

министерство образования и науки рф  
Федеральное бюджетное государственное  
образовательное учреждение высшего  
профессионального о.....demo

Кемеровский технологический институт пищевой  
промышленности  
Среднетехнический факультет

### **Конспект лекций по дисциплин «Флейринг»**

специальности 100106 - Организация  
обслуживания в общественном п...demo  
направления 100100 – «Сервис»  
всех форм обучения среднетехнического  
факультета

Разработал: преподаватель  
кафедры «ТПОП»  
\_\_\_\_\_ А.А. Ефимкин

Рассмотрено и утверждено  
на заседании  
кафедры «ТПОП»  
протокол № \_\_\_\_\_ от  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2011 г.  
Зав.кафедры «ТПОП»  
\_\_\_\_\_.....demo

Кемерово 2011

## ОГЛАВЛЕНИЕ:

|                                                                                                 |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Лекция 1 Введение. Предмет, цели и задачи дисциплины. Связь с другими дисциплинами.....de<br>mo |   |
| Лекция 2 История появления и развития флейринга в России.....12                                 |   |
| Лекция3 Характеристика крепких алкогольных спиртных напитков.13                                 |   |
| Лекция 4 Характеристика слабоалкогольных спиртных напитков.17                                   |   |
| Лекция                                                                                          | 6 |
| Миксология.....                                                                                 |   |
| .....22                                                                                         |   |
| Лекция 7 Классические и авторские коктейли.....24                                               |   |
| Лекция 8 Классификация коктейлей по объему, крепости и назначению.....                          |   |
| .....demo                                                                                       |   |
| Лекция 9, 10 Правила оформления коктейлей и соответствие посуды для их подачи.....              |   |
| .....demo                                                                                       |   |
| Лекция 11 Организация рабочего места бармена .....40                                            |   |
| Лекция 12 Рабочий флейринг в баре.....43                                                        |   |
| Лекция 13 Правила приема и выполнения заказа в баре.....44                                      |   |
| Лекция 14 Организация работы бара на выездном обслуживании...50                                 |   |

|                                                                                                  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Лекция 15 Принципы взаимодействия бара с<br>подразделениями: склад, кухня,<br>официанты.....demo |  |
| Лекция 16 Основы продаж в<br>баре.....54                                                         |  |
| Лекция 17 Основы составления карты бара,<br>коктейльной карты...56                               |  |
| Лекция 18 Составление алкогольной<br>линейки бара.....60                                         |  |
| Лекция 19 Определение ценовой политики,<br>подходящей под формат<br>заведения.....demo           |  |
| Лекция 20 Работа бармена, как реклама<br>заведения. Умение общаться с<br>посетителями.....demo   |  |

**Лекция 1 Введение. Предмет,  
цели и задачи дисциплины. Связь с  
другими дисци....demo**

Слово flaring пришло к нам из  
Америки. Оно состоит из двух смысловых

частей: flare - летящий, ring - по кругу. Именно такое движение и задает бармен инструмента.....demo

Популярность флейринг приобрёл, когда люди увидели фильм "Коктейль", произошло это в 1988 году. Фильм в те годы произвёл большое впечатление на большинство барменов и для многих стал настое.....demo

Оказалось, что за стойкой можно не только улыбаться и давать полезные и бесполезные советы, но и по-настоящему привлечь и удивить гостя. Основателем флейринг движения принято считать Джерри Томаса (Jerry Thomas), бармена, родом из Америки, жившего во второй половине XIX века. Говорят, что он первый, кто начал показывать за стойкой бара знаменитый в те годы трюк с переливанием горящих виски из бокала в бокал. Джерри написал книгу «Bartender's Guide» (1862 год), она до сих пор для многих является лучшим пособием для бармена. Этого человека считают Профессором барной науки. С тех пор уровень флейринга значительно вырос и опытный бармен-флейрингист (flairtender) всегда готов доказать, что он не только знаток множества рецептов и технологий смешивания (но это одно из основных обязательных качеств или знаний), но и в какой-то степени артист. Исполняя зрелищные номера, Flairtender привлекает посетителей и радует хозяина заведения растущей выручкой. Хотя, конечно, этот вид деятельности далеко не везде применим и актуален (в тихом семейном кафе не стоит отвлекать гостей), но при правильном подходе к этому делу, список неактуальных

мест можно значительно минимизировать. Вопреки мнению многих рестораторов, даже в классических коктейль-барах можно красиво и быстро приготовить и подать коктейль, используя элементы флейринга. В наши дни флейринг стал большим бизнесом. Его уже давно причисляют к одному из видов спорта (неофициально). Особенно в Европе. Хотя для многих, в первую очередь, флейринг - это искусство !!! Существуют различные барные организации, занимающиеся продвижением и популяризацией флейринга. Флейринг – артистичное приготовление смешанных напитков, во время которого бармен переворачивает, вращает, подбрасывает и ловит бутылки, шейкер, лед и другие барные принадлежности. Флейринг существует уже более 150 лет. Его придумал Джерри Томас по прозвищу «Профессор» – отец американской миксологии. По сложности флейринг может.....demo

Каждый бармен, который берет в одну руку более двух бутылок, использует элементы флейринга. Просто подбросить кусочек льда и поймать его в бокал – тоже фигура флейринга, хоть и самая простая. Обязательный компонент этой дисциплины – максимально точное наливание напитка без использования мерной посуды. Проливание напитков во время исполнения трюков должно быть сведено к минимуму, а в .....demo

Главная цель флейринга – изготовить коктейль максимально точно, эффектно и эффективно. При этом бармен не должен забывать о качес.....demo

Основные технические элементы

флейринга – обратные захваты, простые броски, броски через голову, переборы, балансы, жонглирование и множество других трюков и их сочетаний. По сложности флейринг может сравниться с бое.....demo

В процессе обучения флейрингу бармен обязан изучить такие дисциплины, как технология приготовления блюд, организация обслуживания и .....demo

Особенно дисциплина флейринг нужна работникам бара, так как именно им приходится иметь дела с приготовлением горячих и холодных напитков и.....demo

Бар – специализированное предприятие для быстрого обслуживания посетителей за барной стойкой наряду с обслуживанием за столиками. Бары концептуально различают по таким .....demo

- ассортимент реализуемой продукции и способ приготовления – пивной бар, винный бар, коктейль-бар, кофейный бар, гриль-бар, молоч.....demo

- специфика обслуживания – видео-бар, варьете-бар, казино-бар, офис-бар, диско- бар, таб - бар, паб-бар, сервер.....demo

Многие из вышеперечисленных предприятий появились в результате острой рыночной конкуренции, царящей на э.....demo

**Таб-бар** – предприятие с небольшим ассортиментом продукции. Потребителям предлагается в основном разливное пиво и спириты (водка, ром, текила), не дорогие напитки, коктейли не делают, обслуживание без официантов барменом. Отличительная черта такого

бара: игра в тотализатор. По телевизору по одной из программ обязательно показывают спортивные мероприятия: скачки, собачьи бега. Посетители прямо в баре делают ставки. Дополнительно могут быть установлены биль.....demo

**Паб–бар**, такой же концепции, что и таб, но с более широким ассортиментом продукции. В баре обслуживают только официанты. Цены выше, чем в табе. Обычно пабы бываю.....demo

**Офис–бар** - бар при офисе, где бармены и официанты обслуживают сотрудников фирмы в течение дня. Во время обслуживания переговоров бармен или официант сначала принимает заказ, чтобы не беспокоить клиента вопросами и не отвлекать от.....demo

**Серверы – бар – бар**, обслуживающий различные банкеты, приемы по предоплате или .....demo

**Мобил – бар** - передвижной бар.

**Пивной бар** - бар, специализирующийся на реализации разнообразного ассортимента пива. На сегодняшний день это одно из наиболее популярных и любимых заведений подобного типа. На них приходится основная доля продаж не только разливного, но и баночного, и бутылочного пива. Составление пивного ассортимента, как правило, диктуется концепцией заведения и необходимостью поддержания определенного ценового диапазона. Если это национальный бар, представляющий страну с богатыми пивными традициями (английский, немецкий, чешский, ирландский), то в нем будет много пива преимущественно того же происхождения.

В европейских барах в зависимости от уровня цен предлагают в основном либо дорогие импортные сорта, либо, если скажем это русский бар - п.....demo

Количество и выбор сортов марок зависят от того, насколько серьезное внимание отводится напитку в заведении. Если бар относится к классу «люкс» или «высшему» и считает себя «пивным», то непременно должно быть несколько сортов темного пива, светлого, оригинального, а также специальные сорта пива для гостей знатоков – красное, горькое и черное, не фильтрованное и другая экзотика типа эль, барлей вайн, бланш, бок, гез, крик, лагер, ламбик, пилс, .....demo

Эль – английское пиво, полученное путем брожения при высоких температурах, средней крепости, светлого или интенсивно янтарного.....demo

Барлей вайн – «ячменное вино», наиболее густые и крепкие сорта эля.

Бланш - бельгийское пиво на пшеничной основе, часто со специями. Его не подвергают фильтрации, поэтому оно получается мутным и кисловатым.....demo

Бок – так в Германии называют крепкое пиво.

Гез - бельгийское пиво, полученное путем смешивания молодых и старых сортов. Оно разливается в бутылки, похожие на бутылки для.....demo

Ламбик – бельгийское пиво на основе ячменя, пшеницы и хмеля, полученное путем естественного.....demo

Пилс – пиво с высоким содержанием хмеля, который является показателем качества .....demo



Портер – британское пиво, особенно распространенное в Лондоне, которое получается при брожении при высоких температурах. Это пиво очень темное, с высоким сод.....demo

Раушбир - светлое немецкое пиво, получаемое при низких температурах брожения, содержащее вкус дыма, который образуется во время высушивания солода на огне из.....demo

Стаут – черное пиво, получаемое путем брожения при высоких температурах из хорошо поджаренно.....demo

Если бар более низкого класса и рассчитан на более низкий ценовой интервал, то достаточно 5-6 сортов пива. В любом случае важно, чтобы сорта и марки пива были правильно подобраны: во-первых, светлое и темное пиво; во-вторых, самое популярное, поддержанное рекламой; в третьих, разн.....demo

Кроме того, существуют рекомендации ведущих рестораторов:

« если в баре присутствуют отечественные и зарубежные марки пива, необходимо сделать так, чтобы разница в цене была не слишком велика, иначе может произойти смена клиент.....demo

Кроме правильной ассортиментной политики следует уделять достаточное внимание качеству. Это касается и правил хранения пивных кег, и установок для розлива пива, и температуры подачи бочкового пива, и правил розлива пива в пивные стаканы барменом. Правила работы бармена по розливу пива. Кран необходимо открыть одним энергичным движением и дать вытечь первым каплям пива. Бокал держать под углом 45 градусов

по отношению к крану. Пиво не должно касаться края бокала. Образование пены регулируется путем медленного опускания бокала под струей. Кран закрывается одним энергичным движением, чтобы капли не попадали на пивную пену.....demo

Еще один важный момент для продажи пива - его продвижение. В карте напитков в разделе «пиво», который по количеству позиций сравним только с «Винной картой», недостаточно ограничиться лишь названием и указанием цен. Эффективным маркетинговым шагом является, если в меню каждому пиву оказать рекламно-информационную поддержку: написать о его происхождении, разновидности, в двух словах подчеркнуть какие-то отличия того или иного сорта или марки. Можно организовать специальные мероприятия, посвященные пиву, так называемые пивные вечеринки. Они могут проводиться с разной регулярностью и быть как тематическими, например, «День ирландского пива», «День чешского пива» или широко известные в мире «пивные» праздники - «Октоберфест» и «День Святого Патрика». Во многих барах практикуются «счастливые часы»: две кружки пива по цене одной или специальное ценовое предложение.....demo

**Коктейль - бар** реализует смешанные напитки (коктейли) в широком ассортименте, коньяки, фрукты, кондитерские изделия, закуски несложного приготовления. Коктейль, как основная товарная позиция коктейль - бара, является наиболее прибыльной частью ассортимента: при продажной цене 7-8 у.е. , его

себестоимость редко превышает 2-3 у.е. Кроме того, наличие в ассортименте разнообразных коктейлей позволяет лучше реализовывать крепкоалкогольные напитки, в том числе ликеры, позиция которых считается слабо продаваемой. Выбор ассортимента в коктейль баре зависит от профиля предприятия, так как данная группа предприятий размещается в основном при ресторанах и .....demo

Существует следующая товарная концепция коктейль-баров на сегодняшних.....demo

- количество классических коктейлей и производных от них характеризуется соотношением.....demo

- основной упор делается на алкогольные коктейли;

- доля безалкогольных коктейлей в меню в идеале должно составлять.....demo

обязательно наличие фирменных коктейлей.

По способу приготовления все коктейли можно разделить на 4 группы. Некоторые коктейли готовятся сразу несколькими .....demo

**БИЛД** - метод построения, включающий в себя коктейли, приготовленные непосредственно в питьевом бокале. Если готовят напитки со льдом, то сначала в бокал кладут лед, затем наливается спиртное и потом наполнитель - безалк.....demo

**СТИР** - приготовление в смесительном стакане. Применяется для охлаждения легко смешиваемых компонентов. Коктейли, приготовленные

этим методом, подаются охлажденными, безо льда, и, как правило, в коктейльной рюмке, которую следует предварительно охладить. Коктейли по этому методу готовятся следующим образом: смесительный бокал наполняется на 2/3 льдом, затем наливаются все компоненты вдоль стенок бокала, перемешиваются барной ложкой вращательным движением в течение 5 - 6 секунд, после чего приготовленный напиток процеживается через .....demo

**ШЕЙК** - метод приготовления в шейкере. Применяется для взбивания трудно смешиваемых компонентов, таких как: ликеры, соки, сиропы, яйца, сливки и т.д. Коктейли в шейкере готовятся так: шейкер заполняется на 2/3 льдом, наливаются компоненты, затем содержимое энергично взбивается продольными движениями до тех пор, пока шейкер не запотеет снаружи. После этого коктейль.....demo

**БЛЕНД** - применяется для приготовления коктейлей с большим количеством льда, а также для коктейлей с фруктами. Коктейли в блендере готовятся следующим образом: в стакан блендера насыпается необходимое количество льда, наливаются все компоненты, после чего он устанавливается в основание блендера и включается. Когда лед раздробится до однородной снежной массы, коктейль готов и выливается в питьевой бокал вместе со льдом. Если готовить коктейль с фруктами, в первую очередь нужно отделить фрукты от кожуры, семечек, косточек, мелко нарезать и положить в стакан блендера, затем положить лед и налить все

компоненты. Приготовленный коктейль процедить или слить в бокал (в зависимости от консистенции). Фрукты лучше использовать с однородной массой: дыню, к.....demo

**Кофейный бар-** предприятие с широким ассортиментом кофе и закусок к нему. Охватившая Российскую столицу кофемания, продолжает свое триумфальное шествие. Поток желающих выпить чашечку эспрессо, капучино или моккиато, наслаждаясь при этом нежным вкусом пирожного или ароматом хорошей сигары, растет. Даже стоящие бок о бок заведения, разные по стилю и атмосфере и похожие друг на друга неизменным ароматом чудесного свежесваренного кофе, находят своих посетителей. Кроме того, кофе- бар или кофейни сочетаются абсолютно со всем - чтением книг, курением сигарет, просмотром кино, что делает позиционирование этого б.....demo

Концепцию подобного заведения отличают:

демократичность. Предприятие работает на любой сегмент рынка, без навязывания ему определенного время пр.....demo

особый подход к качеству сырья, из которого готовят кофейный напиток, и способу его пригото.....demo

Высокое качество кофе и профессионализм его приготовления - главное условие....demo

В то же время, несмотря на особое внимание к кофе, которое предполагает концепция предприятий данного типа, все же принцип быть одинаково интересным для всех посетителей является также приоритетным. Поэтому для тех, кто по каким- либо причинам вынужден

ограничивать себя в потреблении кофе, предусмотрен «Детский» кофе с пониженным содержанием кофеина. На выбор посетителей, предпочитающих другие напитки, предлагается широкий ассортимент алкогольных и безалкогольных коктейлей, соков, миксов, лимонадов и пуншей. Часто в меню кофеен есть свои «изюминки». Например, «латтеарт» (рисунок молоком на поверхности кофе) или ассортимент десертов, плод профессионального умения и .....demo

Классическое кофейное меню любого кофейного бара -это эспresso, двойной эспresso, капучино (1/3 часть кофе и 2/3 части молока), моккиато (кофе и капля взбитого молока), латте (кофе с молоком), гляссе (кофе с мороженым), ледяной кофе (крепкий охлажденный кофе со льдом), айриш (кофе с ирландским виски), кофе с конь.....demo

Наиболее раскрученным брендом в настоящее время является эспresso. Это наиболее любимый вид кофе, который предпочитает демократичная публика. Правила приготовления этого напитка включают в себя сле.....demo

Помол зерен.

