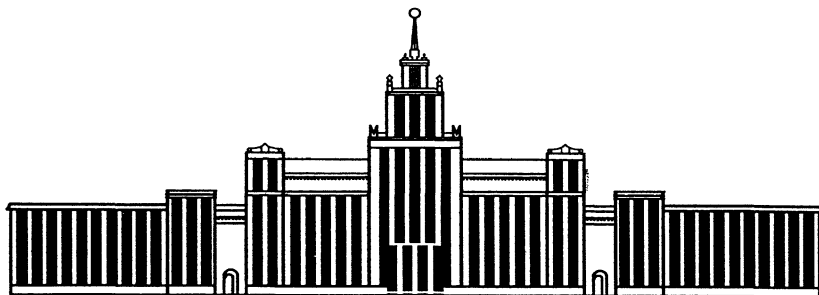


---

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

---



---

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

---

64(07)  
Т647

# БАРНОЕ ДЕЛО

Методические указания

---

Челябинск  
2015

---

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Южно-Уральский государственный университет  
Кафедра «Технология и организация питания»

64(07)  
Т647

# **БАРНОЕ ДЕЛО**

Методические указания

Челябинск  
Издательский центр ЮУрГУ  
2015

УДК 641.024(075.8) + 640.4(075.8)  
Т647

*Одобрено*  
*учебно-методической комиссией*  
*института экономики, торговли и технологий*

*Рецензент*  
*Б.М. Кисимов*

**Барное дело:** методические указания / сост.: А.Д. Тошев,  
Т647 Г.Б. Хамраева. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2015. – 50 с.

Приведены классификация баров, требования к организации рабочего места бармена, его оснащению оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами. Изложены сведения об истории и вкусовых достоинствах вин, главным образом отечественных. Большое внимание уделено коктейлям, а также способам их приготовления и подачи. Приводятся основные правила и особенности обслуживания в различных барах.

Методические указания предназначены для студентов очной и заочной форм обучения по направлению «Менеджмент» (профиль «Менеджмент ресторанной продукции»)

УДК 641.024(075.8) + 640.4(075.8)

## ВВЕДЕНИЕ

Настоящее методическое указание научит вас разбираться в основных направлениях флейринга или фристайла, даст представление о его основных элементах. В результате вы сможете достичь необходимых навыков для того, чтобы стать настоящим виртуозом флейринга.

Применяя основные правила и технику флейринга, бармены тщательно, пункт за пунктом, разберут 5 шаблонов и, используя их, создадут коктейль.

Бармены также получают исчерпывающие сведения об основных принципах «безопасного флейринга»: чистота и безопасность за барной стойкой, быстрота и эффективность обслуживания, контроль над ассортиментом/розливом (stock/spillage control).

Освещены вопросы профессиональной этики работников сферы сервиса как важного элемента повышения уровня обслуживания в баре в условиях все более возрастающей конкуренции.

Основная часть издания посвящена напиткам: алкогольным, безалкогольным и слабоалкогольным. Подробно говорится о видах напитков, способах их подачи, а также о дегустации и культуре потребления алкогольных напитков. Отдельная глава посвящена правилам разработки и оформлению карты вин и коктейлей, видам и назначению меню.

Подробно рассмотрены рецептура и способы приготовления соков, морсов, крошонов, шербетов и др., горячих (на основе кофе, какао, чая) и молочных напитков. Содержится обширный материал по рецептуре коктейлей, сбитней и др.

Данные методические указания предназначены для студентов очной и заочной форм обучения направлению «Менеджмент» (профиль «Менеджмент ресторанной продукции»).

### 1. БАР

Бар – это предприятие питания, предназначенное для реализации напитков широкого ассортимента. В баре реализуются также различные блюда, закуски и кондитерские изделия. Назначение бара состоит и в том, чтобы предоставить посетителям отдохнуть в уютной обстановке, послушать музыку, посмотреть выступление артистов и др.

#### 1.1. Возникновение бара (историческая справка)

История бара начинается с XIX в. Термин «бар», появившийся в Америке, происходит от английского слова «bar», которое переводится как «загородка (прилавок, стойка), отделяющая продавца от покупателя». Первые бары, предлагавшие смешанные напитки, появились в 1882 г. В Европе они получили широкое распространение после демонстрации и дегустации их продукции на Всемирной выставке 1889 г. в Париже.

В XIX в. в России были очень популярны кабачки, где обслуживали кабачники – продавцы кабачных напитков (в том числе меда и пива). Кабачника называли – «застойный» (т.е. находящийся за стойкой).

Со временем вместо простых деревянных полок за барной стойкой стали появляться высокие буфеты, человека, подающего напитки, стали называть «буфетчик» (от фр. *buffet*). Позднее появились современные красивые стенки для демонстрации различных напитков и табачных изделий, такие заведения стали называться барами. Ранее бары были лишь самостоятельными предприятиями, теперь они – неотъемлемая часть ресторанов, кафе и других мест массового пребывания людей. За многие годы бары претерпели ряд изменений, но сам характер обслуживания остался прежним.

## 1.2. Классификация баров

По уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг бары подразделяются на следующие категории: люкс, высшая, первая и специальная.

**Бары класса люкс и бары высшей категории** характеризуются богатым, с некоторой долей роскоши, интерьером, оснащены по последнему слову техники. Ассортимент состоит из отечественных и зарубежных напитков, а меню бара включает фирменные блюда.

Штат таких баров укомплектован высококвалифицированными специалистами (метрдотели, бармены, официанты). В штате баров, имеющих свое производство и расширенный ассортимент кулинарных изделий, может быть повар.

Обслуживающий персонал должен иметь одежду и обувь фирменного стиля и единого образца, соответствующие типу предприятия. Обложки меню, рекламные проспекты, приглашения, сувениры, значки с эмблемой предприятия, вывески и указатели должны быть выполнены в фирменном стиле, текст написан на русском и иностранных языках.

**Бары первой категории** обеспечивают посетителям комфорт, определенный набор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд, закусок и напитков несложного приготовления. Обслуживание производится только барменами или барменами и официантами.

