**Тема: Требования, предъявляемые к бармену, его обязанности**

**Задание: Прочитать лекцию, записать конспект. Письменно ответить на вопросы в рабочей тетради. (Тот же материал, если удобнее кому-то будет учебник Ермакова «Официант, бармен» с. 175-177)**

Бармен — главная фигура в баре, создающая неповторимую атмосферу именно этого предприятия. Бармен должен в совершенстве владеть приемами приготовления коктейлей, знать правила подачи напитков, уметь обращаться с барными инструментами и инвентарем. Должен обладать определенными чертами характера, такими, как честность, обязательность, инициативность. Он должен с уважением относиться к людям, уметь их слушать и поддерживать разговор, быть вежливым и ненавязчивым. В то же время бармен является и продавцом продукции, поэтому от его умения зависит закажет гость или нет напиток, рентабельный для бара.

Бармен должен обладать хорошими манерами и соблюдать правила этикета:

1. не вести посторонних разговоров с сотрудниками бара;
2. при разговоре с посетителями соблюдать дистанцию;
3. уважать конфиденциальность посещения;
4. в вежливой форме уметь отказать нетрезвому посетителю в заказе;
5. при повторном заказе не очень трезвому посетителю суметь уменьшить дозу алкоголя;
6. уметь находить выход из затруднительных положений.
	1. внешнему виду бармена предъявляются строгие требования. Одежда бармена должна быть безукоризненно чистой, обувь — начищенной. В карманах не должно быть вещей, деформирующих их. Особое внимание следует уделять рукам, которые должны быть чистыми, с коротко подстриженными ногтями, с минимальным числом украшений. Лицо должно быть чисто выбритым.

За барной стойкой бармен не имеет право есть, курить или жевать жевательную резинку. При подготовке бара к обслуживанию бармен должен надевать рабочую одежду. После подготовительных работ следует принять душ и надеть форменную одежду, не забыв прикрепить бейдж (карточку с именем), что облегчает общение с потребителем.

* + 1. обязанности бармена входит подготовка бара к обслуживанию: расстановка напитков и посуды, проверка оборудования, оформление витрины. Бармен должен следить за запасами напитков, участвовать в составлении карты бара, контролировать кассовые операции, следить за внешним видом своих подчиненных, проводить инвентаризацию товарно-материальных ценностей.

**Контрольные вопросы**

1. Какие типы баров вы знаете?
2. Что входит в оснащение зала баров?
3. Перечислите виды оборудования, применяемого в барах.
4. Какие виды барных бокалов для шампанского вы знаете? Каково их назначение?
5. Какие виды барных рюмок для крепких алкогольных напитков вы знаете? Каково их назначение?
6. Какие виды рюмок для коктейлей вы знаете? Каково их назначение?
7. Какие виды барных стаканов вы знаете? Каково их назначение?
8. Перечислите ассортимент барного инвентаря.
9. Для чего предназначен шейкер? Каково его устройство?
10. Как подготовить рабочее место бармена?
11. Какие требования предъявляются к бармену?

**Тема: Методы и формы обслуживания в баре.**

**Задание: Прочитать текст. Выписать методы и формы обслуживания в баре и краткую характеристику. (в том же учебнике с 180-181)**

Метод обслуживания в баре зависит от потребностей посетителей и основывается на изучении их спроса. Правильно выбранные методы обслуживания повышают рентабельность бара.

В зависимости от того, какие требования предъявляются к обслуживанию, в баре могут применяться такие методы, как полное самообслуживание, обслуживание за стойкой бара и комбинированный метод обслуживания.

Полное самообслуживание предполагает обслуживание потребителей за барной стойкой, на которой выставлены заранее приготовленные напитки, закуски. Выбрав понравившуюся продукцию, потребитель расплачивается с барменом и садится за столик. Разновидностью самообслуживания является метод «сделай сам», при котором потребителю предоставляется возможность из различных компонентов самому сделать напиток или десерт по своему вкусу.

Обслуживание может происходить за стойкой бара. Для ускорения обслуживания потребителя за барной стойкой его могут обслуживать одновременно несколько барменов, каждый из которых выполняет свои функции.

Комбинированный метод обслуживания чаще всего применяется в небольших барах. Этот метод объединяет самообслуживание (чаше днем) с обслуживанием за стойкой бара барменом и официантами в зале (вечером).

Специальные формы обслуживания в баре помогают привлечь внимание потребителей, а сочетание различных форм обслуживания и варьирование их в зависимости от ситуации — один из важнейших факторов стабильного дохода предприятия. В зависимости от типа бара в нем можно применять различные формы обслуживания.

В банкетных барах «Сервер» можно проводить банкеты-коктейли. Основная нагрузка падает на бармена и официантов, обслуживающих гостей в зале. Гости могут получать напитки как от официантов в зале с подносов, так и с барной стойки.

В зависимости от ассортимента заказанных напитков на барной стойке располагают: справа — посуду для вина, слева — посуду для коктейлей.

Справа от бармена ставят кулер со льдом и щипцами, слева — маленький круглый поднос, застеленный бумажной резной сал-феткой, для подачи напитков.

Перед барменом должна располагаться полотняная салфетка с ножом-сомелье, барной ложкой, джиггер, шейкер, соломинки в стакане. Бармен должен заранее подготовить бутылки, одев на них гейзерные пробки, свежевыжатые соки в кувшинах, соковыжималку. За 15... 20 мин до начала обслуживания бармен заполняет напитками половину выставленной посуды.

Во время банкета-коктейля бармен в основном отпускает у барной стойки напитки гостям, предлагает простые в изготовлении коктейли, т.е. он занимается только приготовлением и отпуском напитков. Все вспомогательные операции выполняет специально выделенный помощник. Он приносит лед, недостающие напитки, чистую посуду, разливает напитки в рюмки, подает их с подноса гостям, стоящим вблизи барной стойки. В конце приема бармен готовит горячие напитки, которые официанты в зале разносят гостям на подносах.

Для привлечения потребителей бары предлагают так называемое тематическое обслуживание.

Одной из интересных форм является презентация, или бесплатная дегустация, продукции фирм-поставщиков или производителей. Например, можно устроить дегустацию чая, предложив чаи «Английский завтрак», «Эрл-Грей», «Зеленые чаи» или фруктовые ароматизированные чаи. Также можно устроить дегустацию кофе, приготовленного из зерен сорта «Арабика» или «Сантос», поставляемых из Индонезии или Южной и Центральной Америки.

При определенной находчивости бармен может представить новый вид продукции. Можно сделать это в рамках «Дня сладкоежки» или «Дня кофемана». Поиск новых форм обслуживания — одна из составляющих профессии бармена, которая может принести выгоду бару и удовлетворение своей профессией самому бармену.