Упаковка молотого кофе в ручку держателя (холдер) - его дозировка и утр....demo

Варка кофе. Варка кофе- задача довольно нехитрая и решается простым нажатием кнопки. А вот две предыдущие операции требуют соответствующих навыков, которые определяет и мастерство бармена, и качество приготовленного им эспresso. Если не соблюсти хотя бы одну

из технологических норм,  
хорошег.....demo

Существует три варианта  
конечного результата приготовления  
эспresso, причем два из них неправильные:  
кофе либо не доваривается, либо  
переваривается. Главными критериями, по  
которым можно судить о качестве  
приготовления эспresso, является пенка на  
поверхности напитка, а также время  
вытека.....demo

Недоваренный кофе получается  
если:

зерна смолоты слишком крупно (крупный помол);  
в холдер заправлена слишком маленькая доза кофе;  
доза кофе достаточна, но он слабоутрамбован.

Переваренный кофе получается  
если:

кофе слишком мелко помолот;  
в холдер заправлена чересчур большая доза молотого  
кофе и его пришлось утрамбовывать плотнее, чем  
н.....demo

Признаки неправильно  
приготовленного кофе эспresso:

недоваренный. Вода протекает через ручку  
держателя слишком быстро (менее 20-25 сек) и не  
успевает забрать у молотого кофе все вещества,  
которые делают напиток совершенным. Пенка  
получается жидкой .....demo

переваренный. Напиток медленно капает из ручки  
держателя. Получается слишком темная  
коричне.....demo

Признаки правильно  
приготовленного эспresso:

кофе вытекает из холдера ровной струйкой в течение  
20-25 секунд;  
пенка получается густой и не слишком темной.

Будучи, безусловно, самой творческой ресторанной специальностью, профессия бармена предоставляет выбравшим ее достаточно широкий простор для самореализации. Поэтому из всего богатства и разнообразия барменских стилей очень важно выбрать именно тот, который соответствует особенностям личного характера и внешним данным. Охарактеризовать барменскую специальность можно исходя из двух параметров - функционального и коммуникативного, то есть – умение приготовить качественный коктейль и навыки грамотного общения с клиентом. Что касается функциональных особенностей (если не принимать во внимания азы), то различают три основных вида: классически.....demo

**Классический стиль** - здесь больше всего ценится консервативность и строгость. Проявляться это должно во всем: .....demo

в одежде, манере приготовления коктейлей. Хотя конечно не стоит переносить классический стиль на весь предлагаемый ассортимент. Подобный стиль наиболее востребован в ресторанах «высшего» класса, где дым настоящей «гаваны» смешивается с ароматом дорогих духов. В таком ресторане уместен бармен с внешностью и деликатными манерами стареющего плейбоя, умеющего внимательно молчать и мудро улыбаться в седеющие усы. При этом работа за стойкой должна исключать всякие элементы импров.....demo



**Фристайл** – стиль, во многом противоположный классическому. Он подразумевает раскрепощенность и непосредственность. Истоки фристайла лежат во вполне понятном желании бармена обратить на себя внимание клиента нетрадиционным поведением за стойкой и тем самым выделиться из общей массы коллег и конкурентов. Выражается это в разработке театрализованных трюков, включающих в себя, как правило, одиночное или синхронное жонглирование емкостями, работу с пиротехническими эффектами, тематическое костюмирование и пр. Естественно, все подобные манипуляции выглядят достаточно шумно и весело, порой даже слишком, поэтому данный вид обслуживания в баре подходит в местах большого скопления людей, ночных дискотеках. Здесь он достигает основной цели - привлекает внимание клиента благодаря яркости и необычности красочного шоу, которое бармен де.....demo

**Спидмиксинг.** Мастера этого стиля делают основной упор на быстрое приготовления коктейлей при неукоснительном соблюдении общепринятых стандартов.....demo

## **Лекция 2 История появления и развития флейринга в России.**

**Флейринг (англ. flairing)** - стиль работы бармена основанный на жонглировании барного инвентаря и бутылок. Этот стиль еще называют **бармен шоу**. Активное развитие флейринга началось с фильма Коктейль в 1988 году с

участием Тома Круза и Брайана Брауна. В 1997 году в Америке была создана ассоциация флейринга, которая организует конкурсы на коммерческой основе. В России флейринг достаточно молодое явление, но уже сегодня во всех крупных городах есть специалисты высокого уровня, которые усовершенствовали свои навыки до зрелищного шоу с элементами огня и пиротехники. Почти каждое шоу - это костюмированное выступление под тематическую музыку.....demo

В России многие бармены открыли свои собственные бренды под которыми оказывают услуги в сфере барного ке.....demo

#### **Основные услуги:**

- Пирамида из шампанского
- Шоу барменов
- Организация выездного бара
- Обучение барменов
- Разработка коктейльного меню

Уровень качества выполнения данных направлений зависит от многих факторов, как правило от организаторских способностей и творческого креатива каждого бармена. Перед заказом шоу барменов, пирамиды из шампанского или других услуг, мы рекомендуем ознакомиться со всеми видео и фотоматериалами данного бармена. Как правило у хороших специалистов существует качественный сайт с подробной информацией о деятельности. А также открыты официальные группы в социальных сетях, в которых вы можете найти реальные отзывы о выполненных заказах. При заказе бармен-шоу с огнем

рекомендуем уточнить реальный опыт выполнения данного шоу, важно понимать, молодой специалист в этой сфере может быть недостаточно квалифицированным для выполнения с.....demo

На сегодняшний день популярность выше указанных услуг настолько велика, что в больших городах, спрос выше предложений. Предположительный объем заказов в год по Санкт-Петербургу: 600 обращений, что составляет примерно 3 000 000 рублей, 10 лет назад этот показатель был око.....demo

Ежегодно появляются новые таланты, бармены-профессионалы, которые стремятся выразить себя в демонстрации .....demo

В России флейринг появился примерно в 1996 году во многом благодаря усилиям президента Барменской Ассоциации России (Б. А.Р.) Сергея Викторовича Цыро, активно пропагандировавшего новые методы работы барменов. Большую роль в обучении флейрингу сыграл профессиональный эквилибрист Сергей Владимирович Грибков. Первым чемпионом России по флейрингу стал Миндаугас Градецкас (Mindaugas Gradeckas) в 1999 году. В 2003 году в Севилье на ежегодном чемпионате мира среди барменов российский бармен Александр Родоман стал чемпионом мира по флейрингу по версии IBA (Internatina.....demo

### **Лекция 3 Характеристика крепких алкогольных спиртных напитков**

Официант должен знать некоторые признаки, которые лежат в основе класси....demo

*Водка* — наиболее распространенный алкогольный напиток, получаемый путем разбавления этилового спирта водой до крепости не менее до 40% спирта с последующей очисткой смеси. Водка делит.....demo

- обыкновенная, крепостью 40, 50 и 56%, (обыкновенная, старорусская, пшеничная, с.....demo

- особая содержит вкусовые и ароматические вещества (добавки), улучшающие и смягчающие вкус и запах спирта (Русская, Посольская, Петр I, Моско.....demo

Кроме отечественных производителей наиболее известны:

Германия: Андреевская, Романов, Калинка

Швеция: Абсолют, Абсолют — синий, Абсолют с перцем

США: Смирнофф, Америк Роял, Белый орел

КНР: Золотая звезда

*Настойки* не уступают водки по своей распространенности. Они бывают:

Горькие (30-60% спирта)

Слабоградусные (23-25% спирта)

Полусладкие (30-40% спирта)

Сладкие (16-25% спирта)

Настойки в отличии от водки имеют ярко выраженный аромат, с горьким пряным или жгучим вкусом. Настойки изготавливаются на следующих сырье.....demo

Петровская — на ржанных сухарях и коньяке с добавлением небольшого количеств....demo

Беловежская — на настое корневищ лапчатки, семени укропа, лавровог...demo

Перцовка – на красном и черном перце

Старка – на листьях яблони, груши с добавлением коньяка и портвейна

Бальзамы разнообразные

*Виски* самый распространенный в мире напиток. Виски (англ. whisky или whiskey), крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый в Шотландии и Ирландии сбраживанием ячменя и ячменного солода (в других странах — кукурузы, ржи, пшеницы и др.) с последующей дистилляцией и выдержк.....demo

Употребляют виски при комнатной температуре, в чистом виде или слегка разбавляя водо.....demo

Официант должен ориентироваться в сортах виски, если на бутылке указан срок его выдержки, то он относится к возрасту самого молодого виски. Если велика доля старых виски, то в названии присутствует словосоч.....demo

*Ирландское виски* отличается от шотландского:

Pot still - из смеси солода ячменя с добавками ржи и овса

Grain – зерновое виски из пшеницы и кукурузы с добавлением ячменя

Самые известные виски: Джеймсон Айриш виски – тройной перегонки, выдерживается в дубовых бочках из-под хереса: с запахом хереса, аромат ванили с1780г. ....demo

*Американское виски:* Стройт, Бурбон, Рай, Корн. Производители в штатах Тенесси и .....demo

*Канадское виски:* классифицируется индексами от А до Е по мере снижения к....demo

Виски при подаче должны иметь

температуру 18-20<sup>0</sup>С. Если температура ниже, то аромат виски не почувствуется, а если выше, то ощущение алкоголя будет из.....demo

*Джин* –крепкий алкогольный напиток, изготавливаемый сбраживанием зернового сырья с последующей двойной или тройной дистилляцией с можжевельными ягодами и другим ароматическим растительным сырьем. Содержание спирта 40-50%. Существует два основных типа джина: голландский «Дженевер» и английский. Сначала готовят сусло обычным способом, как для виски или других кре.....demo

Для голландского джина в сусло сразу добавляются все ароматические компоненты, а потом перегоняют брагу, получая «солодовое вино» крепостью в 50% об. Полученный продукт разводят водой, снова добавляют ароматизаторы и пер.....demo

Английские джины делятся на три типа: «Плимут Джин», «Лондонский Сухой Джин», «Желтый джин». «Плимут Джин» производится в основном из пшеницы. «Желтый джин» — дорогой и редкий напиток янтарного цвета, приобретаемого во время выдержки в дубовых бочках из-под хереса. Лондонский сухой – ягоды или ароматные спирты из них смешивают с зерновым спиртом – сырцом и неоднократно перегоняют. Применяются кориандр, дягиль, апельсиновая цедра, кардамон. Аромат можжевель.....demo

Голландский джин представлен двумя марками: «Болс», Джинвер и Кл...demo

Лондонский сухой: марки Гордонс  
Ландандрой джин, гилбис джин.

В России и странах СНГ:  
балтийский, капитанский, вильнюсский,  
Кар...demo

Официант может предлагать джин  
в чистом виде, со льдом, в виде  
алкогольного коктейля с вермутом,  
тонином, с лимоном, оли.....demo

*Ром* – популярный в странах  
Латинской Америки алкогольный напиток,  
получаемый из сахарного тростника и  
содержащий 40-80% спирта. Сброженное  
сусло тростника многократно перегоняют, и  
процеживают через активированный уголь и  
кварцевые фильтры. Ром делится  
н.....demo

44232 легкого типа (Гавана Клаб – трехлетний, и  
семилетний Рои Бакарди, Лай....demo

44233 среднего типа,

44234 тяжелого типа – пятилетней выдержки.

Отдельно от этих типов  
изготавливается ром крепостью 24% спирта  
– Малибу, его пьют в 145 странах мира.  
Этот вид рома широко используется при  
изготовлении.....demo

*Коньяк* – крепкий спиртной  
напиток, получаемый из виноградного  
спирта, выдержанного в дубовых  
обугленных бочках. Крепость коньяка не  
менее 40% спирта. Для обозначения сроков  
выдержки в дубовых бочках используют  
систему от 1.....demo

В Россию поставляют свыше 300  
видов различных коньяков:

«Классик» от 3 до 5 лет выдержки

«Престиж» - 12 лет

«Ексемис» 30 - 35 лет

Французские коньяки по своему

качеству различаются с помощью букв и их со....demo

X - экстра

E –специальный

F – прекрасный

M – выдержанный

O – старый

P – светлый

S – лучший

V- очень

Сочетание: VO – очень старый, VOP – очень старый, светлый, OX – старый, экстра (коньяк самого высшего качества). Все спиртные напитки, продаваемые под названием «коньяк» в России и СНГ не являются коньяком, а относятся к бренди. Эти напитки производятся путем перегонки армянских, молдавск.....demo

*Арманьяк* – древний напиток XV века на базе белого вина на юго-западе Франции в Гаскони. Его получают из тех же сортов винограда, что и коньяки. Он проходит двойную перегонку. Возраст, к.....demo

Арманьяк официант предлагает в качестве аперитива – со льдом, с водой, содовой и соком. Из него готовят коктейли с шампанским, апельсиновым соком. Подают к кофе в каче.....demo

#### **Лекция 4 Характеристика слабоалкогольных спиртных напитков.**

Пиво – это слабоалкогольный ячменно-солодовый напиток, обладающий приятной горечью, ароматом хмеля, способностью вспениваться при наполнении бокала и продолжительное время удерживать на поверхности слой компактной пены. Средний химический



сос.....demo

- воды – 86 – 91%,
- экстрактивных веществ 3 – 10%,
- спирта – 1,5 – 6,0,
- двуокиси углерода (углекислого газа) – 0,2 – 0,4%.