**Бары специальной категории** классифицируются по ассортименту предлагаемых напитков и блюд, интересам и назначению, технической оснащенности, расположению, форме обслуживания и т.д.: винные, коктейль-бары, пивные, гриль-бары, салатные (витаминные), суповые, хлебные (бутербродные), молочные, десерт-бары, кофе-бары, фруктовые и соковые, экспресс-бары, смешанные бары (бары-рестораны, бары-бильярдные), детские и масса баров по интересам, например шахматный, музыкальный и др. Смешанные бары самые рентабельные.

*Винные бары* наиболее популярны среди других видов баров. Если бар работает при ресторане, он может быть предназначен для встречи гостей перед началом приемов. В барах используют стойки прямые или волнистой формы. Около стойки, как правило, стоят табулеты с вращающимися сиденьями. Прямые

стойки подчеркивают деловую функцию бара; стойки в виде подковы или волнистой формы создают менее официальную обстановку.

Винные бары в гостиницах нередко работают круглосуточно. Иногда бар размещается при входе в большой ресторан. В этом случае он играет роль бара-аперитива, места сбора гостей, проведения деловых переговоров и коротких встреч. Подобные бары должны обеспечивать высочайший уровень обслуживания, так как являются лицом всего предприятия. Здесь продают вино-водочные изделия, легкие закуски.

В меню винного бара включаются крепкие алкогольные напитки, вина, коктейли, соки, фруктовая и минеральная вода.

К алкогольным и слабоалкогольным напиткам подаются канапе, орешки, разнообразные закуски (сосиски, колбаса, ветчина, печенье с сыром, салаты из фруктов и ягод), кондитерские изделия.

*Коктейль-бары* и *коктейль-холлы* располагают более широким ассортиментом смешанных и алкогольных напитков, чем винные бары. Они, как правило, размещаются при ресторанах и в гостиницах: иногда это открытые допоздна бары, прекрасно оформленные, с большим выбором закусок и набором услуг. В них предлагается широкий ассортимент коньяков, крепких коктейлей, десертных с фруктами и слоистых коктейлей, а также крюшонов, пунш, кондитерских изделий, специальных закусок (канапе с икрой и ветчиной, сырные палочки, масла, соленый миндаль, фисташки и др.), фруктов (свежих и засахаренных).

В небольших залах посетителей обслуживают бармены за стойкой, в больших залах – бармены (за стойками) и официанты (за столиками).

*Пивные бары* специализируются на продаже пива в разлив и марочного пива в бутылках (2 – 3 вида). Пиво в разлив отпускается, как правило, с использованием специальных стоек и кранов-дозаторов, к которым оно подается из стационарных или сменных емкостей. К пиву предлагаются различные закуски несложного приготовления. Продажа алкогольных напитков здесь не допускается. При обслуживании официантами оплата производится по выписанному счету, при самообслуживании – через буфетчика, раздатчика или через кассы-автоматы. В залах устанавливают деревянные четырех- и шестиместные столы, стулья, табуреты, лавки разного вида. Около барной стойки могут быть высокие стулья на металлическом каркасе с вращающимися сиденьями. Если пивной бар имеет большую рентабельность, торговый зал комплектуется как зал ресторана (скатерти, полотняные салфетки и подобающая сервировка), что приближает его к названию «пивной ресторан».

Пивные бары обслуживаются официантами или работают по методу самообслуживания. Обязанности бармена в таком баре сведены к обязанностям буфетчика.

*Гриль-бары* удобны тем, что здесь можно быстро и обильно поесть, а еду готовят на глазах у посетителей. Оборудование вынесено в торговый зал. За стойкой бармена расположено различное тепловое оборудование: гриль, рашпер, бройлер. Бармен готовит заказанные блюда и обслуживает посетителей.

Такие бары размещают в больших гостиницах, в зонах массового отдыха и в туристических комплексах, на центральных улицах городов. Меню таких баров отличается обилием блюд из мяса, рыбы и птицы.

*Молочные бары* специализируются на приготовлении и продаже молочных и сливочных коктейлей, мороженого, изделий из творога и др. Кроме того, здесь реализуются кондитерские изделия, соки, минеральные и фруктовые воды. Клиентов обслуживает бармен, с ним же производится расчет.

В молочных барах устанавливают миксеры для приготовления коктейлей, холодильники и низкотемпературные прилавки. В торговом зале ставят двух- или четырехместные столики и несколько низких столиков для детей. В таких барах целесообразно проводить детские утренники. Интерьер таких баров требует более ярких красок и хорошего освещения. Молочные бары работают, в основном, в дневное время.

*Десерт-бар* – самый распространенный вид бара. В последнее время можно говорить о вполне сформировавшемся типе бара – десертном, поскольку он приобрел популярность у детей и пожилых людей. Здесь подаются чай, кофе, какао, соки, молоко, морсы, фруктовые салаты, муссы, желе, мороженое со всевозможными наполнителями, взбитые сливки, пирожные, варенье, мед – словом, десерты на любой вкус.

Ассортимент десертов исключительно разнообразен, поэтому ни в одном баре его практически невозможно представить в полном объеме. Отсюда напрашивается следующий вывод: чтобы удовлетворить спрос, необходима узкая специализация какой-то части десерт-баров, например хлебный, салатный, тостерная, чайный и др.

*Салатные и суповые бары* – это новые типы баров, «прямые потомки» шведских столов. Основная их задача – быстро и при малом персонале обслужить наибольшее число посетителей. Бары оборудуют стойкой с открытой витриной-холодильником, где установлены емкости, наполненные компонентами салатов и заправками для них. Посетители могут сами приготовить себе салат, комбинируя компоненты и заправки.

Специальные термосы для супов, как правило из нержавеющей стали, подогреваются спиртовкой или снабжены электроподогревом. Рядом с ними находятся тарелки, бульонные чашки или керамические миски. Ассортимент наполнителей и заправок для супов должен состоять из продуктов, которые подходят к любым супам (сметана, томатный или перечный соус, тертый сыр, гренки, картофельные или пшеничные хлопья, мелко нарезанная зелень, кусочки вареной говядины, колбасы или сосисок).

