариум в обекта и достатъчен ли е за приготвяне на предлаганите коктейли.

ЗАДАЧА 2:

Организация на работа в базовия обект.

ВЪПРОСИ:

1. Изгответе организационна структура за работата в базовия обект и анализирайте дали е подходяща според вас
2. Изгответе заявка за напитки (алкохолни и безалкохолни), плодове и ядки.
3. Опишете задълженията на бармана по предварителната подготовка за започване на работа, както и при обслужването на гостите в базовия обект и направете анализ за начина му на работа.
4. Каква е формата на обслужване в обекта?
5. Видове менюта, предлагани в бара.
6. Описание на начина на контрол на работа в базовия обект.

ЗАДАЧА 3:

Запознаване с асортимента от напитки, ядки и закуски, предлагани в бара.

ВЪПРОСИ:

1. Какви напитки и сокове се предлагат в бара, в който практикувате? Опишете начина им на поднасяне.
2. Какви закуски, деликатесни ястия и ядки се предлагат в бара и какъв е начинът им на сервиране?
3. Какви видове десерти и плодове се предлагат и по какъв начин се поднасят?
4. Опишете начина на контрол на качеството на предлаганите ястия и напитки.

ЗАДАЧА 4:

Запознаване с различните видове коктейли, приготвени и предлагани в бара.

ВЪПРОСИ:

1. Опишете видовете къси коктейли, предлагани в базовия обект – начин на приготвяне, оформление и поднасяне.
2. Опишете видовете дълги коктейли, предлагани в базовия обект – начин на приготвяне, оформление и поднасяне
3. Видове „топли“ коктейли – начин на приготвяне, оформление и поднасяне
4. Предлагани коктейли от групата „пус-кафе“ - начин на приготвяне, оформление и поднасяне
5. Какви коктейли – екзотични на шампанска основа, се предлагат в бара – начин на приготвяне, оформление и поднасяне

ЗАДАЧА 5:

Запознаване с отчетността и първичните документи в обекта.

ВЪПРОСИ:

1. Каква е системата за маркиране в бара – предимства и недостатъци.
2. Видове документи и работа с тях при получаването и движението на стоката
3. Изготвяне на дневен финансов отчет и приключване на системата за маркиране – кой я извършва и по какъв начин

ПРИЛОЖЕНИЯ

Описание на съставките и технологията на приготвяне на три коктейла от базовия обект, тяхното оформление и начин на поднасяне

ЛИТЕРАТУРА

1. Алексиева Й, Ст. Стамов. Сервиране и барманство. София: Матком, 2003.
2. Анберк, С. Наръчник на нюйоркския барман. София, 2002.
3. Вдовичин Г. Въведение в барманството. Бургас: Димант, 2000.
4. Зигел, С., Х. Ленгер и к-в. Барманство – напитки, ястия, организиране и функциониране на бара. София: Дионис, 2005.
5. Кръстева, Ат. Коктейл бар. Варна: Бряг – принт, 1993.

6. Кръстева, Ат. Коктейл бар. Варна: Славена, 2004.
7. Кънчева, Н. и кол. 292 коктейла и напитки. София: Колхида, 1996.
Сидни, Ч. Коктейли : 400 рецепти. София: Техника, 1994.