Состав экстрактивных веществ меняется в зависимости от плотности сусла и степени его сбраживания. К экстрактивным веществам в пиве относят несброженные сахара (1,2 – 1,6% - глюкоза, фруктоза, мальтоза), пентозы и мальтодекстрины (3,0 – 3,6%). Таким образом, подавляющая часть экстрактивных веществ пива представлена различными группами углеводов, которые усва.....demo

В пиве содержатся также азотистые соединения (0,5 – 0,6% – белки, пептоны, аминокислоты, амиды); дубильные и горькие вещества хмеля; меланоидины; органические кислоты (0,2 – 0,3% – молочная, уксусная, янтарная, яблочная, щавелевая); минеральные веществ.....demo

Благодаря малому содержанию спирта он практически полностью окисляется в организме человека. Кроме того, он раздражает вкусовые рецепторы и тем самым повышает аппетит. Пиво обладает хорошими эмульгирующими свойствами, в результате чего способствует увеличению поверхности пищи, находящейся в желудочно-кишечном тракте. Спирт и горькие хмелевые вещества пива вызывают более интенсивное выделение желчи. А все это ускоряет процесс обработки пищи

ферментами.....demo

Углекислый газ освежающе действует на периферические органы пищеварения, создавая впечатление, что пиво утоляет жажду. Однако воздействие углекислоты очень кратковременно, поэтому многие пьют пиво в больших количествах, отягощая и р.....demo

Несмотря на несомненные вкусовые достоинства пива, потребление его в больших количествах наносит вред человеческому организму. При чрезмерном неконтролируемом употреблении пива появляется склонность к ожирению (пивное сердце, пивная печень), катары мочевого пузыря и другие заболевания мочепускающей системы. Избыточное потребление экстрактивных веществ пива затрудняет работу почек и печени, неблагоприятно сказывается на работе сердечно-сосудистой системы. Оптимальная норма потребления пива 40 – 60 л.....demo

### **3. Классификация виноградных вин**

Ассортимент виноградных вин очень обширен. В основу классификации их положены различные.....demo

**По однородности сырья** вина делят на

- *сортовые* (выработанные из одного сорта винограда);
- *купажные* (выработанные из смеси сортов винограда – сепаж, а из смеси виноматериалов.....demo

При выработке сортовых вин может быть использовано (в купаже или

сепаже) не более 15% винограда друг.....demo

**По степени насыщенности углекислотой** виноградные вина подразде...demo

- *тихие* (не содержащие избытка углекислоты);
- *игристые* (с избыточным количеством углекислоты, которая накапливается естественным путем при вторичном брожении виноматериалов в герметично за.....demo
- *шипучие или газированные* (искусственно насыщенные углекислотой путем сат....demo

**По окраске** вина подразделяются

на

- белые;
- розовые;
- красные.

Этот признак наряду с вкусовыми и ароматическими свойствами учитывается при делении вин на типы. Так, сухие столовые вина включаю.....demo

- сухое столовое белое;
- сухое столовое розовое;
- сухое столовое красное;
- кахетинское сухое столовое белое;
- кахетинское сухое столовое красное;
- Эчмиадзинское сухое столовое;
- Херес столовый.

**В зависимости от технологии приготовления** вина делятся на пять ...demo

- *столовые*;
- *крепленые*;
- *ароматизированные*;
- *игристые*;
- *шипучие*.

**В зависимости от качества и срока выдержки** тихие вина бывают

- ординарные;
- марочные;

- коллекционные.

*Ординарными* являются вина, выпускаемые не ранее чем через 3 месяца после производства. Одинарное вино не может быть марочным даже после длитель.....demo

*Марочными* считаются высококачественные вина, сохраняющие из года в год качество в соответствии с принятым для данной марки эталоном и выдержанные в подвалах более одного года. Вырабатывают их из лучших сортов винограда в отдельных винодельческих районах или микрорайонах по спец.....demo

Сроки выдержки марочных вин:

- сухие столовые – не менее 1,5 лет, считая с 1 января следующего за урожаем года (срок выдержки вин кахетинского типа не ме.....demo
- крепких и десертных – не менее 2 лет (вина из мускатных сортов винограда выдерживают не менее.....demo

*Коллекционными* называют марочные вина наиболее высокого качества, **дополнительно** выдержанные не менее 3 лет .....demo

Подача вина к столу - это своеобразная церемония, где каждая деталь играет важ.....demo

*Откупоривание* бутылок с вином. Несмотря на изобилие конструкций штопоров, позволяющих официанту без труда открыть бутылку, он должен иметь спираль с гладкими краями, так как нельзя допускать, чтобы пробка крошилась. Особой осторожности требует открытие

старого красного вина, так как в нем всегда есть осадок танина, которые нельзя тревожить. Если эти бутылки хранились в кладовой вино – водочных изделий в горизонтальном положении, их следует за день или два до подачи к столу вынуть осторожно и поставить в вертикальное положение, тогда этот осадок медленно опустится на дно. Если этого не сделали, то бутылку надо положить в плетеную корзину горизонтально чуть с наклоном и откупоривать её.....demo

*Шампанское* и другие игристые вина. Проволочки, имеющиеся на пробках, следует снимать медленно, иначе давление газа внутри бутылки вышибет пробку, так как только проволока будет снята. Даже сильно охлажденное шампанское всегда открывается с осторожностью. Официант ставит бутылку на подсобный стол, затем острым ножом подрезает обертку по кругу под выступающей частью горлышка бутылки. Верхняя часть обертки снимается так, чтобы она не соприкасалась с вином при его наливании в бокалы. Горлышко бутылки, ободок и верхушку пробки обтирает салфеткой. Штопор направляет в середину пробки и медленно поворачивает его, пока он не войдет в пробку. Затем опускает маленький рычажок ножа – пробочника, закрепляет его за край горлышка бутылку, крепко держит рычажок и горлышко бутылки вместе одной рукой, а другой рукой берется за длинный рычажок и поднимает его. Если пробка длинная, то следует раскрыть пробочник взяться одной рукой за пробку у горлышка бутыл.....demo

После того, как бутылка

откупорена, официант с помощью салфетки убирает следы с ободка и кусочки пробки внутри горлышка. Вино можно наливать в бокал, или подать прямо в .....demo

Чаще всего шампанское наливают на глазах у посетителя. Для этого ведро со льдом, где находится шампанское, устанавливает на подсобном столе, приподнимает проволочный узелок, и покрутив его против часовой стрелки, снимает вместе с фольгой. Затем официант крепко держит выступающую часть пробки одной рукой, а другой медленно поворачивает бутылку. Как только почувствует, что пробка начинает выходить, то прижимает ее слегка одной рукой, чтобы она вылетела. Держа бутылку под углом  $45^{\circ}$ , и не давая вину перелиться через край, обтирает горлышко и наливает в бокал. Наливается в два приема: наполнив бокал на половину, дает пене осесть и вновь доливают, оставляя 2 см. от края бокала. Затем официант надевает специальную пробку на бутылку и по.....demo

*Охлаждение или подогрев вина.*

Эта обязательная процедура. У каждого вина есть своя идеальная  $t$  подачи на стол, при которой лучше всего чувствуется .....demo

Температура подачи:

Сложные красные вина, крепленые:

- высококачественный портвейн, старая мадера, старый херес -15-..demo

Сложные красные вина

- бургундские первого сбора

- тонкие сложные красные вина –

14-16 $^{\circ}$ C

Крепленые вина:

- молдавский портвейн, мадера,

херес, взрослые красные вина -14<sup>0</sup>С

- несложные красные вина; вина красные, не содержащие танина, которые пьют молодыми и охлажденными, сложные белые ви.....de<sup>m</sup>o

- белые вина, в том числе с ярко выраженным ароматом -8-10<sup>0</sup>С

- богатые сложные вина, шампанское -6-8<sup>0</sup>С

Холод уменьшает кислотность. Свежие относительно кислые белые вина подают прохладными. Холод усиливает аромат молодого тонкого красного вина, но когда это вино созреет, то ему нужно более высокая температура для р.....demo

Красные вина официант подает прямо из погреба или кладовой. Охлаждают вина в ведре со льдом. Его наполняют льдом и холодной водой, ставят бутылку с .....demo

Бутылки с белым вином помещают ведро со льдом почти целиком. Затем и бутылку обкладывают льдом. Охлаждение длитс.....demo

#### Переливание вина

В некоторых случаях вино переливаю в графин, особенно когда оно осадок. Но нельзя переливать тонкое, старое бургунское вино, так как соприкосание с воздухом, оно может окислиться. Если переливать *старое красное* вино, бутылку ставят за два дня в вертикальное положение до сервировки банкетного стола, чтобы осадок опустился на дно. Обнаруживают его с помощью свечи. Иногда в старом высококачественном портвейне обнаруживают и.....demo

Марочные вина подают в бутылках, не рекомендуется оборачивать

бутылку вина салфеткой, так как потребители любят разглядывать этикетку. Сначала перед гостем кладут салфетку, потом на нее ставят бокал, держа его за ножку, держат бутылку так, чтобы гость видел этикетку, наливают вино, оставляя 2,5 см. от края. Стандар.....demo

Лекция 5 Характеристика безалкогольных напитков: производство

### **Лекция 6 Миксология. Основные методы приготовления коктейлей.**

Самое важное, чтобы коктейль был вкусным. Для этого следует очень внимательно относиться ко всем деталям: компонентам, входящим в его состав, их пропорциям, способу приготовления .....demo

Нельзя газированные напитки и наливать их в шейкер или бокал для смешивания, их нужно добавлять в коктейль в послед.....demo

Если готовится пенистый коктейль в шейкере, а один из его ингредиентов – сахарный сироп, то целесообразнее вместо сиропа исполь.....demo

Смешивая составляющие коктейля в бокале для смешивания ложечку следует применять обратной стороной во избежание рас.....demo

Нельзя смешивать ингредиенты на глаз в классических коктейлях, следует всегда применять дозатор. Когда дозатор не используется он хранится в емкости с водой, причем воду менять надо максимально часто чтобы не произошло смешение вкусов. Без соблюдения этого правила



невозможно сохранять  
постоянно.....demo

Тщательное отфильтровывание  
воды от льда – это еще одно обязательное  
правило, за его соблюдением строго следят  
на конкурс.....demo

Чтобы из лимонов или апельсинов  
лучше жался сок, фрукты предварительно  
помещаются в горячую воду на па.....demo

Лед не должен успевать таять за  
время приготовления коктейлей.

Коктейль должен содержать не  
более 5 ингредиентов, причем в счет идут  
все добавочные, используемые в очень  
маленьких количествах, такие как соки,  
специи, биттеры и т. д. Любой бармен  
должен всегда держать в памяти вкусы всех  
напитков и их совместимость или  
несовместимость друг с другом. Только в  
этом случае, приложив немного таланта,  
бармен будет иметь реальные шансы на  
успех в п.....demo

Сахарный сироп

Он служит основным  
ингредиентом для очень многих коктейлей.  
Вы можете приготовить его сами, добавив 1  
литр воды 800 граммов сахара. Для многих  
коктейлей Вам потребуется сахарный сироп  
с фруктовым соком (лимона или лайма). Сок  
можно добавить непосредственно в сироп,  
который можно хра.....demo

Лёд

Льду следует уделить особое  
внимание: Лучше всего использовать лёд  
приготовленный ледогениратором  
небольшими порциями по мере  
необходимости используя айсбак. Не  
использовать один и тот же лед для  
нескольких коктейлей, не использовать

вчерашний лед, впитавший в себя дым сигарет .....demo

Для приготовления льда в пакетиках по необходимости ни в коем случае не берите воду из-под крана. Вы можете это делать только в том случае, если у Вас есть фильтр. Рекомендуется использовать ключевую или слабоминеральную воду, здесь важно, чтобы она была совершенно прозрачной .....demo

Обычно коктейли со льдом подаются в стаканах типа tumbler, old fashioned или highball. А коктейли, приготовляемые в шейкере и подаваемые без льда, наливают в бок.....demo

Миксология в работе бармена одно из творческих направлений фантазируйте на базе полученных знаний и гости в вашем заведении придут к вам н.....demo

## **Лекция 7 Классические и авторские коктейли.**

Настоящие коктейли, которыми должен владеть каждый бармен, составляют официальный список IBA (International Bartenders Association), т.е. Международной ассоциации барменов, организации, объединяющей в своих рядах лучших барменов и лучшие бары всего мира. Многие из этих коктейлей встречаются в барах России, хотя их список здесь никогда еще не публиковался. Он достаточно

короткий (56 алкогольных и 4 безалкогольных коктейля), но содержит действительно лучшие из лучших, прош.....demo

По отношению к этим шестидесяти коктейлям роль IBA заключается не в том, что она их изобрела. Они не являются ее собственностью. Большинство из этих смешанных напитков*было* придумано известными барменами. Роль Международной ассоциации барменов состоит в том, что она, с целью сохранения оригинальности рецепта, систематизировала эти классические коктейли, ввела для них определенные пропорции, которые необходимо соблюдать в *барах* для того, чтобы посетители всегда находили одинаковый вкус и одно и то же название .....demo

Я хотел бы обратить Ваше внимание на то, что украшения наиболее известных коктейлей IBA также определены. Так Negroni (Негрони) сопровождается ломтиком апельсина, поскольку граф Негрони именно так хотел видеть свой коктейль, чтобы суметь отличить его от Americano (Американо). Или, например, разница между Gibson (Джибсон) и Dry Martini (Драй Мартини) заключается практически только в их разных украшениях. Следует уважать эти нормы IBA, хотя в декорации коктейлей Вы можете.....demo

Каждый бармен, который хочет обладать хотя бы минимальными профессиональными навыками, обязан очень хорошо знать коктейли IBA. К тому же *большинство* других коктейлей - это лишь производные от коктейлей из

этого списка, у которых очень простой рецепт, включающий не .....demo

Наконец, я решил, что не стоит делать русский перевод названий всех коктейлей, ведь это неотъемлемая часть напитка, придуманная вместе с ним, на том языке, который, по мнению создателя коктейля, больше всего подходил его творению. Например, коктейль Bloody Mary (Блади Мэри) был изобретен во Франции, но носит английское название, и я достаточно редко сталкивался с тем, чтобы его пер.....demo

Авторские коктейли это те коктейли, которые придумал и приготовит сам бармен. Авторские коктейли можно защитить авторским пра.....demo

Посетители московских баров перестают заказывать напитки, которые валят с ног. Сегодня принято разбираться во вкусе и получать от алкоголя удовольствие. Коктейль наконец перешел в разряд гастрономи.....demo

Бары начали приучать публику к новой эстетике. Продвинутые бармены или, как их сейчас называют, миксологи идут разными путями, но цель всегда одна – убедить, что к коктейлю нужно относиться как к произв.....demo

Одни находят в архивах рецепты столетней давности, возвращаясь к истокам коктейльной культуры. При этом не только дословно воспроизводится рецептура – напитки подаются в посуде соответ.....demo

Во время своих гастролей в «BlackBerry Cafe» этим летом Сэм Росс, возглавляющий знаменитый нью-йоркский бар «Milk & Honey», давал мастер-класс по

приготовлению нескольких фирменных миксов, большая часть из которых апеллирует к коктейльной библии «Bartenders Guide» Джерри Томаса, вышедшей еще в 1862 году. «Мы не переделываем классические миксы на новый лад, мы воссоздаем старые рецепты, и только в некоторых случаях – усовершенствуем их, используя более качественные ингредиенты или более современные методы смешивания. Например, для нашего «Old Fashioned», чтобы усилить дымный привкус, мы пускаем в ход сразу два вида.....demo

Другие миксологи не ограничиваются поиском аутентичных формул: они усложняют технологию приготовления.....demo

Некоторые напитки перед употреблением специально выдерживают несколько дней в дубовом бочонке, придавая им мощный аромат. А чтобы полностью раскрылись все нюансы вкуса, базовый алкоголь коптят при помощи специального гаджета smoking gun или настаивают на подходящих по вкусу ягодах и фруктах: джин – на малине или красной смородине, бурбон – на облепихе, коньяк – на черешне, ром – на вишне, кальвадос – на.....demo

«Для «Clover club» мы две недели настаиваем джин на малине, ягодные сауэры готовим на домашних наливках, коптим виски для «Old Fashioned», в «Манхэттен» вместо вермута наливаем херес Pedro Ximenez и кроме ангостуры добавляем еще пишо битер, а перед употреблением – выстаиваем напиток в дубовой бочке», –

рассказывает шеф-бармен и совладелец кафе «Delicate.....demo

Мода на типично местные продукты и блюда, захватившая ресторанную кухню, затронула и процессы, происходящие в баре: уже не первый год наши бармены сочиняют коктейли по мотивам российских.....demo

Миксолог Александр Кан, автор «Исаев Мартини» из водки, березового сока и лимонной цедры и «Русского мартинеза», в котором вместо мараскинового ликера используется уваренный квас с черной смородиной, придумал этим летом новый микс — «Московскую барышню». В его нежно-клубничном вкусе можно услышать терпкие нотки: в компанию к клубнике, лимонграссу и лайму откомандирована водка, нас.....demo

В недавно открывшемся баре «Мартинез» Сейран Геворкян экспериментирует с ревенем. «Rhubarb Sour» смешан с участием ирландского виски, лимонного сока и ревеневого ликера, «Pushkin Tini» демонстрирует сочетание клубники, ревеня и водки, а интригу «Rhuby Fling» создают малина, яичный бел.....demo

Актуальны коктейли, эксплуатирующие ностальгически момент.