*Хлебный бар*, целью которого является предельно рационально использовать ценнейший продукт питания – изделия из черствого хлеба, на предприятиях общественного питания встречается лишь эпизодически. Если же создать специализированные небольшие бары, то именно в них продукция из черствого хлеба, который остается не только в общественном питании, но и в торговле, может быть представлена максимально полно. Это, помимо экономического, будет носить и пропагандистско-воспитательный характер: посетители воочию

убедятся, что черствый хлеб – прекрасное исходное сырье для десертов (латышский хлебный суп со взбитыми сливками), кондитерских изделий (пирожное «картошка»), напитков (квасы), благо рецептур на сегодняшний день разработано уже немало, причем весьма оригинальных.

*Кофе-бар* предлагает широкий выбор кофе, кондитерских изделий, ликеров, коньяков, бренди. В состав коктейлей входит кофе. Обслуживание осуществляют официанты.

*Милк-бар* расположен при офисе, где официант и бармен обслуживают сотрудников фирмы в течение дня. Во время обслуживания переговоров бармен или официант только принимает заказ, не дискутируя, чтобы не отвлекать от переговоров.

*Бары по интересам* – это обычно смешанные бары, их отличает обилие символики везде, начиная с вывески и заканчивая логотипами на посуде и дверях туалетов.

*Танцевальные бары* работают преимущественно в вечернее и ночное время. В зале имеется место для оркестра или ди-джея, танцев, концертных выступлений. Метрдотель в таких барах обязателен. За стойкой посетителей обслуживают бармены, а за столиками в зале – официанты. В ассортименте имеются изделия высокого качества, освежающие и смешанные напитки, небольшой выбор холодных и горячих закусок и блюд. Вход в такие бары платный, билеты продаются в кассе предварительно. В стоимость входного билета входит: цена смешанного напитка или пива, бутерброда или холодной закуски, кофе или сока, а также оплата организационных расходов. Поскольку посетители приходят сюда надолго, то столы в зале нумеруют.

*Диск-бары* располагаются на территории дискотек и на танцевальных площадках. Обслуживает здесь только бармен, бар имеет широкий ассортимент напитков, закусок.

*Стриптиз-бар* обычно работает ночью, но всегда является смешанным, обслуживание осуществляется преимущественно через официантов; комплектуется бар, в основном, женским персоналом.

*Казино-бар* размещается в помещении казино. Здесь должен быть представлен широкий ассортимент напитков, особенно шампанского, воды, виски, коктейлей, обслуживание барменом за стойкой и официантами, которые не имеют права принимать заказ во время игры, а лишь во время перетасовки карт. Широко используется система «комплимент-дринк». Во время игры инспектор заказывает для игроков какие-либо напитки (без оплаты). Закуски на стол не подают.

*Таб-бар* используется для игры в тотализатор. Здесь есть телевизионная программа, по которой демонстрируются спортивные мероприятия, скачки, собачьи бега и т.д. Посетители прямо в баре делают ставки. В таб-баре имеются бильярд, игровые автоматы. В таком баре должен быть представлен небольшой ассортимент продукции (разливное пиво и недорогие крепкие напитки), обслуживание без официантов.



*Сервис-бар* расположен внутри ресторана и не имеет стойки с выходом в торговый зал. Он обслуживает торговый зал ресторана. Сотрудники бара принимают заказы по чекам кассовых аппаратов от официантов и метрдотелей, с клиентами не общаются, наличных расчетов не производят.

*Фитнес-бар* находится при фитнес-клубах в тренажерных залах. Роль метрдотелей в них выполняют тренеры. Основными напитками являются только что выжатые соки с разными добавками.

*Экспресс-бары* рассчитаны на моментальное обслуживание посетителей. В меню экспресс-бара представлены холодные закуски (бутерброды, тарталетки и волованы с различными фаршами), кондитерские изделия, горячие напитки, молочные продукты. Время работы бара обычно удобно для раннего и второго завтрака, обеда, поэтому экспресс-бары размещают на жилых этажах гостиниц, в холлах, вестибюлях и на вокзалах. Экспресс-бары работают круглосуточно.

*Национальные бары* (ирландские, немецкие, чешские и др.) имеют меню блюд и напитков, характерных для этих стран. В оформлении интерьера присутствует национальная символика. Персонал часто работает в национальных костюмах и должен хорошо разбираться в истории и традициях родины этих баров, в особенностях национального винопития.

**Ситуация сегодняшнего дня.** За последние годы количество баров, как принадлежащих предприятиям общественного питания, так и самостоятельных, в России значительно увеличилось.

Из-за высокой арендной платы, налогов и других финансовых трудностей большинство баров стали смешанными по ассортименту, направлению и набору оказываемых услуг. По разным причинам (низкая покупательная способность, низкое качество некоторых отечественных напитков, высокая цена зарубежных напитков и др.) основными напитками, вокруг которых формируется ассортимент, являются пиво и водка, причем за редким исключением это характерно для всех классов и видов баров.

Во многих барах, которые могли бы стать пивными или коктейльными, порой можно увидеть и игровые автоматы, и бильярды, и проведение дискотек. Меню расширяют до предела, без системы и направления, по принципу «у нас есть все». То же самое происходит с напитками – можно в одном месте на один заказ попросить коктейль молочный, рюмку водки, кружку пива и бокал вина, заказать классический коктейль, дары моря и что-нибудь из японской кухни. При этом сыграть во что угодно, посмотреть выступление артистов и еще остаться на ночную дискотеку – и все это в одном баре или ресторане. В настоящее время считается, что подобное отношение к ассортименту и видам услуг является залогом успеха в борьбе с конкурентами.

### **1.3. Торговые помещения для баров: требования к планировке и оформлению, организация рабочего места бармена**

Бары являются одними из самых распространенных предприятий общественного питания, размещаются, как правило, при ресторанах и

гостиницах, в дискотеках, местах отдыха населения, проектируются в расчете на обслуживание определенного числа посетителей.

Оформление торгового зала в баре должно отвечать современным требованиям с использованием декоративно-художественных элементов. В зависимости от стиля залы оборудуются барными стойками и табуретами с вращающимися сиденьями (высотой 0,8 м), а также двух-, трех-, четырехместными столами с разным покрытием, стульями и полумягкими креслами. Стойка может быть как традиционной (с табуретами или без них), так и чисто декоративной. Все зависит от конкретных условий: торговой площади, особенностей зала, метода обслуживания посетителей. При определении, каким быть торговому залу, необходимо прежде всего решить: предназначен он для длительного или короткого пребывания посетителей. В последнем случае ставить столы со стульями нецелесообразно, ибо они займут много места. В целях экономии площади и увеличения число одновременно обслуживаемых посетителей лучше использовать столы-стойки для кафетериев.

