

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ З ДИСЦИПЛІНИ « БАРНА СПРАВА »

Пояснювальна записка

Основною *метою* рішення індивідуального завдання по рішенню ситуативних з дисципліни "Барна справа" є застосування студентами знань та вмінь з обслуговуванням відвідувачів барною продукцією, її характеристика та правила реалізації.

Основним *завданням* індивідуальної роботи є оволодіння студентами знань для раціонального процесу обслуговування відвідувачів якісною продукцією у закладах ресторанного господарства.

У процесі розв'язання завдань студенти повинні вміти:

- користуватися нормативно-технологічною документацією;
- оцінювати якість барної продукції;
- добирати посуд для подавання напоїв;
- добирати прикраси та гарніри до напоїв;
- визначати дотримання технологічних процесів приготування та подавання страв, напоїв у барі;
- задовольняти смаки й запити відвідувачів, рекомендувати напої до страв.

Оцінювання виконаної роботи перевіряється викладачем та виставляються бали відповідно до кредитно-модульного системи.

I рівень складності – передбачає вирішення ситуаційного завдання;

II рівень складності – необхідно виконати творче завдання(створити презентацію).

Завдання, студент отримує за порядковим номером у списку академічної групи.

І рівень складності

Необхідно вирішити ситуаційне завдання

Завдання 1. Ви працюєте барменом винного бару при ресторанному комплексі "Україна", до складу якого входять: ресторан на 170 місць, винний бар на 20 місць і кафе на 50 місць відвідувачів.

Надійшло замовлення для проведення бенкету-фуршету-коктейлю на 135 чоловік з представниками фірм з Англії та Італії. Вам необхідно охарактеризувати права та обов'язки бармена винного бару.

Завдання 2. Ви працюєте барменом у гриль-барі на 34 місця з літнім майданчиком на 46 місць відвідувачів. Вам необхідно організувати роботу гриль-бару.

Завдання 3. Ви працюєте барменом десертного бару на 22 місця відвідувачів при готельно-ресторанному комплексі "Інтурист". У цей час у ньому перебуває група туристів із Франції. Вам необхідно скласти карту десертів, карту чаю.

Завдання 4. Ви працюєте барменом фруктового бару "Вітамін" на 30 місць відвідувачів при санаторії. Вам необхідно скласти меню фруктового бару. Підібрати устаткування та інвентар для бару.

Завдання 5. Ви працюєте барменом пивного бару на 48 місць відвідувачів при пивоварні. Вам необхідно запропонувати дизайн оформлення пивного бару. Організувати робоче місце бармена. Скласти карту пива, меню пивного бару

Завдання 6. Ви - бармен молочного бару на 22 місця відвідувачів при торговельному центрі "Фуршет". Вам необхідно охарактеризувати робоче місце бармена, враховуючи спеціалізацію бару. Запропонувати карту бару, кавову карту. Скласти схеми приготування трьох змішаних напоїв.

Завдання 7. Ви працюєте барменом снєк-бару на 20 місць відвідувачів при торговельному центрі "Караван". Вам необхідно охарактеризувати роботу снєк-бару, враховуючи специфіку бару. Скласти меню снєк-бару, карту напоїв.

Завдання 8. Ви працюєте барменом диско-бару на 50 місць відвідувачів при нічному клубі. Вам необхідно скласти карту бару, коктейльну карту. Запропонувати варіанти систем освітлення, які будуть застосовуватись у диско-барі.

Завдання 9. Ви працюєте баристом (фахівцем із приготування кави) у кав'ярні на 50 місць відвідувачів. При кав'ярні працює кондитерський цех. Вам необхідно організувати роботу бариста. Скласти кавову карту. Дати характеристику основним сортам кави.

Завдання 10. Ви працюєте барменом 5 розряду у пул-барі (аква-барі). Вам необхідно: Указати кваліфікаційні вимоги до бармена 5 розряду. Дати характеристику цьому виду бару.

Завдання 11. Ви працюєте адміністратором ресторанного комплексу, до складу якого входить хол-бар. Під час проведення перевірки було виявлено, що Куточок споживача оформлено неналежним чином, окрім того, у Книзі відгуків та пропозицій залишилася скарга без розгляду.

Вам необхідно указати вимоги щодо оформлення Куточка споживача.

Завдання 12. Ви - адміністратор винного бару "Оріон" вищого класу на 80 місць відвідувачів, у якому здійснено реконструкцію торговельного залу. Спільно із дизайнером вирішуєте питання, пов'язані з оснащенням бару сучасним устаткуванням.

Вам необхідно охарактеризувати приміщення бару для здійснення процесу обслуговування споживачів. Внести пропозиції щодо оснащення меблями торговельного залу бару. Запропонувати устаткування для організації робочого місця бармена.

Завдання 13. Ви - адміністратор коктейль-бару, який входить до складу ресторану "Ексклюзив". Півроку тому заклад було реорганізовано у ресторан зі спеціальним замовленням, який надає кейтерингові послуги. Спільно з персоналом ресторану планується організація бенкету-коктейлю на яхті.