В баре «Мечта» Александр Кан предлагает вспомнить детство с помощью микса «Барбарис физ»: барбарисовые леденцы он заливает водой и нагревает до тех пор, пока они не растворятся, а после — смешивает с яичным белком, джин.....demo

Управляющий бара City Space Бек

Нарзи делает настойку из других не менее популярных в советское время конфет: для «Кис-Кис Ирис» он настаивает водку на ирисках при комнатной температуре в течение двух-четырех дней, а на роль украшения привлекает сливочную карамельную конфету на палочке. «Достичь идеального баланса вкусов можно, только если используешь правильные продукты, – рассказывает Бек, – Поэтому ириски ни в коем случае не должны быть пережженными .....demo

Даже украшение для коктейля сейчас отвечает генеральной идее напитка: все должно работать на создание вкуса, которого добивае.....demo

Скажем, из шота с грушевой водкой может торчать припорошенный корицей веер из долек груши, а на ледяном сугробе малинового дайкири скорее всего обнаружишь россыпь.....demo

Изменился не только статус коктейля, купленная в баре закуска тоже выходит за рамки привычного: из обыкновенного джанк-фуда она превратилась в поле для настоящего креатива. Ее цель – не только помочь продержаться до утра, но и раскрыть вкус напитка, поэтому главное требование, которое предъявляют к барной еде сегодня – быть в самой что ни на есть кровосмесительной связи с коктейльной картой. «Бармен не вправе замыкаться на напитках, – говорит Александр Кан. – Современные коктейли должны перекликаться с блюдами, поэтому знания о продуктах и об их сочетаемости становятся.....demo

Бар «Клава»

встречает

полуночников не только бургерами и ворохом мини-хот-догов, но и менее предсказуемыми вещами вроде закуски, организованной из аджарских оливок, хамона и гуакамоле, или «японской» пиццы из рисового теста и свежего лосося. В «Суши-Румбе» в компанию к нежному, слегка обжаренному тунцу с ананасом, дайконом и васаби рекомендуют авторский микс N.Rotach – на основе рома и ангостуры: в его сладковато-пряном послевкусии угадывается ананас, который задает тон и самому блюду. А когда речь заходит о бакалао во фритюре – рыбной, пряной, с легкой приятной солоноватостью закуске, советуют остановить выбор на убойном Bull Shot – с говяжьим б.....demo

## **Лекция 8 Классификация коктейлей по объему, крепости и назначению**

Некоторые классификации пытаются охватить и разделить на группы все существующие в мире коктейли. Ведь если подвергнуть классификации все смешанные напитки, то их категорий окажется не меньше, чем самих коктейлей.

Тем не менее можно выделить несколько основных групп смешанных напитков. Следует иметь в виду, что каждый коктейль может одновременно относиться к не.....demo

## **Классификация коктейлей по размеру и крепости**



Согласно размеру и крепости выделяют следующие группы коктейлей:

1. **Hot Drinks (Хот дринкс)** - горячие напитки. Могут иметь разный объем (от 6 санлитров и более) и разную крепость (от.....demo
2. **Long Drinks (Лонг дринкс)** - длинные напитки. Содержат от 16 до 30 санлитров (их крепость от .....demo
3. **Short Drinks (Шорт дринкс)** - короткие напитки. Содержат от 6 до 16 санлитров (их крепост.....demo
4. **Shot Drinks (Шот дринкс)** - стреляющие напитки, или напитки-«глотки». Содержат от 4 до 6 санлитров (крепость может быть разной), пьются залпом. Их также могут называть shooters (шутеры). «Предок» сегодняшнего шутера -.....demo

### **Классификация коктейлей по времени употребления**

В зависимости от того, для какого времени подходит коктейль, его относят к одной из трех перечисленных н.....demo

- **Аперитивы**  
Роль аперитива состоит в том, чтобы возбудить аппетит в ожидании обеда или ужина, но ни в коем случае не притупить чувство голода. Из-за отличий в культуре питания в разных странах аперитивы существуют в .....demo
  - *Классические аперитивы*  
Наиболее известные из них: Dry Martini (Драй Мартини), Manhattan (Манхэттен). Сюда же можно отнести.....demo
  - *Аперитивы средиземноморской Европы*  
Вermuty и биттеры хорошо подходят для таких смешанных напитков. Они входят в состав коктейлей Americano (Американо), Negroni (Нег.....demo
- **Дижестивы**  
Группу дижестивов называют «After Dinner Cocktails» - коктейли после ужина. Это достаточно крепкие коктейли, часто содержащие коньяк или

кофейный ликер. Среди них - White Russian («Белый Русский») и Alexa.....demo

- **В любое время (Any Time Drinks)**

Эту группу составляют коктейли, подходящие для любого момента. Среди них можно встретить такие short drinks, как Margarita (Маргарита) или Gimlet (Джимлет), и такие long drinks, как Screwdriver («Отвертка»), Gin Fizz (Джин Физз), Tequila Sunrise.....demo

### **Классификация коктейлей по вкусу - кисло-сладкие**

Среди коктейлей, в состав которых входит один спиртной напиток, лимонный сок и сахар, можно выделить следую.....demo

- **Дэйзи**

Daisy - это short drink на основе одного спиртного напитка, а также лимонного сока, сахара и обязательно сиропа Гренадин. Он подается на дробленом льду в бокале old fashioned, украшенном вишней и к.....demo

- **Коллинзы**

Смесь какого-либо спиртного напитка с лимонным соком, сахаром, содовой и льдом, приготовленная, как правило, прямо в бокале collins (разновидность хайбол (highball)), относится к коктейлям группы Коллинз. Это long drink, его обычно украшают вишней и пьют через трубочку. Классический представитель группы – коктейль Джон Ко.....demo

- **Кулеры и Коблеры**

Коллинз, в который забыли добавить сахар или лимонный сок, а иногда и то, и другое, становится Кулером. Таким образом, Кулер - это комбинация какого-либо спиртного со льдом и газированным напитком - содовой или, например, Ginger Ale. А если Кулер

подать с дробленным льдом, он превратится в Коблер. В этом случае его обязательно следует украсить вишней и кружком.....demo

- **Сауэры**

Sour, то есть «кислый», - short drink американского происхождения. Помимо крепкого спиртного напитка, он включает сок лимона или лайма и сахар. Как правило, его взбивают в шейкере и украшают вишней. Лучше использовать свежесжатый сок и сахарный песок. Классический представитель этой группы - ко.....demo

- **Слинг**

Много лимонного сока в сочетании со спиртным напитком, небольшим количеством содовой воды и чайной ложкой сахара образуют коктейль Слинг. Самый известный представитель этих коктейлей - Сингапур Слинг, который разбавляется содовой водой и где сахар заменяют лик.....demo

- **Суизлы**

Основное отличие суизла от кулеров, коблеров, коллинзов и прочих «лонг дринков» состоит в том, что он включ.....demo

- **Физзы**

Сильногазированная вода является необходимым компонентом классического физза, ведь to fizz по-английски значит «шипеть». Что касается остального, то требуется взбитая в шейкере смесь лимонного сока, сахарного песка и спиртного напитка, которую отфильтровывают в хайбол (highball), содержащий лед. Самый известный коктейль этой группы - хорошо взбиты.....demo

- **Фиксы**

Существует множество мнений о том, каким

должен быть коктейль группы Fix. Некоторые считают, что его следует разбавлять содовой, другие рекомендуют добавлять в него ликер Сигасао. Однако все сходятся в одном - фикс должен готовиться с большим количеством льда. Взбитые в шейкере лимонный сок и сахарный песок отфильтровывают в бокал, наполненный дробленым льдом. Коктейль закрепляют, точнее, фиксируют, добавляя сверху к.....demo

### **Классификация коктейлей по исполнению**

- **Слоистые коктейли**

Rainbow (радуга) - это разноцветные слоистые напитки. При их приготовлении следует проявлять особую аккуратность, чтобы слои не перемешались между собой. Наливать напитки надо по перевернутой барной ложке в порядке, зависящем от.....demo

- **Сэнгери**

Уходящие в прошлое коктейли Sangaree можно готовить на основе джина, бренди, виски и прочих напитков. Важно разбавить спиртное содовой водой, добавить порто Tawny и посыпать сверху коктейль .....demo

- **Тонизирующие коктейли**

Эти коктейли не классифицируются по компонентам, входящим в их состав. К ним относятся Bloody Mary (Блади Мери) и Bullshot (Булшот).

Тонизирующие коктейли либо очень крепкие (30-35%), либо содержат много сока, калорийных фруктов или бульона. Известный бармен Шарль Шуман называет их также Corpse Revivers («Возвращающи.....demo

### Классификация коктейлей по температуре

К горячим напиткам (то есть, Hot Drinks) относятся:

- **Гроги** (лимонный сок, сахар, спиртное, вода или чай, специи);
- **Пунши** (спиртное, соки, сахар, специи);
- **Тодди** (спиртное, сахар или мед, вода или соки);
- **Хот коффи** (сахар, спиртное, кофе, иногда сливки).

Горячие напитки обычно подаются в термостойких бокалах.

### Классификация коктейлей с мятой

- **Джулепы**  
Мятные листья давят вместе с сахаром в бокале. Добавляют колотый лед и спиртной напиток. В результате получается свежий и ароматный джулеп. Наиболее популярный коктейль этой группы - классический Mint Julep, который готовится .....demo
- **Смэши**  
Smash - это, в некотором роде, менее крепкий и газированный вариант Джулепа. То есть, наряду со спиртным напитком, в его рецепт входят мятные листья, немного сахарной пудры и содовая вода. Смэш наливают в бокал олд фешенед (old fashioned) или тумблер и украша.....demo

### Классификация коктейлей с шампанским

Среди коктейлей на основе шампанского можно выделить несколько

по...demo

- смесь крепких спиртных напитков с шампанским, самым известным в этой группе является Champagne Cocktail (Шампань.....demo
- смесь ликеров с шампанским, классический пример - коктейль Kir Royal (Кир рояль), являющийся также отличным .....demo
- смесь фруктового сока и шампанского. В этом случае рекомендуется использовать только свежие, непереспелые фрукты, в качестве примера можно привести коктейли Bellini (Беллини) и Buck's F.....demo

### **Классификация коктейлей с яйцом**

Две основные категории коктейлей, в которых используется яйцо, - это эгг-ноги.....demo

- **Эгг-ног**  
Это long drink, приготовленный в шейкере. Его основные компоненты: яичный желток, сахар или сахарный сироп, сливки или молоко и спиртное. В эгг-ног также добавляется молотый мускатный орех.

Вначале слово «под» означало крепкий английский эль, в который было принято добавлять яйцо. Вероятно, от этого возникла привычка так же называть сливочно-яичные смешанные напитки.

В Англии эгг-ноги по традиции пьют во время Рождества и новогодних праздников. Многие семьи хранят свой собственный рецепт напитка, который нередко очень сложный и требует нескольких часов приготовления. Эгг-ног подают к столу в специальной супнице в первый день

Рождества и утром Нового года.

Пример: Вга.....demo

- **Флипы**

Считается, что флип произошел от одного шотландского напитка. Он содержал яйцо, и его смешивали, переливая из одной посуды в другую, что издавало звук «флип-флоп».

Сегодня флип готовят в миксере или в шейкере и в отличие от первоначального рецепта в него добавляют только желток.

Пример: Port.....demo

## **Лекция 9, 10 Правила оформления коктейлей и соответствие посуды для их.....demo**

Если ресторан оснащен коктейль – баром, в нем должны быть напитки, которые привлекут посетителей и подчеркнут стиль заведения. Добиться такой гармонии можно, воспользовавшись услугами профессионального бармена, который придумает фирменные и эк.....demo

Одни могут повторять главные цвета, преобладающие в заведении. Другие можно дополнить дольками фруктов в виде логотипа или символа ресторана. Однако грамотное оформление касается всего ассортимента.....demo

Коктейль это, пожалуй, один из немногих напитков, который очаровывает даже своим видом. Он всегда праздничный и нарядный. Таким его делают с помощью специального оформления, которое является обязательным. Бармен может украшать коктейль по-разному, но средства при этом ос.....demo

- Распространенным декоративным

украшением коктейля является вкусная кромка бокала. Она может быть из сахара, соли, кокосовой стружки, молотого кофе, сладкой паприк.....demo

- Пользуется популярностью украшение фруктами и ягодами. Дольки фруктов, как бы надеваются на края бокала. Их фиксируют с помощью меда или др.....demo

- Карвинг встречается в коктейль-барах элитных заведений. Он подразумевает вырезание фигурок из фруктов, овощей, зелени, что требует определенных навыков. Используя карвинг, бармены оформляют коктейли маленькими медвежатами, ежатами или составляют на дне коктейля целые сюжеты: необитаемый остр.....demo

- Для декорирования напитков применяют кусковой, крашеный, дробленый, кашеобразный лед. Его создание и аккуратное внедрение в коктейль сложная работа, которая высоко ценится посетите.....demo

- Флажки, зонтики, палочки, соломки для коктейлей это простые декоративные средства, которые приобретаются в обычны.....demo

### **Основное оборудование бара**

Шейкер - самый необходимый предмет в баре . В нем смешиваются коктейли, компоненты которых обычно не сразу соединяются, к примеру, фруктовый сок , сироп, сливки, яичный желток. Существует дв.....demo

-Стандартный, состоящий из трех частей: стакана, крышки и несъемного ситечка, необходимого для задерживания косточки фруктов и кусочков льда.