Серванты служат для хранения небольшого запаса посуды, приборов и столового белья в залах. Их обычно ставят около стен с учетом наиболее удобного пользования при обслуживании потребителей. В небольших ресторанах применяют малогабаритные серванты с выдвигаемыми ящиками, которые могут заменить подсобные столы. Официанты ставят принесенные блюда и напитки или использованную посуду на крышку этих столов. Высота их 900 мм, длина 1000 мм, ширина 450 мм.

В современных ресторанах для баров отводят либо отдельные помещения, либо одно из помещений вестибюльной группы. Бары в качестве основной единицы входят в состав зала-ресторана. Но вместе с тем, по своему устройству, оборудованию и оформлению они имеют индивидуальный характер. Предусматриваются проекты баров на 25, 50, 70 мест.

Если бар размещен при входе в ресторан, то он служит своеобразным аванзалом, укомплектован низкими столами и мягкой мебелью; здесь образуется зона отдыха.

В тех случаях, когда бар расположен в глубине зала, его композиционно нередко объединяют с местом для танцев. В результате пространство интерьера становится более свободным и удобным для отдыха.

Освещение бара лучше всего делать не очень ярким. Для этого светильники направляют таким образом, чтобы свет отражался от стен и потолка. В отдельных случаях вполне уместно расположить на каждом столе свечи, что создаст уютную атмосферу.

Основными композиционными центрами баров являются барные стойки, отдельно стоящие, пристенные и встроенные. Барная стойка имеет высоту 1,2 м. Оформляют ее, как правило, ярко, красочно, поскольку она служит своеобразной рекламой бара.

До недавнего времени в интерьере баров преобладали темные тона. Сейчас вместо «обязательного полумрака» наконец-то появилось обилие света, цвет в интерьере стал играть активную роль. Это как нельзя лучше способствует

созданию комфорта, хорошего настроения и, конечно же, аппетита. Прекрасное дополнение интерьера торговых залов баров – своеобразные уголки живой природы: живые декоративные растения, аквариумы, клетки с певчими птицами.

В решении вопросов, связанных с оформлением бара, должны активно участвовать сами бармены. Конкретные рекомендации и замечания работников баров, безусловно, помогут сделать бар отвечающим современным требованиям.

Высокая барная стойка состоит из двух частей: верхней (менее широкой) – для подачи напитков посетителям, сидящим за стойкой, и нижней (более широкой) – для приготовления напитков. Витрина бара должна хорошо освещаться и иметь зеркальные витражи. Барные стойки могут быть различной формы и длины. Это зависит от площади помещения. В барах с большим количеством посадочных мест для быстрого обслуживания возможна организация нескольких секторов с работающими в них барменами, которые представляют собой одну бригаду во главе со старшим (бригадиром).

Для повышения уровня обслуживания клиентов и создания комфортных условий в баре должны быть: карта города или местности, номер телефона местной службы такси, свежие газеты, авиа и железнодорожное расписание, запас, писчая бумага, ручки, аптечка, комплект для оказания первой медицинской помощи, телефонный справочник и т.д.

Большим удобством для посетителей является наличие телефона-автомата. В качестве элемента рекламы желательно предусмотреть бумажные или пластиковые пакеты с символикой бара, ресторана или гостиницы.

#### **1.4. Обслуживание приемов и банкетов**

Вид банкета играет большую роль в организации обслуживания приемов и различных событий. Подготовительная работа к проведению банкета состоит из приема заказа, подготовки к прошению банкета, обслуживания.

Прием заказа является очень важным элементом при организации банкета, поскольку в нем устроителями (заказчиками) и администрацией ресторана подробно оговариваются все условия и рядок проведения мероприятия. Как правило, заявку на проведение банкета принимает метрдотель, т.е. лицо, которое будет непосредственно руководить банкетом. При приеме заказа на организацию банкета метрдотель должен согласовать с заказчиками целый комплекс вопросов, в частности:

уточнить дату и часы проведения банкета; количество гостей и их состав; отмечаемое событие; стоимость банкета в расчете на одну персону; форму оплаты – наличную или безналичную (для организаций); список приглашенных почетных гостей, с уточнением лица, ведущего переговоры при обслуживании;

ознакомить заказчика с залом, в котором будет проходить банкет;

согласовать с заказчиком план расстановки столов, места почетных гостей, наличие цветов для украшения стола, музыкального сопровождения. После этого необходимо приступить к составлению меню. Заказ-счет печатается в четырех экземплярах: для производства, буфета, бухгалтерии, заказчика.

В зависимости от вида банкета могут быть использованы различные формы обслуживания.

**Дипломатический прием.** Это форма международного общения, имеющая политический характер, поэтому работники должны знать особенности международных приемов и протокол их проведения, протокол проведения установлен Высшим международным конгрессом и представляет собой международный свод правил, традиций и условностей, соблюдаемых государственными учреждениями, дипломатическими представительствами, официальными лицами в международном общении; он общепризнан и соблюдается всех странах. Каждая страна вносит в них свои поправки и дополнения, исходя из национальных особенностей и обычаев.

**Официальный прием.** Он проводится с приглашением лиц в соответствии с их положением. На такой прием рассылаются приглашения, отличающиеся по своей форме. Размещение гостей за столом регулируется метрдотелем или официантом. Различают банкет-прием с полным обслуживанием за столом официантами и банкет-прием за столом с частичным обслуживанием.

Банкет с количеством участников более 50 персон обслуживают метрдотель и официанты. Метрдотель всегда находится в зале.

Основная задача метрдотеля – доброжелательно принять посетителей, своевременно предоставить им все, чем располагает предприятие (вкусный обед и ужин, хорошую музыку, возможность потанцевать), чтобы люди чувствовали себя как дома. Метрдотель – распорядитель на предприятии, его главная обязанность – создать атмосферу гостеприимства. На ежедневных «пятиминутках» метрдотель выслушивает доклад бригадира официантов о том, сколько членов бригады находится в зале, какие столы закреплены за каждым, проверяет внешний вид официантов и других работников, их готовность к обслуживанию. Он разбирает ошибки в работе официантов, полученные замечания, особенность работы на данный день, условия реализации некоторых блюд и изделий.