Вам необхідно запропонувати замовнику (власнику судна) асортимент закусок, напоїв для розробки меню бенкету-коктейлю. Зазначити способи приготування змішаних напоїв у коктейль-барі.

Завдання 14. Ви - адміністратор десертного бару "Старе місто" при театрі. За останні чотири місяці суттєво зменшився обсяг продажу продукції. Адміністрація активізує діяльність щодо стимулювання збуту продукції та послуг закладу, поглиблення асортименту гарячих напоїв та десертів.

Вам необхідно організувати робоче місце бармена. Скласти карту кави для бару "Старе місто", включаючи у структуру безалкогольні й алкогольні гарячі та холодні кавові напої.

Завдання 15. Ви - хостес новоствореного гриль-бару "Лекс" на 75 місць відвідувачів. Необхідна передумова раціональної організації процесу обслуговування - наявність потужної, функціональної матеріально-технічної бази, тому Ви особисто відповідаєте за забезпечення бару предметами сервування. Вам необхідно розробити перелік послуг, які доцільно запровадити у новоствореному гриль-барі "Лекс" з метою раціональної організації обслуговування споживачів. Указати особливості процесу санітарної обробки столових наборів та посуду у гриль-барі.

Завдання 16. Ви - адміністратор фіто-бару "Мадонна" при спортивному комплексі. Режим роботи закладу - з 08 до 20 год. У Вашому підпорядкуванні працює два бармени та два офіціанти. Вам необхідно розробити чайну карту фіто-бару. Охарактеризувати порцеляновий, скляний, керамічний посуд для подавання чаю.

Завдання 17. Ви працюєте адміністратором ресторану вищого класу. Вам необхідно виконати замовлення на обслуговування бенкету з нагоди святкування дня народження та скласти меню бенкету

Завдання 18. Ви працюєте адміністратором залу ресторану "Мисливець", у якому загальна концепція його роботи дає можливість творчо організувати харчування та дозвілля споживачів.

Вам необхідно указати рекомендації щодо структури та оформлення карти вин. Скласти карту вин цього закладу. Указати вимоги до приймання та зберігання алкогольних і безалкогольних напоїв.

Завдання 19. Ви працюєте метрдотелем ресторану класу "люкс". Вам необхідно організувати обслуговування групи відвідувачів у кількості трьох осіб. Провести резервування столів у телефонному режимі. Прийняти замовлення для обслуговування відвідувачів.

Завдання 20. Ви працюєте адміністратором ресторану вищого класу. Вам надійшло замовлення для організації обслуговування бенкету - весілля у кількості 100 гостей. Вам необхідно прийняти замовлення для обслуговування бенкету - весілля.

Завдання 21. Ви - метрдотель ресторану "Аристотель". Отримали замовлення для організації прийому - обіду з нагоди ювілейної річниці встановлення дипломатичних відносин України та Франції.

Вам необхідно проконтролювати сервування одного куверту на бенкеті-прийомі. Указати особливості техніки подавання страв та напоїв "французьким методом".

Завдання 22. Ви працюєте барменом десертного бару на 22 місця відвідувачів при готельно-ресторанному комплексі "Інтурист". У цей час у ньому перебуває група туристів із Франції. Вам необхідно запропонувати асортимент десертів, гарячих напоїв, указати правила їх подавання. Запропонувати варіанти розрахунків зі споживачами у барі.

Завдання 23. Ви працюєте барменом у гриль-барі на 34 місця з літнім майданчиком на 46 місць відвідувачів. Вам необхідно скласти меню гриль-бару, карту напоїв. Указати правила безпечної експлуатації гриль-апарату.

Завдання 24. Ви працюєте барменом пивного бару на 48 місць відвідувачів при пивоварні. Вам необхідно дати характеристику посуду для відпускання напоїв та закусок у пивному барі. Скласти карту пива, меню пивного бару.

Завдання 25. Ви - бармен молочного бару на 22 місця відвідувачів при торговельному центрі "Фуршет". Вам необхідно підібрати устаткування та інвентар для приготування молочних коктейлів і десертів. Указати безпечні прийоми праці при роботі на цьому підприємстві.

Завдання 26. Ви працюєте барменом снєк-бару на 20 місць відвідувачів при торговельному центрі "Караван". Вам необхідно указати санітарно-гігієнічні вимоги до технологічних процесів приготування та відпускання закусок, десертів, напоїв.