Отрицательные характеристики этого шейкера в том, что жидкость фильтруется очень медленно, а ситечко оч.....demo

-Бостонский шейкер из двух частей состоит из большого стакана из нержавеющей стали и более маленького стакана из свинцового хрусталя. Меньший хрустальный стакан используется при предварительном смешивании. Более удобным и оригинальным в использовании для профессионалов является шейкер, состоящий из двух частей из нержавеющей.....demo

Стакан для предварительного смешивания - он необходим для всех типов напитков, которые нельзя встряхивать, а только смешивать, это, прежде всего прозрачные коктейли, состоящие из легко соединяющихся друг с другом компонентов. Вместимость стакана для смешивания должна быть примерно в 1 литр ( этого достаточно.....demo

Барная ложка - ею пользуются для перемешивания ингредиентов в стакане для предварительного смешивания. Используется также, как мерная ложка. 1 барная ложка ( в рецептах барная л. ), вмещает 5 гр. или 5 мл. жидкости, как обычная чайная ложка. Изготовлена барная ложка с черенком длиной около 15 см. из серебра или нержавеющей стали. Чтобы растолочь фрукты, сахар или свежую мяту, вверху на черенке н.....demo

Барная мутовка или мешалка используется , когда нужно удалить избыток углекислоты из таких напитков, как .....demo

Барное ситечко( стрейнер) состоит круглой пластины из нержавеющей стали со

спиралевидным краем и точно входит в стакан или шейкер для смешивания . Ситечко необходимо, чтобы при процеживании в бокал для гостей, удалять из напитка кусочки.....demo

Мерный стакан или «jigger» изготавливается из нержавеющей стали. На стороне имеет метку для 20 мл., на другой – 40 мл., и.....demo

Блендер со ступенчатой регулировкой скоростей отлично подходит для приготовления коктейлей с плохо смешивающимися между собой компонентами, для приготовления прохладительных напитков и взбивания .....demo

Выжималка для цитрусовых имеет большое значение в приготовлении различных напитков и соков. С помощью соковыжималки, пресса для цитрусовых или горки для отжима сока Вы сможете готовить свежие фруктовые соки. В преддверии приема большого количества гостей Вы можете заранее приготовить определенное количество свеживыжатого.....demo

Ice – box ( контейнер для хранения льда). Для приготовления большинства коктейлей одним из основных компонентов является лед. В заведении, где есть несколько баров, приемлемо наличие одного льдогенератора, поскольку для сохранения льда бармену достаточно иметь на баре один или несколько Ice – box. Особенно удобны Ice – box с двойными стенками из пластика с термокрышками, в которых лед может храниться достаточно продолжительное время. Лед из Ice – box достают щипцами или савочком. В случае , когда бокал необходимо заполнить сухими

кусочками льда, удобнее использовать щипцы . Ложку или совок для льда удобно использовать для загрузки колото.....demo

Для охлаждения белых и игристых вин, необходимо ведро для льда. Ведерки бывают разной вместимости и могут быть изготовлены из различных.....demo

Для приготовления некоторых видов коктейлей, а именно фραπε, необходим колотый лед. Для этого понадобится мельница для льда. Каждому бармену на баре нужны : терка для мускатного ореха, барный нож- вилка с волнообразным лезвием и раздвоенным концом, разделочная доска (лучше всего с желобком для стекания жидкости), воронка – лейка, гейзеры – пробки со сливом, которые можно вставлять в любые бутылки для облегчения дозировки напитков, емкости для соков, зажигалка коктейльная, ложка для мороженого, лоток для фруктов, нож для вырезания фруктовых шариков, консервный нож, нож для разделки ананасов, нож для снятия цедры, ситечко, штопор, сифон для сливок, пепельницы, организатор для салфеток, соломок, зубочисток, яичный сепаратор, шпажки для коктейлей -для нанизывания оливок, вишен, фруктов или карликовых луковичек, разноцветные соломинки для коктейлей различной длины и диаметра, однако они не должны быть слишком тонкими, чтобы их отверстия не забивались кусочками фруктов или льда, а так же бармену понадобится палочки для размешивания ( свизл – стик)>/b> различных цветов и форм , и.....demo

Стационарное оборудование:

кофеварка для приготовления  
американского кофе или кофе  
по-восточному, кофеварка для  
приготовления кофе ESPRESSO ,  
кофемолка, льдогенератор, пивная  
установка – DRAFT, пост-микс ,  
посудомоечная посуда, холодильник –  
витрина, холодильник с м.....demo

Инвентарь и инструменты: бокалы,  
барная ложка, барный нож-вилка, блендер,  
ведерко для шампанского, воронка-лейка,  
гейзеры, джаг для взбивания молока ,  
дозаторы, ёмкости для соков, ёмкость для  
льда, зажигалка коктейльная, ложка для  
мороженого, ложка, щипцы, совок для льда,  
лоток для фруктов, мельница для льда,  
мерная посуда, нож для вырезания  
фруктовых шариков, нож для открывания  
консервов, нож для разделки ананасов, нож  
для снятия цедры, организатор для  
салфеток, солоно.....demo

Бокал Мартини. Коктейльная  
рюмка. 90-160 мл. Для подачи охлажденных  
коктейлей без льда. Для большинства  
коктейлей среднего объема. Подача ликеров  
методом Фраппе - на дробленый лед. В нем  
нельзя подавать любой напиток в чистом  
виде и со льдом (в том числ.....demo

Шампань флюте. 160-180  
мл. Фужер для шампанского, игристых вин  
и коктейлей с ними. Коньячный бокал.  
Бренди глас. Баллон. Снифтер. 250-500  
мл. Для подачи бренди, коньяка, арманьяка  
и кальвадоса в чистом  
виде. Харрикейн. 400-480 мл. Бокал для  
тропических коктейлей. Хайболл. Тумблер.  
Коллинз. Зомби. 150-300 мл. Для подачи  
mix-drink, long drink - напитки большого  
объема и soft drink - безалкогольные

напитки (соки,.....demo

Олд Фешн. Рокс. Виски  
 стакан. 100-320 мл. Для подачи алкогольных  
 напитков методами: on the rocks -в чистом  
 виде со льдом. Mist-крепкое спиртное в  
 чистом виде на дробленный лед, а также для  
 традиционной подачи виски в чистом виде и  
 mix-drink.....demo

Ликерная рюмка. Пони.  
 Кордиал. 25-60 мл. Для подачи ликеров в  
 чистом виде. Стопка. Шот. Джиггер. 40-60  
 мл. Для подачи алкогольных напитков  
 методом straight up, то есть в чистом виде  
 без льда, и для подачи коктейлей  
 небольшого объема, которые  
 выпива.....demo

Пус кафе. 50-120 мл. Бокал для  
 слоистых коктейлей. Бокал для Айриш  
 кофе. 240-280 мл. Для подачи горячих  
 коктейлей. Шампанское блюдце. 120-200  
 мл. Для подачи шампанского и игристых  
 вин. Для подачи коктейлей, с.....demo

Шерри. Мадерная рюмка. Порт  
 глас. 80-150 мл. Для подачи крепленых вин,  
 вермутов. Маргарита. 200-250 мл. Для  
 подачи коктейлей "Маргарита",  
 заморожен.....demo

Гоблит. Кубок. 200-300  
 мл. Подразделяются на винные, пивные,  
 коктейльные. Сауэр.... Для подачи  
 коктейлей группы Сау.....demo

Пивной бокал. 220-1000 мл. Для  
 подачи пива и коктейлей с пивом. Пивная  
 кружка. 250-1000 мл. Для подачи  
 пива. Бокал для красного вина. 150-300  
 мл. Для подачи красного вина. Бокал для  
 белого вина. 150-260 мл. Для подачи белого  
 вина. Чаша для пунша. 100-180  
 мл.....demo

Для приготовления напитков, в состав которых входит фруктовая, минеральная или газированная вода, обычно используют предварительно охлажденные фужеры или высокие стаканы. Компоненты напитков быстро перемешивают ложкой с длинной ручкой. Для подачи используют стеклянную посуду, стаканы для коктейлей конической формы вместимостью 250-320 см<sup>3</sup>. Десертные коктейли и прохладительные напитки с фруктами подают также в шарообразных бокалах вместимостью 200 см<sup>3</sup> и креманках. Напитки со взбитыми сливками, ягодами или фруктами подают с ложечкой, коктейли можно подавать со специальными коктейльными ложечками .....demo

Для различных напитков обычно используется стеклянная посуда. Конечно, графины, бокалы, фужеры могут быть сделаны из других материалов — керамики, металла и т.д. Но, как правило, для определенных напитков используют емкости определенной формы, вне зависимости от материала, из которого они сделаны. Для охлажденных напитков и вин предназначены бокалы с укороченной ножкой. Бокалом называют сосуд емкостью 125—150 мл удлиненной цилиндрической, грушевидной формы. У бокала низкая, широкая ножка. Фужер, в отличие от бокала, имеет емкость 200—250 мл и используется для фруктовой или минеральной воды. Это цилиндрический или сужающийся кверху сосуд без ножки. Стакан похож на.....demo

В ресторанах для сервировки стола используют хрустальную посуду для вино-водочных изделий и различных

напитков. Стеклопосуда  
вырабатывается из стекломассы,  
получаемой путем плавления кварцевого  
песка в смеси со щелочными и другими  
основными окислами. Стеклоизделия  
изготавливаются методами прессования,  
выдувания, литья. Широкое применение  
нашла цветная стеклотара, при ее  
изготовлении в стекломассу добавляют  
красящие вещества - люстрин, кобальт и др.  
Стеклопосуда дешевле хрусталя и  
поэтому рекомендуется для применения  
п.....demo

Для торжественных случаев -  
приемов, банкетов используется  
хрустальная посуда. Для производства  
хрусталя используют лучшие сорта стекла,  
добавляя в стекломассу свинец или серебро.  
Хрустальная посуда отличается высокой  
прозрачностью, игрой света,  
отражающегося в гранях, и звоном.  
Существуют различные виды отделки  
хрусталя: гравировкой - неглубокий  
рисунок, качество хрусталя характеризуется  
алмазными гранями; простой ромбовидный  
рисунок - четыре алмазные грани; сложный  
.....demo

Выпускают стеклотару в  
большом ассортименте, она служит для  
подачи различных видов холодных сладких  
блюд и напитков. Емкость бокалов, рюмок  
зависит от крепости напитка: чем крепче  
напиток, тем меньше должна бы.....demo

Рюмка ( 25 см<sup>3</sup>) предназначена для  
подачи ликера, может использоваться для  
подачи коньяка при отсутствии  
конья.....demo

Рюмка коньячная - типа тюльпана,  
расширенная книзу и суженная сверху, в

них наливают не бол.....demo

Рюмка (50 см<sup>3</sup>) предназначена для подачи водки, настоек, наливок.

Рюмка мадерная (75 см<sup>3</sup>) применяется для крепленых и десертных вин: портвейна, мадеры, хереса, муската, к.....demo

Рюмка рейнвейная (100 см<sup>3</sup>), обычный цвет этих рюмок светло-зеленый, золотисто-зеленый, но может быть кобальтового (синего) цвета; используется для белого столового вина (сухого.....demo

Рюмка лафитная (125 см<sup>3</sup>) служит для подачи красных столовых вин (мукузани, саперави, бор.....demo

Бокалы (125-150 см<sup>3</sup>) используют для шампанского, игристых вин; бокалы могут быть конической, цилиндрической или креманчатой формы; наиболее удобными являются бокалы креманчатой формы в виде вазочек, из которых быстрее удаляется углекислый газ и приятн.....demo

Фужеры вместимостью 200-250 см<sup>3</sup> применяют для безалкогольных напитков (фруктовых и минеральных в.....demo

Пивные кружки различной емкости (150, 500 и 1000 см<sup>3</sup>) применяют в пивны....demo

Стаканы чайные (250 см<sup>3</sup>) - для чая, кофе с молоком, какао и холодных н....demo

Стаканы конические высокие вместимостью 250-300 см<sup>3</sup> используют для подачи коктейлей, кофе глясе; дно утолщенное. Высота стаканов.....demo

Стаканы конические с утолщенным дном вместимостью до 200 см<sup>3</sup> служат для



подачи напитков со льдом, минера.....demo

Стаканы конические про 125 см<sup>3</sup>  
применяют для подачи соков.

Креманки диаметром 90 мм,  
предназначены для подачи свежих ягод,  
фруктов в сиропе, фруктовых салатов,  
желированных сладких блюд (.....demo

Кувшины с крышками (емкостью  
до 2 л) - для воды, кваса различных...demo

Салатники из утолщенного стекла  
предназначены для подачи салатов  
овощных, натуральных.....demo

Вазы (крюшонницы) емкостью  
2,5-3 л - для приготовления и подачи  
крюшона; их выпускают в комплекте с 10  
бокалами и разливательной ложкой на  
хрустал.....demo

Специальные приспособление  
(жом) применяется для приготовления  
натуральных соков из лимона, .....demo

Вазы с круглой чашей диаметром  
200-240 мм на ножке (высокой или низкой)  
и без ножки (типа ладьи) используют для  
под.....demo

Ваза «плато» с плоской  
поверхностью - для подачи пирожных,  
тортов.

Вазы для цветов могут быть  
высокими (10-15 см) или низкими.  
Используют также низкие, но широкие вазы,  
на дно которых кладут наколк.....demo

Блюда-розетки диаметром 90-100  
мм - для варенья, джема, меда.

Пепельницы могут быть  
стеклянные и хрустальные.

Приборы для специй и приправ  
(соли, перца, горчицы) с металлическими  
крышками на металлической.....demo

Флаконы для уксуса,

растительного масла с притертой пробкой могут быть различн.....demo

Мерная посуда их прессованного стекла применяется в барах буфетах для отмеривания порций напитков. К ней относятся мензурки емкостью 100,200 мл. Мерная посуда должна иметь клейм.....demo

### **Лекция 11 Организация рабочего места бармена, оформление витрин, расстановка напитков. Функции и обязанности.....demo**

Бармен должен быть человеком: честным, дисциплинированным, вежливым и внимательным, грамотным, специалистом в своём деле, должен иметь хорошие манеры, опрятного.....demo

Должен знать правила хранения продуктов питания и напитков. Уметь правильно получать продукты и товары со склада и с кухни. Товар со склада по накладной, а продукцию с кухни в ресторане по .....demo

Строго выполнять инструкцию по продаже товара, иметь сертификаты качества на всю продукцию. Выполнять инструкцию по торговле с инвалидами и по обслуживанию туристов. Знать курсы валют и чеков. Правильно составлять заказы вин, закусок и других товаров. Ведение учёта денег и посуды. Составление отчёта о движении остатков товара. Знать сорта и виды продуктов, их краткую характеристику. Этикет подачи напитков, правила обслуживания в баре. Иметь в наличии разменные деньги. Обеспечить санитарное состояние предприятия.

Соблюдать личную гигиену.  
Обслуж.....demo

Правильно производить расчёт.  
Соблюдать правила поведения с тур...demo

Советовать тот или иной коктейль необходимо очень осторожно: бармен рекомендует, но не навязывает. Но профессиональные качества - это только половина того, что значит быть барменом. Недаром говорится, что бармен - аристократ рабочего класса: он - еще и психолог, поскольку должен в считанные секунды определить настроение гостя и даже его социальный статус. Плюс к этому, бармен должен уметь поддержать беседу и поднять посетителю настроение. А здесь уже требуются и чувство юмора, и эрудиция, и актерские способности, и природная доброжелательность... Некоторые бармены становятся хорошими приятелями.....demo

Особенностью работы бара является кратчайший срок реализации продукции. Бармен должен быть универсалом, от повара д.....demo

Бармен относится к категории специалистов. Назначается на должность и освобождается от должности в установленном действующим трудовым законодательством порядке приказом Директо.....demo

Бармен в своей работе подчиняется Администратору, и непосредственно Директору предприятия. Бармен в своей работе руководствуется: Правилами торговли, Правилами внутреннего трудового распорядка, Положением о ведении кассовых операций, установленных Правилами торговли, настоящей

должностной инструкцией, приказами и распоряжениями рук.....demo

Бармен является материально-ответственным лицом и несет полную материальную ответственность за сохранность вверенных ему материальных ценностей в соответствии с действующим законодательством и внутренними Правилами несения материально.....demo

На должность Бармена назначается лицо, имеющее среднее специальное образование (специальность – бармен 4 разряда) и стаж работы по специальности не менее 1 (одного) года. Возраст – до 40 лет. Особые требования: умение ра.....demo

В период временного отсутствия Бармена, его обязанности возлагаются на другого (сменного) Бармена. В период временного отсутствия Администратора, его обязанности возлагаются на Бармена. Бармен должен знать и строго соблюдать: действующие Правила торговли, Приказы и распоряжения вышестоящего руководства, Правила внутреннего трудового распорядка, «Меню» предприятия и цены, Инструкции по охране труда, технике безопасности, производственной санитарии и личной гигиене, виды, ассортимент, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска алкогольных, слабоалкогольных коктейлей и напитков, виды и назначения используемых в барах инвентаря, столовой посуды, столовых приборов, столового белья, порядок получения, сдачи и учета столовых: посуды, приборов, белья и инвентаря, правила эксплуатации применяемого оборудования и инвентаря, порядок оформления «Счета» к уплате

посетителем, требования, предъявляемые к  
сопроводительным документам на  
товарно-материальные ценности и  
продукцию, сроки и порядок хранения и  
реализации продукции, правила  
эксплуатации музыкальной аппаратуры,  
правила оформ.....demo

### ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ

#### ОБЯЗАННОСТИ

Обслуживать посетителей на  
высоком уровне с предоставлением  
достаточного ассортимента продукции  
зарубежного и отечественного .....demo

Быть внимательным и вежливым,  
соблюдать правила внутреннего распорядка.  
Оказывать квалифицированную  
консультацию посетителю в выборе  
напитк.....demo

Правильно производить расчеты с  
посетителями. Знать порядок составления  
заявок на необходимое количество и  
ассортимент напитков, закусок и др.  
товаров, .....demo

Своевременно получать товары и  
продукты со склада или производства.