Метрдотель приветствует посетителей, провожает в зал, вместе с официантом помогает им разместиться за столом, знакомит с ассортиментом блюд. В течение рабочего дня метрдотель следит за соблюдением правил подачи блюд, использованием посуды и быстротой обслуживания, правильностью расчетов с клиентами.

После закрытия ресторана метрдотель должен проследить за сдачей официантами в кассу авансовых сумм и выручки за день, сдачей в сервисную посуду и приборов, своевременным уходом всего обслуживающего персонала.

Метрдотель ведет учет поступающих заказов на приемы и банкеты и непосредственно руководит обслуживанием. Метрдотель участвует в составлении меню. Большую часть времени метрдотель отводит встрече посетителей. Метрдотель имеет право в случае нарушения официантами правил обслуживания не допускать их до работы или отстранять от нее.

Основные обязанности метрдотеля:

составление плана расположения секторов за столами с присвоением порядкового номера и номеров секторов; плана размещения гостей за столами; списка закрепленных официантов;

распределение обязанностей между официантами (подготовка и подача аперитива, обслуживание в кофейном зале и т.д.);

подробное объяснение схемы организации обслуживания;

определение схемы уборки использованной посуды и приборов и их замены; отслеживание своевременной подготовки блюд и подачи их в зал согласно меню;

отдача распоряжения на выход официантов в зал с очередным блюдом или приборами;

проведение репетиции для отработки четкости в обслуживании;

осмотр внешнего вида обслуживающего персонала (за 30 мин до начала торжества).

Основные правила работы официанта:

напитки должны быть налиты гостям до подачи блюд;

официант должен иметь при себе ручник, поднос, приборы для раскладки;

прежде чем войти в зал, официант к каждому блюду, гарниру, соусу кладет приборы для перекаладывания;

при получении блюда официанту необходимо обратить внимание полноту набора продуктов в блюде, правильность его оформления, чистоту бортов блюд;

официант входит в зал после того, как банкетный стол подготовлен для подачи очередного блюда, встает в 2 – 3 шагах сзади гостей липом к столу, с которого он должен начинать обслуживание.

Согласно этикету, за столом курят только после подачи десерта. При обслуживании посетителя официант не должен подносить к его сигарете, сигаре, трубке зажженную зажигалку. Зажигалка подается на миниатюрном подносе точно так же, как подаются счет, записка, письмо. Если официант отходит от стола с пустым подносом, то поднос всегда располагается на уровне груди, плеча, но не ниже локтя. На подносе всегда должна находиться накрахмаленная салфетка.

После банкета метрдотель приглашает гостей в кофейный зал. Необходимое условие хорошей организации всего банкета – бесшумная работа официантов.

*Банкет с полным обслуживанием официантами* – вид банкета, когда все участники торжества сидят за сервированным столом, а подачу блюд осуществляют официанты «в обнос». Для проведения таких банкетов рекомендуется использовать столы длиной 200 – 300 см, шириной 120–150 см.

Расстановка столов в зале определяется его конфигурацией и количеством персон. Сервировка стола зависит от заказанных на банкет тех или иных вин к блюдам. Красиво сложенные салфетки являются украшением банкетного стола, создавая торжественную атмосферу. Способ сложения салфетки – отдельное искусство.

Перед началом банкета официанты перед каждым гостем раскладывают хлеб на пирожковые тарелки. (Такой банкет проводят при официальных визитах

должностных лиц, на международных симпозиумах, конференциях, выставках, дипломатических приемах.) Напитки должны быть соответствующим образом подготовлены. Водка, вино, шампанское, минеральная и фруктово-ягодная вода должны быть охлаждены, коньяк и красные вина не охлаждают. Алкогольные напитки открывают в присутствии гостей. Предшествующий аперитив сервируют в отдельном зале. Кроме напитков могут быть поданы легкие закуски – канапе, закусочные бутерброды, орехи (миндаль, арахис, фисташки). Рюмки наполняют на 2/3 их высоты и устанавливают таким образом, чтобы высокие были в центре подноса, низкие – по краям.

Поднос покрывают крахмальной салфеткой, которая должна соответствовать его размеру.

В подсобное помещение вносят холодные закуски и расставляют их на столах в порядке очередности подачи. Вначале подают «в обнос» холодные рыбные закуски, икру, масло и свежие овощи, затем закуски из мяса, птицы и дичи. После холодных рыбных закусок необходимо заменить использованные приборы и посуду. Далее также «в обнос» подают горячие закуски, затем первые блюда, вторые горячие блюда, десерт, фрукты и горячие напитки.

подавая еду, официант всегда обслуживает гостя с левой стороны, а напитки наливает правой рукой, находясь с правой стороны. Исползованную посуду можно убрать только после того, как гость сложит вместе нож и вилку на тарелке, что означает, что данное блюдо он есть уже не будет. В этом случае по знаку метрдотеля официанты начинают одновременно во всех секторах уборку посуды. Посуду убирают с правой стороны правой рукой, а с левой стороны левой рукой. При замене посуды и приборов официант подходит к гостю с чистой тарелкой, берет левой рукой использованную тарелку, а правой ставит чистую и кладет новый прибор.

Кофе на банкетах обычно подают после десерта в отдельном зале или в зале, где проходит банкет, на отдельных столиках. Чашка на блюдце ориентирована ручкой в левую, а ложки – черенками в правую сторону. Чайный прибор ставят в 5 – 10 см от края стола перед каждым креслом. Коньячная рюмка должна стоять чуть правее, за чашкой.

*Банкет с частичным обслуживанием официантами* характерен для неофициальных банкетов (знаменательные даты, семейные праздники). Размещение гостей за столом чаще произвольное. Особенность меню такого банкета – разнообразный ассортимент холодных закусок, солений, маринадов. Кроме холодных закусок, подаются одна-две горячие закуски, затем – горячее блюдо и десерт. Банкет может заканчиваться подачей кофе. Стол сервируют закусочными и пирожковыми тарелками, закусочными и столовыми приборами, фужерами, двумя рюмками (для вина и водки). Десертные приборы подают вместе с десертом. Холодные закуски рекомендуется ставить на стол не ранее чем за полчаса до начала банкета. Закуски и напитки рассредоточивают по всему столу, чтобы каждый мог обслужить себя самостоятельно.