Завдання 27. Ви працюєте барменом диско-бару на 50 місць відвідувачів при нічному клубі. Вам необхідно запропонувати розважальні програми диско-бару. Дати характеристику міцним алкогольним напоям, що є основою для приготування коктейлів

Завдання 28. Ви працюєте баристом (фахівцем із приготування кави) у кав'ярні на 50 місць відвідувачів. При кав'ярні працює кондитерський цех. Вам необхідно підібрати посуд для подавання гарячих напоїв. Запропонувати алкогольні напої до кави. Вказати споживні властивості цих алкогольних напоїв

Завдання 29. Ви працюєте барменом 5 розряду у пул-барі (аква-барі). Вам необхідно дати характеристику моктейлів. Підібрати посуд для подавання моктейлів та безалкогольних напоїв.

Завдання 30. Ви - адміністратор винного бару "Оріон" вищого класу на 80 місць відвідувачів, у якому здійснено реконструкцію торговельного залу. Спільно із дизайнером вирішуєте питання, пов'язані з оснащенням бару сучасним устаткуванням.

Вам необхідно охарактеризувати приміщення бару для здійснення процесу обслуговування споживачів. Внести пропозиції щодо оснащення меблями торговельного залу бару. Запропонувати устаткування для організації робочого місця бармена.

Завдання 31. Ви - бармен ресторану "Міленіум". Отримали замовлення для організації прийому - обіду з нагоди ювілейної річниці встановлення дипломатичних відносин України та Франції.

Вам необхідно проконтролювати сервування одного куверту на бенкеті-прийомі. Указати особливості техніки подавання страв та напоїв "французьким методом".

Завдання 32. Ви - бармен десертного бару "Ласунка" при театрі. За останні чотири місяці суттєво зменшився обсяг продажу продукції. Адміністрація активізує діяльність щодо стимулювання збуту продукції та послуг закладу, поглиблення асортименту гарячих напоїв та десертів.

Вам необхідно організувати робоче місце бармена. Скласти карту кави для бару "Старе місто", включаючи у структуру безалкогольні й алкогольні гарячі та холодні кавові напої.

Завдання 33. Ви - бармен коктейль бару на 22 місця відвідувачів при торговельному центрі "Ашан". Вам необхідно охарактеризувати робоче місце бармена, враховуючи спеціалізацію бару. Запропонувати карту бару, кавову карту. Скласти схеми приготування трьох змішаних напоїв.

II рівень складності

Необхідно виконати творче завдання (створити презентацію)

Тематика:

1. Історія виникнення і розвиток барів.
2. Класифікація барів за критеріями:
 - за рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг (класи люкс, вищий, перший);
 - за призначенням (танцювальні, ігрові, диско-бари, експрес-бари, вар'єте-бари тощо);
 - за асортиментом напоїв та продукції (винні бари, коньячні, молочні, снєк-бари, коктейль-бари, гриль-бари, салат-бари, вітамінні бари).
3. Характеристика різних типів барів.
4. Склад і характеристика приміщень барів різних класів.
5. Рівень сервісу. Додаткові послуги, що надаються споживачам у барі.
6. Наявність живої музики, музичної апаратури у барах різних класів.
7. Організація продовольчого постачання в барах. Порядок приймання та документальне оформлення товарів, кулінарної та кондитерської продукції.
8. Умови та строки реалізації продовольчих товарів, кулінарної та кондитерської продукції, що реалізуються в барах.
9. Моделі барних стійок, їх призначення, функції, розміщення. Оформлення барних стійок.
10. Умеблювання барів (столи, крісла, стільці, дивани, напівсерванти для офіціантів).
11. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.
12. Асортимент і класифікація скляного посуду.
13. Взаємозалежність форм скляного посуду і напоїв. Мірний посуд.
14. Асортимент, призначення столового посуду з порцеляни.
15. Асортимент, призначення металевого барного посуду.
16. Столове і роздаткове приладдя. Столова білизна.
17. Аксесуари для подавання змішаних напоїв.
18. Вимоги до оснащення різних типів барів меблями, обладнанням, посудом, інвентарем, інструментами, столовою білизною, форменим о дягом та взуттям.
19. Санітарні вимоги до стану приміщення, обладнання, інвентарю, інструментів, столового посуду та білизни.
20. Кваліфікаційні вимоги до професії бармена 4-го і 5-го розрядів та їх посадові обов'язки.

21. Комплектація штату працівників бару. Розподіл обов'язків і службова ієрархія.
22. Правила особистої гігієни бармена.
23. Охорона праці в барі.
24. Санітарно-гігієнічна підготовка торговельного залу бару.
25. Розташування меблів у барах різних типів і класів.
26. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду.
27. Правила оформлення барних вітрин.
28. Підготування столової білизни, посуду, інвентарю та інструментів до обслуговування.
29. Карти напоїв та вимоги до їх складання.
30. Організація робочого місця бармена.
31. Підготовка бармена та бару до роботи.
32. Отримання барменом напівфабрикатів, продуктів, готової кулінарної та кондитерської продукції та напоїв.
33. Асортимент страв, закусок, виробів, десертів, напоїв барів та правила їх подавання залежно від типу бару.
34. Основні вимоги до обслуговування відвідувачів у барі. Методи обслуговування відвідувачів у барі.