Знать сорта и виды отечественных  
и импортных товаров, а также их краткую  
товароведческую харак.....demo

Знать рецептуру и этикет  
приготовления коктейлей и напитков,  
правила

обслуживания иностранных  
посетителей в баре. По производственной  
необходимости и желанию гостя,  
обслуживать его непосредственно за  
столом.....demo

Знать порядок составления и  
своевременно представлять в бухгалтерию  
по установленной форме товарные отчеты о

движении и остатке товаров. Проверять наличие маркировки вино-водочных изделий, получ.....demo

Быть Одетым в форменную одежду. Обеспечивать надлежащее санитарное состояние торгового зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования.....demo

Принимать от заказчика и оформлять заказы на проведение банкета в отсутствие Администратора. Оформлять витрину и барную стойку. Контролировать сроки хранения и реали.....demo

Следить за наличием, соответствием и сроками действия сопроводительных документов на товар: накладных и сертификатов качества на всю, получаемую, продукцию; справок к таможенным разрешениям – на алкогольные и .....demo

Содержать свое рабочее место в полном порядке и чистоте. Принимать у Официанта заказы на отпуск продукции из бара. Своевременно отпускать Официанту из бара заказанную продукцию соответствующего качества .....demo

Обеспечивать отдых посетителей музыкальным сопровождением, в отсутствие Администратора. Постоянно повышать свой профессионал.....demo

Бармен несет ответственность за: не выполнение требований должностной инструкции, не соблюдение правил торговли, появление на рабочем месте без форменной одежды и в ненадлежащем состоянии, нарушение режима работы, сохранность вверенных материальных ценностей, не соблюдение Правил

внутреннего трудового распорядка, не выполнение правил противопожарной безопасности и техники безопасности на рабочем месте, не сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования, отсутствие необходимого запаса товаров в баре, не обеспечение санитарного состояния бара. В случае недостачи товаров, бармен несет полную ответственность в соответствии с действующим законодательством РБ и внутренними Правилами несения м.....demo

## **Лекция 12 Рабочий флейринг в баре.**

Виды флейринга

Рабочий флейринг

Этот вид флейринга широко продвигается в массы профессионалов международной ассоциацией флейринг-барменов – FBA (Flair Bartenders Association). Ассоциация считает рабочий флейринг подходящим для повседневной работы в баре и активно призывает барменов использовать артис.....demo

Рабочий флейринг предусматривает быстрые, легкие и точные движения и трюки, которые можно исполнять без замедления обслуживания. В основном барменам приходится манипулировать бокалом и одной бутылкой, бутылкой и шейкером, г.....demo

Такой вид флейринга всегда выполняется во время приготовления коктейля или какого-либо другого напитка. Жонглирование пустыми бутылками, исполнение брейк-данса с барными

принадлежностями и т. п. к этой дисциплине.....demo

### Шоу-флейринг

Шоу-флейринг выполняется для развлечения публики и с соревновательными целями. Его отличает длинная, выверенная программа выступления. Этот вид барменского искусства требует длительной, тщательной подготовки, специального набора профессиональных бутылок и други.....demo

В подавляющем большинстве случаев шоу-флейринг выполняется во время специальных мероприятий, а не в штатно работающем заведении. Тем не менее, начинают появляться бары, в которых шоу-флейринг является частью развлекательной программы. Во время выступления бармены демонстрируют трюки с 2-5 бутылками, бо.....demo

Шоу-флейринг может включать элементы, непосредственно не связанные с приготовлением напитков. Фантазия барменов здесь ничем не ограничена – они устраивают огненные шоу, показывают фокусы, демонстрируют чудеса ловкости, которым могут поза.....demo

Бармены, профессионально занимающиеся шоу-флейрингом, подбирают аксессуары, наиболее подходящие им по антропометрическим показателям, так же как биатлонисты пользуются оружием, созданным только для них. На выступлениях высочайшего класса даже незначительные детали могут по.....demo



Не существует единственно верного, «правильного» способа флейринга. Различные стили не конкурируют, а дополняют .....demo

### **Лекция 13 Правила приема и выполнения заказа в баре.**

От подготовки к обслуживанию официанта и его профессиональности в процессе работы зависит настроение людей, пришедших в ресторан, и впечатление о.....demo

Официант должен хорошо знать меню и характеристику блюд, состав продуктов, из которых готовится то или иное блюдо, гарнир и соус к блюду, напитки, уметь предложить правильное сочетание отдельных блюд и напитков. Также должен знать специфику работы предприятия ОП, форму и документацию расчета с потребителями, правильно организовывать свое рабочее место, собл.....demo

Официанты высокой квалификации должны уметь смешивать и оформлять салаты, готовить коктейли в присутствии пот.....demo

Внешний вид официанта определяется, прежде всего, соблюдением гигиенических требований. Официант должен быть тщательно причесан. Не следует во время работы пользоваться расческой или поправля.....demo

Особое внимание официант должен уделять рту: ежедневно прополаскивать его жидкостью, устрани.....demo

Косметика и украшения должны

быть умеренными. Уделяется вниманием чистоте рук и ногтей, которые не должны быть чрезмерно длинными; не разрешается носить во время работы к.....demo

Все работники ОП проходят медицинский осмотр в сроки, установленные органами здравоо.....demo

Немалую роль во внешнем облике официантов играет аккуратная, хорошо сшитая, тщательно отутюженная одежда. Официант должен тщательно ее вычислить, проверить, крепко ли пришиты пуговицы. Обувь должна быть начищена до блеска, нестопанная; во время работы обувь не долж.....demo

Официанты в зале должны быть одеты в одном стиле, например: белый верх, темный низ; одинаковые костюмы, рубашки, платья. Поэтому в ресторанах, барах, особенно высоких классов рекомендуется выдавать официантам, метрдотелям, барменам, буфетчикам форменную одежду. Форма обязательна для ношения в ресторане тол.....demo

При подготовке к работе официант должен проверить наличие и состояние необходимых предметов. Как отмечалось ранее, одна из самых существенных принадлежностей официанта - ручник, который нужен для того, чтобы уберечь руки от ожогов при переноске горячих блюд, а манжеты костюма от загрязнений. Им также можно полировать приборы и протирать посуду непосредственно перед подачей на стол. Ручник чистый, хорошо выглаженный, должен быть постоянно у официанта (в руке).....demo

К принадлежностям официанта относятся также ключ от счетчика кассового

аппарата; бланки счетов, пронумерованные сброшюрованные, выданные подотчет; ключ и штопор для открывания бутылок; авторучка для заполнения счетов, носовой платок. Ключ от счетчика кассового аппарата официанты получают у к.....demo

Большая роль в подготовке к обслуживанию зала, в правильной организации и четкой работе официантов принадлежит метрдотелю. Ежедневно перед началом работы он обязан обеспечивать готовность зала и официантов к обслуживанию, провести короткий инструктаж с работниками зала и кухни. Во время инструктажа происходит ознакомление с меню и прејскурантом разбираются замечания потребителей и администрации по работе за предыдущий день, смену, намечаются мероприятия по устрaне.....demo

### **Встреча и размещение гостей**

Потребителей встречает швейцар, затем гардеробщик и у входа в зал метрдотель. Если метрдотель в это время занят служебными делами, то потребитель встречает бригадир официантов (официант). Он приветствует гостей, спрашивает, на сколько человек должен быть подготовлен стол, дает возможность выбрать место в зале, учитывая их пожелания. Предлагать места за столом, где уже сидят потребители, можно только с согласия последних. Не допускается предлагать потребителю занять места за столом, который не подготовлен к обслуживанию: не убрана использованная посуда, не выполнена предвари.....demo

Для большой группы гостей с

разрешения метрдотеля может быть составлен общий стол из нескольких.....demo

Метрдотель или официант предлагает гостю сесть, выдвинув стул и пригласив его жестом. Если пришли вместе мужчина и женщина, то женщине официант предлагает занять место первой, а затем предлагает сесть мужчине; женщина садится справа от мужчины. В случае, если гости самостоятельно сели за стол, пересаживать их, предлагая другие места, не разрешается. Если гости принесли с собой цветы, официант, не ожидая просьбы, должен принести вазу с водой, поместить в нее цветы, поста.....demo

### **Пример и оформление заказа**

Меню официант предлагает в обложке в развернутом виде слева левой рукой. Меню вручается женщине. Если за столом сидят несколько человек, то предпочтение отдается старшему, юбиляру и т.д. Предложив меню, официант обращает внимание гостей на фирменные блюда. Вместе с меню подается прейскурант вин в закрытом виде. Подождав несколько минут, официант дает возможность ознакомиться с ассортиментом блюд, потом официант должен подойти к столу и принять заказ, при необходимости официант может порекомендовать то или иное блюдо гостю с учетом его возраста, пожелания, времени года и т.д. Рекомендуя посетителю то или иное блюдо, официант должен со знанием дела рассказать о его вкусовых качествах и особенности его приготовления; следует уточнить также, сколько времени потре.....demo

Затем официант может помочь посетителям в выборе вин к заказанным

...demo

Официант записывает заказ в бланк счетов в виде книжки с твердой обложкой. Раскрытую книжку с банками счетов официант кладет на ладонь левой руки поверх сложенного вчетверо ручника. Заказ записывается под копирку разборчиво в такой последовательности: сначала холодные блюда и закуски, горячие закуски, затем первые и вторые блюда десерт и буфетная продукция. Если заказ большой, можно повторить его посетителю для проверки, уточнить время подачи блюд и друг.....demo

При приеме заказа официант должен стоять возле гостя, делающего заказ, справа, слегка наклонившись к нему, не касаясь с.....demo

После приема заказа официант должен наметить план его выполнения: заказ на производство закусок и блюд, подбор посуды для их приготовления и подачи; уточнить сервировку стола в соответствии с заказом; последовательность подачи.....demo

Приняв заказ, официант идет в сервизную, где подбирает посуду для холодных блюд и закусок, приносит ее на раздачу холодного цеха и передает марочнице или повару вместе с заказом, сообщив пожелания гостей по пр.....demo

Из холодного цеха официант передает заказ в горячий цех на горячие закуски, первые и вторые блюда, десерт, горячие напитки; одновременно вместе с заказом передает посуду, в которой блюда должны готовиться (кокотницы, кокильницы, порционные сковородки,

керамические горшочки и т.д.). Затем официант пробивает чеки на кассовом аппарате для получения буфетной продукции; непосредственно перед получением холодных горячих блюд.....demo

### **Расчет с гостями**

Заключительный этап обслуживания потребителей. Расчет, как правило, производится в конце обслуживания. Но иногда, если это принято в предприятии, расчет с гостями может быть произведен после принятия заказа или обслуживания холодных блюд - на стол кладется первый экземпляр счета, а обслуживание продолжается по копии счета. Расчет с потребителями за заказанные блюда и напитки.....demo

### **Схема процесса исполнения заказа**

| <b>Приход клиента</b>                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Манера держаться</b><br>Прямаясанкаподнятая<br>голова –<br>признакаснобармена,<br>ему не<br>к лицу угодливость<br>пер.....demo | <b>Взгляд</b><br>Представь себе, нас<br>унижительны для клиентна по<br>обратить на себя внимание ба<br>Взгляд очень важен для клиен<br>дает ему понять, что его п<br>замечен, и он может спо<br>жд.....demo |

## Приветствие клиента

## Климат доверенности построен

## Заказ

Заказ надо брать у клиента, всегда находясь перед ним

Что вы будете пить?

## Умение слушать

Необходимо выслушать клиента, не перебивая его.

## Информация

Дать клиенту карту бара следует с обратной стороны, чтобы он сразу смог ее прочитать. Очень важно умение делиться информацией с клиентом, поэтому необходимо предоставлять ему всю необходимую информацию о барном бизнесе.

сведени.....demo

## Умение продавать

Бармен – это продавец, от его умения нередко зависит заказ клиента  
напитка, рентабельног.....demo

Что бы вы сказали о?... Если вы хотите... я Вам посоветую... Не хотите вы попробовать наши фирменные.....дето

**Повторить заказ клиента**

Это необходимый прием, помогающий уменьшить риск возникновения ошибки. Успокаива.....demo

**Приготовить и подать**

Всегда напротив клиента. **ВАЖНО!** Нельзя убирать пустой бокал, и клиент не получил следующий напиток или не ушел из бара. На то есть причины: клиент будет чувствовать себя неловко в глазах других, будет вовсе не собирается делать заказ; или создается впечатление, что ба.....demo

**Счет**

Подается счеттолько по просьбе клиента. Его надо быстро и без суеты приготовить и тут же расписаться. не забудьте, что это не самый приятный момент для клиента. Иногда от этого может зависеть вернется.....demo

**Прощание с клиентом**

При прощании, так же как и при приветствии, следует смотреть на клиента.....demo

Основное правило – довольный клиент приведет четырех других, а недовольный – это десять клиентов, которые к вам никогда.....demo



## **Лекция 14 Организация работы бара на выездном обслуживании.**

Кейтеринг - форма организации питания, при которой обслуживание клиента происходит не в зале ресторана, а с выездом на пикники, презентации, свадьбы и в офисы. С каждым годом спрос на выездное обслуживание растет, что делает это направление бизнеса весьма.....demo

Можно выделить три основных вида кейтеринга: приготовление пищи в помещении, вне помещения (выездное ресторанное обслуживание), контракт на поставку (дос.....demo

Кейтеринг в помещении - один из самых популярных видов и имеет много общего с традиционным ресторанном обслуживанием. Помимо организации стола клиенту предлагается соответствующим образом оборудованное помещение, которое может быть использовано для проведения раз.....demo

Обычно залы рассчитаны на прием от двухсот до нескольких тысяч ч...demo

Помещения для такого вида кейтеринга называются банкетными залами, а одно из его преимуществ - все необходимое оборудование размещено в здании, где проходят приемы. Здесь есть в наличии кухня для подготовки и приготовления блюд, холодильное помещение для хранения продуктов, а также место и оборудование для санитарной обработки. Другое преимущество - наличие помещений для хранения напитков, посуды и столовых приборов, скатертей и элементов

оформления. Возможность использования инвентаря компании позволяет сэкономить время для подготовки мероприятия, связанное с доставкой, установкой и настройкой.....demo

Кейтеринг вне помещения представляет собой обслуживание на территории заказчика в соответствии с его требованиями. Большинство предприятий, занимающихся выездным ресторанным обслуживанием, готовят пищу на своих кухнях, а затем доставляют заказ к месту прове.....demo

Не менее популярен и контракт на поставку. Многие компании, заботясь о питании своих сотрудников, обращаются к услугам кейтеринговых компаний. В данном виде кейтеринга также можно выделить три направления: приготовление обедов в офисе клиента, доставка полуфабрикатов с последующим доведением блюд до готовности и раздача, доставка готовых обедов в одноразовой посуде. Как рассчитать стоимость оборудования для проведения выездного обслуживания? Тут существ.....demo

Вариант первый. Стоимость недорогого оборудования для фуршета на 50 человек, состоящего из блюд высокого класса и расширенного меню, составит примерно \$7,5 тыс. С учетом средней наценки на блюда прибыль от проведения такого фуршета составит около \$1,5 тыс. Следовательно, затраты на приобретение оборудования окупятся уже после проведения п.....demo

Вариант второй. Если использовать для точно такого же мероприятия более дорогое оборудование, то его стоимость

составит 0.....demo

Следовательно, при таком варианте выбора оборудование окупится через 7 меро....demo

При выездном обслуживании приготовленные блюда упаковываются в специальные контейнеры, которые позволяют поддерживать необходимый температурный режим длительное время. Затем их транспортируют до м.....demo

### **Сервировка**

Важной частью выездного ресторанного обслуживания являются предметы сервировки. Специалисты выделяют две основные линии: сервировка банкета и сервировка фуршета. Для банкетов требуется большой ассортиментный ряд посуды, а для фуршета - меньший, но с большим количеством единиц посуды.