**Бары-рестораны.** Размещение гостей за столом происходит по плану, составленному заранее и помещенному на столике перед входом в банкетный

зал. После того как гости разместятся за столом, официанты предлагают им напитки, выбранный напиток наливают в рюмки или бокалы, подают закуски. Очередность в подаче закусок: овощные и рыбные, затем мясные блюда.

**Банкет-фуршет.** Этот вид банкетов используется при правительственных или других приемах, связанных с подписанием протоколов, заключением деловых соглашений; празднованием юбилеев, семейных торжеств (не регламентированы). Особенностью обслуживания банкета является то, что гости едят и пьют стоя у столов, к которым не ставят стулья. Меню такого банкета включает холодные и горячие закуски, горячие вторые блюда, десерт и горячие напитки. Холодные и горячие закуски должны подаваться Маленькими порциями «под вилку», т.е. без помощи ножа. На банкете-фуршете можно обслужить в 4–5 раз больше гостей, чем при банкете за столом. Обычно столы ставят в форме букв Т, П, Ш. Накрывают столы специальными банкетными скатертями, спуская кромку почти до пола. Углы скатерти с торцов аккуратно забирают внутрь и скрепляют булавками так, чтобы образовался прямой угол. Нижняя кромка скатерти должна быть на одном уровне от пола.

Сервировка фуршетного стола предусматривает некоторые особенности обслуживания. Предметы сервировки, напитки, фрукты и закуску заранее ставят на стол. Как правило, стол сервируют с двух сторон. Необходимо соблюдать определенную последовательность при расстановке рюмок. Чередование рюмок в одном ряду должно соответствовать чередованию в другом. Стаканы для сока обычно ставят рядом с фужером с двух сторон каждого треугольника. Существуют и другие варианты двусторонней расстановки стеклянной посуды – группами, «елочкой», «змейкой». Для сервировки фуршетных столов используют закусочные и пирожковые тарелки. Закусочные тарелки ставят по обеим сторонам стола.

Справа от закусочных тарелок кладут несколько закусочных ножей, слева – закусочные вилки. Справа от десертных тарелок кладут фруктовые ножи, слева – десертные вилки. На стол между рюмками по центру стола ставят вазы с цветами и фруктами. Бутылки со спиртными напитками расставляют с одинаковыми интервалами. После того как расставлены фрукты, цветы и напитки, но не ранее чем за полчаса до начала банкета, на столе размещают закуски, соусы, хлеб. При расстановке закусок в первую очередь ставят закуски, которые не теряют своих вкусовых качеств и внешнего вида при комнатной температуре (рыбные и мясные копчености, гастрономия, соленья). В последнюю очередь ставят икру, Масло, закуски под майонезом и сметаной, заливные блюда.

При расстановке закусок на столе соблюдают определенную последовательность в чередовании закусок из рыбы, овощей, мяса. В первую очередь расставляют большие блюда, чередуя их по видам, а остальную площадь стола занимают более мелкой посудой с закусками. После горячих блюд подают десерт – мороженое, взбитые сливки, ягоды, фрукты и т. п. Для этой цели используют креманки, которые ставят на поднос, покрытый салфеткой.

К десертам подают шампанское в бокалах, наполненных на 2/3 высоты, которые ставят на поднос, застеленный салфеткой, и обносят гостей. На

подносах же подают гостям кофе, причем чашки с кофе ставят в центре подноса, покрытого салфеткой, а блюда – стопками у борта. Вместе с кофе подают коньяк или ликер в рюмках, поставленных на поднос.

**Прием-коктейль.** Он предусматривает прием большого количества гостей в небольшом помещении, при этом не требуется много мебели, посуды, столового белья. Время коктейля непродолжительное, расходы на его организацию значительно меньше, чем при организации банкета. Гости могут свободно приходить и уходить в разное время. Банкетные столы не расставляют, поэтому официанты разносят закуски на фарфоровых блюдах, рюмки и бокалы с напитками – на подносах (тарелки и приборы при обслуживании коктейлей не полагаются). Вместо вилок гости используют деревянные или пластмассовые шпажки. Чаще всего на коктейлях подают бутерброды-канапе или сэндвичи, а также горячие закуски в виде небольших котлеток, сосисок-малюток, шашлычков; на десерт – пирожные ассорти, хворост из сладкого слоеного теста, яблоки в тесте. Фрукты подают разделанными на дольки. Напитки могут быть самыми разнообразными.

В начале приема-коктейля предлагают безалкогольные напитки: соки, воду, пиво. Затем подают крепкие напитки, после них – снова безалкогольные напитки. Все закуски официанты предлагают гостям на круглых, овальных и прямоугольных блюдах, а напитки – в рюмках и бокалах на подносах. Шампанское предлагают при подаче десерта, после мороженого. На коктейле может быть подан кофе. Во время подачи кофе можно предложить орехи.

**Банкет-чай.** Он устраивается преимущественно для женщин, продолжительностью не более двух часов. В зале, где проводится банкет-чай, ставят круглые или овальные столы, стулья, кресла, яркое освещение не рекомендуется. Чайный стол ставят в центре зала. При сервировке используют десертные тарелки и приборы, фруктовые приборы, мадерные и ликерные рюмки, чайные чашки, сахарницы, щипцы, лоточек для лимона, розетки для варенья, вазы для фруктов и кондитерских изделий. Чашки, в которые наливают горячие напитки, стоят справа от десертных тарелок.

К чайному столу подают пироги, сдобные сладкие пирожки, торты, бисквиты, кексы, печенье и т.п. Рекомендуются десертные полусладкие вина, ликеры, ром. По желанию клиента в меню могут быть включены некоторые виды закусок – ветчина, сыр, бутерброды или сэндвичи, маленькие слоеные пирожки с мясом. К чаю могут быть поданы горячие сливки или молоко. Обслуживание гостей начинают с подачи десертного блюда. После подачи горячих напитков гостям предлагают вина – мускат, кагор и ликеры.

**Свадьба.** Это особое торжественное мероприятие, которое, в отличие от остальных банкетов, продолжается длительное время. В ресторанах для обслуживания свадебных торжеств выделяют специальное помещение.

