**МДК .02.01**

**Тема:** Подготовительный этап обслуживания в баре

**Задание 1:** Ознакомиться с теоритическим материалом и записать важные моменты в работе бармена.

Работа бармена включает подготовительный, основной и за­ключительный этапы обслуживания.

Подготовительный этап заключается в организации беспере­бойного процесса работы бара. Обслуживающий персонал подготавливает оборудование, посуду, инвентарь, мебель, барную стойку к работе. Для этого необходимо содержать все рабочие поверхности в чистоте, иметь запас чистящих средств.

Все электрические приборы и машины в баре должны быть в рабочем состоянии. Необходимо осуществлять проверку оборудо­вания на соответствие техническим требованиям. Шейкеры, барные стаканы, джиггеры должны быть недеформированными.

Подготовительные работы включают в себя следующее:

протирку барной стойки с внутренней и внешней сторон, рабочих поверхностей, витрины, зеркал, бутылок перед началом работы и в конце рабочего дня;

расстановку столов и стульев в зале;

проветривание помещения;

размещение чистых полотенец и полотняных салфеток на рабочем месте;

проверку наличия продуктов и запасов;

подготовку рабочего места: посуды, инвентаря, мерных инструментов, ингредиентов, используемых для приготовления смешанных напитков и коктейлей.

В процессе работы бармен должен ставить на место каждый предмет, периодически протирать высокую и низкую поверхности барной стойки влаговпитывающими салфетками, а также протирать бутылки влажной и сухой салфетками. На рабочем месте бармена должны быть три чистых полотенца для протирки и полирования посуды.

Зеркала на стенках бара необходимо протирать, используя спе­циальные средства и вытирать до блеска сухими салфетками.

Перед началом работы бармен подготавливает инвентарь и посуду. Проверяет наличие трещин, сколов, дефектов. Поврежденную посуду списывают по акту и заменяют на новую.

Посуду моют в посудомоечной машине сразу после ее испольования или в моечных ваннах горячей водой с применением раз­решенных моющих средств.

Полируя бокал, следует держать его против света на уровне груди. Это позволяет определить чистоту полируемой посуды не только бармену, но и посетителю. Необходимо следить за тем, чтобы каждый напиток подавался в соответствующем бокале.

Инвентарь, необходимый для приготовления коктейлей, рас­полагают на нижней стойке бара:

шейкер — в разобранном и перевернутом виде на полотняной салфетке;

джиггер — в стакане с чистой водой, рядом с другими мерны­ми емкостями в перевернутом виде;

барную ложку — в высоком стакане с чистой водой.

В процессе приготовления коктейлей воду в стакане постоянно заменяют.

В удобном для бармена месте на рабочей поверхности барной стойки на полотняной салфетке располагают барные нож-вилку, щипцы, нож-сомелье, штопор, открывалки, щипцы для откры­вания шампанского.

Согласно плану размещения мебели в зале осуществляют расстановку столов, стульев, оформляют верхний модуль барной стой­ки, на котором размещают композиции из цветов, пепельницы, зажигалки или спички и другие аксессуары. Карты вин и коктейлей располагают на верхнем модуле бара. Они должны находиться в папках и содержаться в чистоте.

Товарные запасы бара зависят от площади занимаемого ими помещения и объема товарооборота. Формирование товарных запасов начинается с проверки наличия базисных напитков: крепкоалкогольных, столовых, игристых, ароматизированных и десертных вин, ликеров, бальзамов, пряных настоек, бочкового, бутылочного и баночного пива, газированной воды, соков, сиропов.

Для приготовления соков фреш и гарниров к коктейлям необходимо иметь в баре свежие ягоды, фрукты, овощи в ассортименте, консервированные плоды. После проверки готовности бара к обслуживанию проверяют качество работы музыкальной аппаратуры, наличие условий для доброжелательного, внимательного и быстрого обслуживания посетителей.

Во многих ресторанах для желающих воспользоваться только продукцией бара отводятся места, отделенные высокими перего­родками, увитые листьями и цветочными композициями, а так же отдельные небольшие кабины, где устанавливают журнальные столики, банкетки, кресла и полукресла для отдыха. В обязанности бармена входит подготовка этих помещений к обслуживанию. На столиках располагают пепельницы, настольные зажигалки или спички, карты вин и коктейлей, чипсы, орешки, маслины, оливки. Если гости заказывают пиво, то предлагают различные виды сушеных изделий — кальмары, сырные палочки, крекеры, сухари­ки и др.

**Задание 2**

Вспомнить и написать приемы полировки посуды и стеклянного инвентаря.

**Комментарий:** То есть расписываем, каким пальчиком и за что берем при полировке. И Все расписываем и записываем в рабочую тетрадь.