Такое же соотношение соблюдается и для столовых приборов. Это связано с тем, что на фуршете гости угощаются по принципу "шведского стола", меняя тарелки по мере необходимости, а на банкете на каждую перемену блюд полагается определенный вид блюд и столовых приборов. Еще одна из особенностей сервировки фуршета - необходимость большого количества общих блюд, на которых обычн.....demo

Как и классическое ресторанное, обслуживание на выезде подразумевает использование профессиональной ресторанной посуды - особо прочных изделий, которые будут долго сохранять белизну и работать в режиме интенсивного использования без сколов и потери привлекательного внешнего вида. Чаще всего в кейтеринге используется белая

посуда. Это обусловлено необходимостью "вписать" ее в стиль любого интерьера. Иногда можно использовать и цветную, но обязат.....demo

### **Для VIP-клиентов**

При организации доставки обедов в офисы кроме классических вариантов доставки и обслуживания существуют варианты и "элитного" обслуживания.

Примером этого могут являться специальные подносы с теплоизоляцией, которые являются усовершенствованной системой для транспортировки пищи. Каждый такой поднос рассчитан для подачи обеда одному лицу. Конструкция индивидуального подноса предполагает расположенные внутри тарелки и миски из высококачественного фарфора, к тому же он оборудован специальной крышкой, не позволяющей пище деформироваться, а жидкости пролиться при транспортировке. Еще одно преимущество - возможность доставки на одном подносе блюд с различной температурой. Это достигается изолированным нахождением каждой емкости с пищей в корпусе подноса.

Умелая организация услуг кейтеринга помимо того, что приносит дополнительную прибыль предприятиям питания, является также и эффективным .....demo

Можно отметить и еще одно преимущество - сдачу оборудования для организации выездного ресторанного обслуживания в аренду.....demo

Эксперты в области маркетинга, специализирующиеся на ресторанном бизнесе, отмечают, что по мере повышения стабильности в России спрос на услуги предприятий, оказывающих

кейтеринг-услуги, будет расти. Учитывая сложившуюся тенденцию экономического роста, а также понимание необходимости расширения услуг, ассортимента и возможностей дальнейшего развития данного вида бизнеса, выездное ресторанное обслуживание имеет все предпосыл.....demo

**Лекция 15 Принципы взаимодействия бара с подразделениями: склад, кухня, оф.....demo**

### **Требования к официанту**

Официант должен иметь профессиональную подготовку, уметь применять на практике технические приемы обслуживания потребителей, уметь и знать правила обслуживания различных банкетных.....demo

Должен знать:

- правила этикета, сервировки стола;
- виды и назначение посуды, приборов и столового белья;
- очередность подачи блюд, требования к их оформлению и температуре.....demo
- подбирать вина к блюдам;
- технику и специфику обслуживания иностранных потребителей для ресторанов и баров класса “Люкс” и выс.....demo
- особенности обслуживания приемов, банкетов и других специальных меро.....demo
- в пределах разговорного минимума знать иностранный язык и профессиональную терминологию.....demo
- характеристику блюд и напитков,

уметь предложить их потребителю;

- правила эксплуатации ККМ, порядок расчета с потребителями;
- основы технологии и применять их при обслуживании;
- соблюдать правила безопасности при обслуживании.

### **Требования к бармену**

Бармены должны иметь профессиональную подготовку и знать:

- основные правила этикета и технику обслуживания за барной стойкой;
- ассортимент, технологию приготовления, правила оформления и подачи алкогольных и безалкогольных напитков, а также горячих и холодных закусок, кондите.....demo
- иностранный язык в пределах разговорного минимума в классах “Люкс” и высш.....demo
- специфику и технику обслуживания иностранных потребителей;
- виды и назначение инвентаря, посуды, приборов и оборудования при приготовлении и отпуске напитков .....demo
- соблюдать условия и сроки хранения кулинарной продукции и покупных ....demo
- правила эксплуатации видео – и звуковоспроизводящей аппаратуры;
- правила и формы обслуживания и расчета с потребителями.

Шеф-повар

Менеджер зала

При этой схеме создается четкая система разделения труда: одни люди управляют и руководят, другие –

подчиняются и исполняют. Каждый руководитель службы с одной стороны решает все профессиональные вопросы самостоятельно или с первым лицом, с другой стороны, взаимодействуя с коллегами параллельных служб самостоятельно, не пересекаясь в решении од.....demo

В этой схеме менеджер по персоналу выделен в самостоятельное звено. Только сохраняя определённую независимость от руководителей среднего звена, зная их сильные и слабые стороны, менеджер по персоналу может объективно участвовать в решении проблем внутри подразделений и бригад. Такая позиция дает ему право консультировать руководителей и оптимизировать положение в целом. Существенным фактором успешного управления в ресторане является четкое распределение руководящих функций среди менеджеров. Самое важное – установить баланс между правами и ответственностью каждого р.....demo

## **Лекция 16 Основы продаж в баре.**

В бары, рестораны и интернет-кафе клиентов приводит наружная р...demo

Конкуренция заставляет бары искать нестандартные решения для обеспечения себе потока клиентов. На рынке этих услуг сегодня работает около множество заведений. Повысить доходность баров может как соблюдение определенных правил, так и новые марке.....demo

Переход от продвижения бренда к продвижению конкретной услуги в

несколько раз повышает количество посетителей бара. Около 60% клиентов в бары, рестораны и интернет-кафе приводит наружная реклама. По оценке Павла Васильева, управляющего интернет-баром "Кома", постоянная качественная реклама увеличивает количество .....demo

Сегодня это уже общеизвестный факт, что использование кофемашин для приготовления кофе эспresso - это самый быстрый способ заработать деньги в рестор.....demo

Ну и конечно же одна из главных возможностей повысить доходность бара, это приём на работу высококвалифицированных, обученных барменов. Сейчас есть не только специальные учебные заведения, обучающие этой профессии, но также и различные конкурсы по барменскому делу. К тому же, бармен должен не только подготовить рабочее место, посуду, сделать вкусные коктейли и т. д., но ещё и уметь порекомендовать посетителю тот или иной коктейль, а для этого ему необходимо знать как минимум 25 рецептов разных напитков, быть хорошим дегустатором, уметь красноречиво рассказать о любом из них. Часто внимательный и общительный бармен использует в своей работе новые рецепты коктейлей, привезённые посетителями из-за границы, что тоже, конечно же, ска.....demo

### **Эффективные пути организации труда в баре**

Настоящий бармен - это личность, как минимум, неординарная. Работа эта глубоко интеллектуальная. Во-первых, непосредственно работа - смешивание



коктейлей - требует чувства вкуса. Во-вторых, хороший бармен всегда найдет время для общения с посетителями, расскажет свежий анекдот или подходящую историю. В-третьих, все это он делает одновременно, не забывая ловко подкину.....demo

Отсюда напрашивается вывод, что администратору заведения крайне необходимо привлекать высококвалифицированных специалистов, обеспечивать хорошие условия работы, например, современное оборудование, удобное расположение инструментов и ингредиентов, удобный график работы, чтобы бармен всегда мог общаться с посетителями, имея на лице искреннюю улыбку, а в душе заинтересованность рассказом клиента. Конечно же, необходимо продумать стимулирующую систему оплаты, например, премиальные за большее число посетителей в смену или бол.....demo

С момента возникновения бара, до недавнего времени, одной из существенных трудностей бармена составлял подсчет бара. С этим было связано немало проблем на работе, и неверно снятые остатки нередко являлись причиной конфликтов и даже увольнения. Лишь в последнее время бармены стали искать возможные способы разрешить эту проблему, особенно, когда в ассортименте бара появились ликеры и сиропы с однотипными бутылками, а также бутылки, закупоренные доз.....demo

С тех пор, бармены стали делать линейки: кто-то на картоне, кто-то на школьной линейке. В 2002 году фирма «СТЭК» по инициативе профессионального

бармена начала разработку проекта создания барных линеек, исключительно по ассортименту.....demo

### **Лекция 17 Основы составления карты бара, коктейльной карты.**

Карта вин содержит информацию обо всех винах, предлагаемых предприятием. Необходимость такой информации вызвана тем, что посетителю бывает трудно разобраться в большом ассортименте вин и другой алкогольной продукции и сделать правильный выбор вина в соответствии с.....demo

Составлением карты вин на предприятии занимается сомелье (sommelier). Официальное определение сомелье – это служащий ресторана, отвечающий за закупку, подбор и подачу напитков клиентам. Сомелье – единственный сотрудник ресторана, которому вменяется в обязанность дегустировать ви.....demo

Если предприятие предлагает посетителям обслуживание вне зала, составляется отдельная карта вин, отличная от традиционной (предлага.....demo

Карта вин может включать следующую информацию:

название вина (аппелласьон). Для ресторанов класса «люкс» дополнительно включают название на языке страны - производителя вина и на тех же языках, которые дают название блюд в меню – английском, француз.....demo

страна – производитель;

год производства;

содержание сахара и алкоголя (для белых вин);

содержание алкоголя и танина (для красных вин);

перечень блюд, к которым идеально подходит и с которыми хорошо сочетается.....demo

температура подачи;

цена за 100 граммов;

емкость бутылки с вином;

цена за бутылку вина.

Карта вин оформляется типографским способом. На ее обложке может быть изображена эмблема предприятия, фотографии местности произрастания винограда, образ.....demo

Ассортимент вин в карте может меняться в зависимости от типа предприятия, его класса, специализации, пожеланий посети.....demo

Основное достоинство карты вин состоит в сбалансированности представленных в ней регионов и ап.....demo

На Российском рынке из зарубежных вин присутствуют в основном французские, немецкие, итальянские и американ.....demo

Французские вина классифицируются в зависимости от качества, что обязательно должно быть указано на этикетке. Законодательством установлено четыре категории качес.....demo

Столовые вина- Vin de Table. Обычно это не дорогое вино, которое в ресторанах «высшего» класса, как правило, не пр.....demo

Местные вина – Vin de Rays . Это высококачественные столовые вина, которые производят из определенных сортов винограда строго установленной местности. Они содержат не менее 9% алкоголя и подвергаются лабораторному и

органолепт.....demo

Марочные вина- Vin Delimites de Qualite Superieure (VDQS). В эту категорию входят хорошие вина, но не выдающиеся. Они в обязательном порядке проходят.....demo

Вина контролируемых наименований по происхождению – Appellation d' Origine Controlie (AOC). Вина этой категории качества находятся под контролем правительства и составляют 30% общего объема.....demo

Две последние категории составляют основу винной карты ресторана.

Вина Германии делятся на 2 категории качества.

Табельвайн – Tafelwein - столовое вино. Оно не предназначено для ресторанов. Употребляется в течение года. Надпись на этикетке столового вина Landwein означает – «земельное вино». Оно произведено по более строгим стандартам, чем простое столовое вино и соответствует французской катег.....demo

Квалитетсвайн – Qualitetswein марочные вина, производимые из зрелого и очень зрелого, перезревшего винограда. Марочные вина бывают низшей категории (QbA) и высшей категории (QmP). По законодательству в данный класс вин запрещено вводить сахар или друг.....demo

Итальянские вина имеют такие же критерии качества, как и французские.....demo

Столовые вина - Vini da tavola.

Типичные вина – IGT , соответствуют французским местным винам.

DOC – определяет наименование вина по географическому названию района

его прои.....demo

DOCG — категория вин  
гарантируемых наименований по  
происхождению, контролируемых  
гос.....demo

Американские вина классификации  
не имеют и в основном соответствуют  
столовым французс.....demo

Качество любого вина во многом  
определяется погодными условиями  
периода созревания винограда. Лучшие для  
получения высококлассного вина годы  
проставляются на бутылочных этикетках и  
называются.....demo

Прейскуранты

На бланках преysкурaнтoв  
порционныx блюд и вино-водочныx изделий  
при перечислении блюд и напитков  
составляют незаполненными несколько  
строк, чтобы иметь возможность включать  
некоторые изделия дополнительно. Цены на  
блюда проставляются машинописью. Если в  
преysкурaнт на данный день отсутствуют  
какие-то блюда и изделия, указанные в  
перечне, цены против.....demo

Для удобства обслуживания  
иностраннyх туристов меню и  
преysкурaнты должны быть напечатаны на  
русском, английском, французском и  
нем.....demo

Коктейльная карта

Получив, быть может, впервые в  
жизни задание составить коктейльную карту  
нового заведения, неопытный бармен  
обычно стремится выделиться, сделать  
что-то необычное, «не как у всех» -  
и.....demo

Первое — и самое главное, о чем  
необходимо помнить — себестоимость

коктейля. От составителя барной карты требуется четкое понимание, сколько будет стоить напиток. Наиболее распространенная ошибка — ввести в карту пять коктейлей с пятью абсолютно разными ингредиентами. Это не будет работать.

Возьмите за правило иметь один общий ингредиент хотя бы для двух коктейлей. К примеру, пусть основой для группы коктейлей будет ром Bacardi. А вариативность вкусовой гаммы вы сможете получить за счет использования ингредиентов, отвечающих за базовые с точки зрения физиологии вкусы: кислое, сладкое, горькое.

Обязательно нужно иметь кислый ингредиент — лимон или лайм. Обязательно понадобится сахар — может, это будет обычный белый или тростниковый, или же сироп, гренадин. За горечь отвечают биттеры — они создают отличное послевкусие и насыщенное ощущение во рту. Правильно использованный биттер может пре.....demo

Лед в коктейлях — это жар вашей пищи. Чтобы напиток получился, лед должен быть идеального качества.

Все это — основа бара. Дальше вы можете фантазировать: добавлять фрукты, ликеры, играть с.....demo

Отдельно стоит подумать об украшениях для коктейлей. Они дадут напитку дополнительный аромат и выделят вас из толпы. Но украшение без смысла не работает. Украшение должно вписываться в общий концепт коктейля. Ну и конечно, быть свежим. К примеру, как часто бывает, Mojito с плавающим в нем засохшим листиком .....demo

Отдельно хотелось бы поговорить о несъедобных декоративных украшениях, которыми многие сегодня увлечены. Помните, цветы, стразы и прочее - это декор в чистом виде. Будьте осторожны, работая в этом направлении. Если кто-то вырежет нечто фантастическое из, допустим, картошки — это не сработает. Гораздо важнее сделать качественный вкусный напиток и снабдить его довольно простым и лаконичным украшением, нежели часами вырезать что-то бессмысленное из чего-то несъедобного, а в результате облажаться с самым напитком.

Главное в коктейле - приготовление, и если вы что-то сделали не правильно, даже бриллианты на краю бокала не.....demo

## **Лекция 19 Составление алкогольной линейки бара.**

### **Базовые алкогольные напитки**

Готовится из очищенного спирта, сделанного при помощи брожения фруктовой основы. Обычно термин "Бренди", употребленный без добавочного определения, означает спирт, приготовленный путем перегонки и дистилляции .....demo

Коньяк - специальная марка хорошего бренди, и может производиться только в области Коньяк во Франции. Бренди, однако, может производиться где угодно. Таким образом, коньяк - бренди, но не всякое бренди - это коньяк.