В ресторанах и кафе, где празднуют свадьбы, рекомендуется иметь красиво оформленные бланки приглашений. Кроме холодных закусок и блюд в меню включают одно, а иногда два горячих блюда. Время подачи горячих блюд заранее согласовывают с заказчиком. По меню-заказу метрдотель составляет



заявку на закуски и блюда, где указывается: сколько порций каждого блюда заказано, количество порций в блюде, в какой посуде они должны быть приготовлены, дата и время готовности заказа. Затем определяют количество и ассортимент посуды, приборов, столового белья для сервировки стола. Количество и ассортимент холодных закусок зависят от числа участников банкета, размера банкетного стола и количества заказанных порций закусок.

В день проведения банкета метрдотель проводит инструктаж официантов. Сервировку стола начинают с закусочных тарелок, затем ставят пирожковые, раскладывают приборы, ставят рюмки, фужеры, салфетки, расставляют специи, далее выставляют на стол цветы. Первые закусочные тарелки официант ставит посередине стола для невесты и жениха, а затем остальные. Горячие блюда могут быть поданы порционно. Места для молодых сервируют иначе: бокалы подают иной формы, другого размера и цвета, причем ставятся только фужер и бокал для шампанского, так как молодым не рекомендуется пить крепкие напитки. Иногда перед приборами молодых, до приглашения гостей к столу, ставят подаренный им свадебный торт, но лучше подавать его после того, как гости съели горячее блюдо, перед подачей горячих напитков.

Обслуживание участников свадебного банкета начинается с подачи шампанского при встрече гостей. Гости могут встречать молодые, принимая поздравления, цветы, подарки. В этот момент рекомендуется подать шампанское, но оно может быть предложено не только во время сбора гостей, но и за свадебным столом. В первом случае официанты наполняют шампанским бокалы, поставленные на поднос, а затем расставляют их на столе, при этом один официант держит поднос, продвигаясь вдоль стола, а другой берет бокалы и расставляет их перед каждым гостем. Во втором – бокалы ставят на стол при сервировке и официанты наполняют их шампанским. Бокалы молодых и родителей наполняются после того, как гости сядут за стол. Если шампанское будет подано к десерту, бокалы остаются на столе, в противном случае их убирают.

Первыми за стол садятся молодые, причем невеста должна сидеть справа от жениха.

Первый тост за здоровье молодых произносит один из родителей жениха или невесты, затем он же предлагает избрать хозяина стола, называя кандидатуру, заранее согласованную с родными.

Официанты с момента приглашения гостей за столы находятся в зале и обслуживают гостей.

Особенностью обслуживания является то, что закуски и холодные блюда могут оставаться на столе до конца банкета. На столе перед приборами молодоженов не ставят ни закусок, ни напитков. Все закуски и напитки им подают и расставляют официанты.

Через два часа после начала банкета может быть сделан перерыв, чтобы гости потанцевали. Официанты за это время приводят в порядок стол, подготавливают подачу очередного блюда, проветривают помещения. Когда гости вновь сядут за

стол, официанты подают вторые горячие блюда, затем десерт, а в заключение банкета – горячие напитки (чай, кофе) и кондитерские изделия.

### **1.5. Психологические аспекты работы бара**

Предприятия общественного питания можно разделить на две категории: первые решают единственную задачу – накормить; вторые, в дополнение к этому, решают различные на разных этапах развития общества и для разных слоев социальные проблемы, такие как развлечение, формирование и поддержание социального статуса, распространение информации и т. п. Бары всегда относились ко второй категории. Деньги и время, которые клиенты тратят в баре, должны оправдываться дополнительными – социальными – задачами.

Для современного общества характерны насыщенность и интенсивность жизни, что вызывает сильнейшие стрессы у людей. Стресс сегодня – обычное состояние подавляющего большинства населения. Бар должен стать механизмом снятия стресса. Вообще, во время еды степень стресса у человека автоматически снижается. Однако простого процесса еды, как правило, недостаточно, чтобы добиться заметного и существенного уменьшения стресса. Необходима специальная технология, направленная на изменение психологического состояния клиентов. Дизайн бара, интерьер, цвет, освещение, запах в зале, музыка – все работает на то, чтобы снизить уровень стресса у клиента. В задачу персонала бара входят диагностика и коррекция состояния посетителя.

На этапе диагностики необходимо определить степень и тип стресса у посетителя. Диагностирование состояния гостей производится методом экспресс-опроса (присутствует в неявном виде и является частью церемонии встречи) и визуальной оценки. Коррекция состояния посетителя, используемая в баре, включает приемы релаксации и тонизирования.

Коррекцию состояния производит дизайн бара, огонь в камине живые цветы, источающая различные ароматы курительница со специальным составом. Релаксация приводит к уменьшению стресса, но при этом вызывает состояние торможения, воспринимающееся как «бесцветное», «пресное», не насыщенное переживаниями. Поэтому состояние после выхода из стресса надо рассматривать как промежуточное, которое доводится до уровня оптимального. На этом этапе в состояние посетителя вносится оттенок чувственности, эротичности, провоцируется легкое возбуждение, что позволяет получать максимальное удовлетворение и полноту ощущений жизни.

Одним из примеров техники тонизирования является работа рук бармена. При обслуживании посетителя руки бармена вторгаются в глубоко личную зону – в пространство перед его лицом. Красивые ухоженные руки одинаково привлекают внимание и мужчин, и женщин. Четкие, быстрые, красивые движения поднимают тонус, задают ритм. В сочетании с музыкой такая настройка состояния очень эффективна.

Другой пример способа повышения тонуса гостя – наблюдение ритмичного танца, что активизирует двигательные функции организма, стимулирует мышечный тонус.

Закрепление оптимального состояния посетителя происходит на этапе, когда он освобождается от стресса. При следующем стрессе у посетителя возникает желание вновь прийти в этот бар для восстановления комфортного состояния.

## **1.6. Способы повышения доходности бара**

Существенно повысить доходность баров могут коктейли и мороженое. Коктейли, прекрасное изобретение человечества, снова входят в моду. Сегодня винную карту большинства столичных баров и ресторанов дополняет коктейльная, где представлены десятки сочетаний, от классических до авангардных.