Национальное Бюро  
Производителей-Поставщиков Коньяка  
(Bureau National Interprofessionel du Cognac -

BNIC) ответственно за соответствие продаваемых марок коньяка принятым стандартам. Коньяк часто маркируется относительно выдержанности, что, в общем, соо.....demo

VS (Very Special): Марки бренди с выдержкой минимум два с половиной года. Иногда маркируется тремя звездочками. VSOP (Very Superior Old Pale): Марки бренди, выдержанного не менее четырех .....demo

XO (Extra Old): (иногда называется также Hors d'âge) так маркируются бутылки с напитком старше шести с половиной лет, но бычно предполагается, что срок еще больше. Некоторые производители коньяка могут использовать другие термины, такие как Napoleon, Vielle Reserve, или Vieux - они о.....demo

Armagnac (Арманьяк) - способ приготовления такой же, как и у коньяка, основное отличие состоит в том, что данный напиток производится в местности Герс, юго-востоке Бордо. Конечно же, существуют отличия во вкусе и характере между этими двумя сортами бренди. Он имеет более сухой, крепкий вкус, чем коньяк, и поэтому он предпочитаем .....demo

### **Отличие коньяка от бренди**

Бренди происходит от голландского "brandjiwin" что означает "жжёное вино". Его получают путём дистилляции виноградного вина с последующей выдержкой в дубовых бочках в течение полугода. Технически все коньяки бренди, но не все бренди могут считаться коньяками. В отличие от бренди, которое



могут производить в любой части мира, коньяк можно производить только в провинции Cognac. В 1909 году эта территория была разделена на шесть производственных округов, последующие декреты (в 1936, 1938) строго регламентируют процесс двойной дистилляции, выдержку в дубовых бочках (минимальный период 30 месяцев). Национальное Бюро коньяка несёт ответственность за то, что все продаваемые к.....demo

В нашей стране производится определенные марки бренди, которые на своей этикетке пишут слово Cognac. Можно ли эти напитки считать.....demo

Наименование Cognac может быть использовано только для спиртов изготовленных на территории шести округов: Grande Champagne (Большая Шампань), Petite Champagne (Малая Шампань), Borderies (Бордери), Fins Bois (Тонкие Леса), Bons Bois (Хорошие Леса), Bois Ordinaires (Обыкновенные Леса); это регламентировано декретом от 1 мая 1909 года. Поэтому спирт, произведённый в любой другой стране или любом другом регионе Франции, не м.....demo

В большинстве престижных ресторанах коньяки подают в шарообразных бокалах. Аромат коньяка поднимается прямо в нос, тем самым, концентрируя запах, который доминирует над вкусовыми качествами напитка. Шарообразный бокал прекрасно подходит, когда коньяк пьют в кругу близких друзей и не годиться для дегустации. Истинные ценители (и мастера по смешиванию коньяков) предпочитают меньший по размеру бокал – рюмку

"тюл.....demo

### **Разновидности вина**

Главным критерием качества и типа вин является разновидность винограда, из которого вино было сделано. Белый сорт Шенин Блан, Совиньон Блан и Шардоне. Другие разновидности белого винограда: Коломбар, Кейп Рислинг, Семийон, Рейнский Рислинг, а также различные мускаты. Белые и красные мускатели остаются важным сырьем для крепленых вин. Наиболее популярными красными сортами являются Каберне Совиньон и Мерло, а также Шираз и Пино Нуар. Особым красным сортом является Пинотаж, ставший символом виноделия Южной Африки. Пинотаж был выведен здесь в 1926 году путем скрещивания двух французских сортов - Пино Нуар и Синсо. Крепленые вина: мускадели, порто, а также уникальное креплен.....demo

В настоящее время в Молдавии зарегистрировано 25 разновидностей вин с наименованием по месту происхождения. Виноград для их производства выращивается на 865 га, то есть на менее 1% общей площади виноградных плантаций. В стране определено несколько мест, где имеются благоприятные условия по выращиванию сортов винограда для производства вин. Освоение этих зон позволит разнооб.....demo

Основные разновидности вин Испании: белое, красное, розовое. Испанское пиво отличается высоким качеством. Некоторые местные сорта не уступают по качеству всемирно известным маркам. Наиболее известное испанское .....demo

Также вина разделяются на столовые и десертные, шампанские и иг...demo

## **Лекция 20 Определение ценовой политики, подходящей под формат зав...demo**

В любом проекте концепция – это руководство к действию. В ее разработку входит, прежде всего, идея и видение будущего предприятия гостеприимства или общественного питания.

Специалисты консалтингового центра «National Development Group» ответят Вам на самые сложные вопросы и разработают формат Вашего заведения. Они знают, на какую публику следует сориентировать кафе, каким должен быть модный клуб и во что следует вкладывать деньги, чтобы инвестиции окупились за минимальный срок. Затем они выстроят пошаговый план действий для .....demo

Концепция предприятия включает в себя следующие разделы:

- Идея будущего заведения, общее описание проекта, общее описание ...demo
- Маркетинговая стратегия заведения, выбор целевой аудитории
- Создание собственного бренда (название и атрибуты)
- Разработка перечня предоставляемых услуг
- Описание направления дизайна интерьера
- Определение направления кухни и вида обслуживания
- Формирование ценовой политики, ценообразование, определение средне...demo
- Меню (общее направление)
- Зонирование и функциональное

назначение помещений

- Общие положения по спецификации оборудования, мебели, посуды и другого инвентаря для заведения (кухня, бар, тор.....demo
- Организационная и штатная структура заведения
- Описание необходимых и дополнительных факторов для успешного функционирования .....demo
- Рекомендации по запуску заведения и проведения рекламной кампании
- Выбор автоматизированной системы учета
- Инвестиционный план: определение размера инвестиций, сроков и порядка финанс.....demo
- Общая экономика проекта (предполагаемый годовой бюджет доходов и р....demo
- Перечень проектных работ

Вы хотите открыть ресторан, бар, кафе, клуб либо другое подобное предприятие, но не знаете с чего начать? Каким будет Ваш будущий ресторан? На кого ориентировать? Будет ли ресторан востребован и принят потребителями вашего города или региона? У Вас много сомнений и вопросов, и самый главный - оправдан ли риск Ваших инвестиционных вложений. Специалисты нашего консалтингового центра ответят Вам на самые сложные вопросы и разработают концепцию вашего заведения.

Концепция – это инструкция или руководство к действию при создании такого бизнеса, как предприятие общественного питания и гостеприимства. В разработку концепции входит, прежде всего,

идея и видение будущего заведения. А далее выстраивается пошаговый план действий для реализации заданной идеи.

Компания «National Development Group» предлагает весь спектр услуг по разработке концепции предприятия общественного питания и гостеприимства любого формата.

Концепция .....demo  
вкл.....demo

- Идея будущего заведения, общее описание проекта, общее описание у...demo
- Маркетинговая стратегия заведения, выбор целевой аудитории;
- Создание собственного бренда (название и атрибута);
- Разработка перечня предоставляемых услуг.
- Описание направления дизайна интерьера.
- Определение направления кухни и вида обслуживания.
- Формирование ценовой политики, ценообразование, определение среднего....demo
- Меню (общее направление);
- Зонирование и функциональное назначение помещений;
- Общие положения по спецификации оборудования, мебели, посуды и другого инвентаря для заведения (кухня, бар, торго.....demo
- Организационная и штатная структура заведения;
- Описание необходимых и дополнительных факторов для успешного функционирования р.....demo
- Рекомендации по запуску заведения и проведения рекламной кампании;
- Выбор автоматизированной системы учёта;

- Инвестиционный план- определение размера инвестиций, сроков и порядка финанс.....demo
- Общая экономика проекта (предполагаемый годовой бюджет доходов и ра....demo
- Перечень проектных работ.

### **Лекция 21 Работа бармена, как реклама заведения. Умение общаться с посет....demo**

Реклама играет большую роль в деятельности предприятия общественного питания, предоставляя потребителю об изделиях или услугах, помогая клиенту предпочесть данный бар всем остальным. Основа рекламы – информация. Основными мероприятиями по активизации и улучшению рекламной деятельности.....demo

- выявление продукции, наиболее нуждающейся в рекламе;
- создание высокохудожественных,

современных рекламно-графических ....demo

- использование маркетинговых подходов к планированию выпуска рекламной пр....demo

- различие производства рекламной продукции с учетом значимости и специфики товаров, сроков ее изготовления, поставл.....demo

- наиболее полное использование и стимулирование творческого потенциала специалистов, занимающихс.....demo

- поиск новых форм рекламной продукции.

На смену изучению спроса пришло изучение потребностей, покупательских мотивов, использования доходов потребителями. Важнейшим элементом привлекательности продукции общественного питания является уровень в сфере услуг. Очень важным элементом системы маркетинговой коммуникации широко используемым при осуществлении комплексной рекламной деятельности, является Publik Relations. Главной задачей PR (система связей с общественностью, организация общественного мнения) является создание и сохра.....demo

Для решения этой задачи используют пропаганду, отклики прессы, эфирное время в радио- и телепрограммах, спонсорство, участие в выставках, конкурсах, ярмарках, разработку и поддержание фирменного стиля. При размещении рекламы о ночном клубе «Барин», о выпускаемой продукции и услугах рекламодаель прежде всего осуществляет отбор необходимых средств рекламы, делается выбор между газетами, радио, телевидением, средствами наружной

рекламы, рекламы на транспорте и.т.д. Выставки предприятия предоставляют большие возможности не только для демонстрации достижений в сфере сервиса, но и.....demo

Выставки могут способствовать рекламе любой продукции или услуги и одновременно – рекламе предприятия. Цель рекламы: вызвать заинтересованность потребителя обратиться к данной фирме; стремление сделать потребителя постоянным клиентом; формирование у других фирм образа надежного партнера. Имидж ночного клуба складывается из многих компонентов – от рекламы до оформления помещения и манеры р.....demo

#### **Умение бармена общаться**

Нет сомнения, что каждый уважающий себя бармен должен уметь правильно, согласно рецептуре, готовить напитки для посетителей заведения. Однако не менее, а может быть, и более важным является его умение общаться с посетителями. Ведь они посещают бар не столько из-за того, что им необходимо «освежиться», просто в обычной жизни им не достает ч.....demo

Именно поэтому для тех, кто намеревается провести за стойкой не один десяток лет, будут нелишними несколько советов по психологии общения. Причем это распространяется не только на «Переговоры» с посетителями, но и на контакты с партнерами по цеху, руководством, да и просто в повседневной жизни. При поступлении на работу в новый бар или заведение первоначально следует понять схему своего поведения в баре. А это



значит правильно построить отношения с руководством и в коллективе. Причем здесь надо четко представлять себе свое место в нем. Одно дело, если вы специалист высокого класса, другое - если молодой бармен, на которого руководство рассчитывает в будущем. В первом случае все довольно ясно: ваша квалификация позволит более или менее быстро наладить соответствующие контакты. Во втором - ситуация более сложная. Молодому бармену не следует с самого начала пытаться представить себя как «всезнайку», «мастера на все руки». Постарайтесь присмотреться к тому, какой внутренний распорядок в баре, какие функции выполняют сотрудники: бармены, менеджеры, какие требования предъявляет руководство заведения. Не торопитесь высказывать свое мнение о распорядке, взаимоотношениях в «стане» персонала или ведении хозяйства. Не старайтесь сразу стать «рубахой-парнем» и «заводилой» в коллективе. Это может произвести на «старослужащих» неприятное впечатление. И, главное: постарайтесь как можно больше слушать - это первое, чему до.....demo

Отдельный пункт - общение с руководством. Не стоит вести себя вызывающе или слишком покорно. В зависимости от правил, условий и просто характера руководителя заведения нужно вести себя во время беседы более или менее, но все же сдержанно. Предварительно осмотритесь в коллективе. Прислушайтесь, какой стиль общения характерен среди сотрудников, между барменами и клиентами. После этого вы поймете, стоит

ли использовать молодежный сленг в разговоре с хозяином и можно ли рассказать новый анекдот старшему менеджеру. Вообще старайтесь быть вежливыми не только с руководством. Опыт показывает, что очень часто оказывается накладным грубить или пускаться в вольности с самой молодой и неопытной официанткой или нагловатым охранником (а вдруг это дети .....demo

В процессе работы очень важно усвоить такое положение, как «комплекс ошибки». Стоит ли замечать и озвучивать то, что ваш партнер ошибся, сделал что-то не то? По опыту профессионалов, вы получите гораздо больше пользы, если отметите и прилюдно повосторгаетесь положительными действиями коллег. Ошибки стоит учитывать, чтобы самому в экстремальных условиях не повторить их. Это не значит, что вы должны по любому поводу хлопать в ладоши. Если партнер имеет приблизительно ваш уровень, указать ему на оплошность лучше наедине, в спокойной обстановке. К «старшим по званию» стоит обратиться в иносказательной форме, спросив, обязательно через некоторое время, чтобы узнать их мнение по интересующей вас проблеме. Возможно, сам интервьюер, подумав, даст правильный ответ и впоследствии .....demo

Психологи и профессионалы советуют пользоваться при общении несколькими основными положениями. Первое - бармен должен быть всегда аккуратно и элегантно одет, причесан к лицу, иметь хорошо ухоженные руки (в первую очередь это касается ногтей).

Второе - это улыбка и движения при общении в баре. Не бойтесь лишний раз доброжелательно улыбнуться гостю, партнеру, официанту. Улыбка должна быть именно доброжелательной, а не заискивающей. Это располагает к себе. Старайтесь не «дергаться» во время работы, разговоров с коллегами в свободное время. Ваши движения должны быть уверенными, четкими и быстрыми, но не судорожно-суетливыми. Все это будет располагать к вам собеседников, внушать им спокойствие, располаг.....demo

Наконец, несколько советов по поводу самого процесса общения. Находясь за стойкой, никогда не ведите беседу, повернувшись спиной, но и не делайте этого, нарочито приближаясь к посетителю. Расстояние должно быть средним, во время разговора можно, а иногда и необходимо, чем-то заниматься - перетирать стаканы, готовить соки, убирать стойку и т. д. Тон вашего голоса должен быть средним. Не стоит говорить очень громко, интонируя, но и было бы неверным говорить тихо, бормотать себе под нос: партнер по беседе не обязан ни прикрывать уши руками, ни при.....demo

В общении, как области психологии, существуют два понятия, определяющие его типы - это активное и пассивное слушание. Активное - это «помогающее» слушание. Оно эффективно в тот момент, когда ваш собеседник нуждается в активном диалоге. Ему интересно ваше мнение по поводу озадачившей его проблемы или темы. При этом одним из основных правил является то, что бармену не рекомендуется задавать

клиенту прямых вопросов. При этом стоит направлять течение разговора подтверждающими фразами (к примеру: Посетитель: «Сегодня шеф смотрел на меня, как зверь!» Бармен: «Да, понимаю, это неслладко». Посетитель: «Да что я такого сделал?! Всего лишь взял кредит не в том банке!» Бармен: «Он, видимо, решил, что вы нарушаете корпоративную этику» и т. д. Бармен, не выпрашивая ничего, но якобы заинтересованно в проблемах посетителя, подталкивает к продолжению разговора, а, следовательно, чаще всего к следующей порции напитка). Не забывайте выдержать некоторую паузу после каждой реплики беседы, давая тем самым возможность себе подумать над ответом, а посетителю что-нибудь добавить в развитие разговора. Таким образом вы сможете привлечь к себе постоянных посетителей, которые составят «золотой фонд» заведения.

Другой формой является пассивное слушание. В данном случае посетителю в принципе нет необходимости в диалоге, а просто надо выговориться. У бармена при этом есть возможность иногда отвлечься, но желательно не терять нити разговора. В противном случае гость замкнется и не сможет эмоционально разрядиться. Конечно, это только несколько советов, подслушанных у известных московских барменов и рассказанных психологами. Многое, что называется, «осталось за кадром». Однако, несомненно то, что наука общения для бармена важна и жизненно необходима, потому что это один из тех элементов пр.....demo