Хотя рецептура первых коктейлей пришла к нам из прошлого столетия, до сих пор не придумано лучших аперитивов, чем некрепкие, терпкие или немного кисловатые «Сухой мартини», «Белая леди», «Американо». Послеобеденные коктейли более крепкие, с насыщенным вкусом, часто с добавлением сладких соков или фруктов («Май-Тай», «Дайкири», «Джоан Коллинз»), создают ощущение завершенности застолья, дарят хорошее настроение. Существует примерно 60 классических коктейлей, рецептура и способы приготовления которых строго соблюдаются во всем мире, и сотни популярных – в них набор ингредиентов и пропорции зависят от имиджа бара, желания и настроения посетителя и даже от национальных традиций страны и ее климата.

Сейчас, когда со времени появления первых коктейлей прошло уже более ста лет, трудно найти напиток, который никто никогда не пробовал бы смешать с другим. Помимо традиционных ингредиентов для коктейля (ром, вермут, джин, водка), стали появляться новые, поистине революционные сочетания (красное вино с фантой или спрайт с пивом), которые позволяют, соединив несоединимое, создать нечто новое и оригинальное. Среди великого множества подобных напитков найдутся подходящие и для любого времени дня, и для любого времени года. Каждому напитку полагается свое особое украшение. В барах и ресторанах готовятся любые коктейли по заказу клиента. Дорогие элитные заведения клубного типа не вносят коктейли в винную карту, считая своим основным алкогольным ассортиментом вина. При этом отказываться от приготовления коктейлей здесь не собираются. Коктейли не только дополняют алкогольный ассортимент, но и являются важным источником прибыли. Практика показывает, что при соответствующем подходе коктейли становятся и стабильным источником доходов, и хорошей возможностью поднять имидж заведения в глазах клиента. Для достижения второй цели рекомендуется, помимо классических, обязательно включить в ассортимент несколько фирменных напитков, а также два-три безалкогольных напитка на основе фруктов и сливок. Такие напитки заказываются нечасто, однако их наличие – часть сервиса, проявление уважения к клиенту.

Наличие в меню мороженого, пожалуй, единственное, что объединяет все ресторанные заведения, независимо от кухни, концептуальной направленности и диапазона цен. Обычно мороженое подается в чистом виде или в составе десертных блюд и коктейлей, причем каждый вариант предусматривает

использование продукта определенной консистенции, жирности, содержания различных добавок и наполнителей. Как правило, фирмы-производители специализируются на выпуске мороженого какого-то одного типа, вследствие чего приходится сотрудничать с несколькими компаниями. Можно приготовить мороженое в баре, используя специальное оборудование, что дает возможность значительно снизить его себестоимость. Не являясь основным блюдом меню, мороженое приносит ощутимую прибыль, что особенно заметно летом. Поскольку спрос на мороженое неравномерный в течение года, то и цены на него изменяются по сезонам. Ассортимент десертов также составляется с учетом времени года.

## **2. МЕНЮ И КАРТЫ ВИН И КОКТЕЙЛЕЙ**

Меню бара, а также карты вин и коктейлей содержат информацию о виде бара, его ассортименте, ценах реализуемой продукции. Меню и карта являются также элементом рекламы. Большое значение имеет дизайн обложки, качество бумаги и цветной полиграфии. В меню бара включаются следующие разделы:

- фирменные блюда;
- холодные блюда и закуски;
- горячие закуски;
- вторые блюда;
- коктейли и напитки;
- десерт;
- кондитерские изделия.

Карта вин включает ассортимент:

- основных групп базовых напитков;
- смешанных напитков;
- крепких напитков с классическими основами;
- крепких напитков с современными компонентами;
- напитков с экзотическими компонентами; эксклюзивных напитков;
- коктейлей.

Карта бара играет очень важную роль, поскольку она отражает атмосферу заведения, и посмотрев ее, можно определить специфику бара, его клиентуру и уровень обслуживания.

Карта вин – ключ к успеху, путеводитель по кулинарному миру ресторана и важный элемент конкурентоспособности. Искусство ее составления – это искусство привлечения клиентов, завоевания их симпатий. Чем лучше составлены меню и карта, тем больше прибыль предприятия. Карта и меню демонстрируют класс заведения, его вкус и стиль, уважение к клиенту. Публика высоко оценит желание ей угодить, а это отразится на посещаемости и оборотах бара. Знайте, что люди, изучая меню и карту, больше всего обращают внимание на текст в центральной и нижней части с первой страницы. В этой части карты можно поместить объявление о фирменном коктейле бара. Карта должна содержать информацию о винах, соответствующих финансовым возможностям посетителя данного заведения, о стоимости целой бутылки, ее емкости, а также о

стоимости 50, 100 мл этого вина. Необходимо строго регламентировать напитки и вина разных типов и разного происхождения.

Первый признак разделения вин внутри карты – по цвету. Открывать винную карту необходимо белыми винами – такова традиция, и многие карты ресторанов ей следуют. Дальнейшее разделение винной карты (внутри групп вин одного цвета) происходит по названиям районов и винодельческих стран. Винная карта отражает информацию, указанную на этикетках бутылок (название вина на языке оригинала, имя производителя, производство, используемый сорт винограда и год урожая). Все вина должны быть сгруппированы по странам-производителям. Вино не обязательно должно быть известным, оно может быть и домашним – тем, что обычно называется *house wine*. Вино, подаваемое в разлив, часто становится популярным и разносит славу о вкусе ресторана. Домашнее вино всегда стоит в карте на первом месте.

В карте вин и напитков важна логика. Карту, как правило, начинают с французских вин, затем располагают аперитивы. Кроме классических аперитивов и вермутов к первой группе относят и крепкие спиртные напитки: водку, виски, текилу и джин, возбуждающие аппетит.

Затем следуют дигестивы: бренди, коньяк и ликер. В баре, где коктейли составляют основной предмет спроса, им следует уделить основное место в карте, а остальные напитки и вина поместить в конце. Следует отметить, что такие словосочетания, как *short drink* [шот дринк] и *long drink* [лонг дринк], принадлежат международному языку баров и нигде в мире не переводятся.

Распространенные ошибки при составлении карты вин:

1) неверное деление на разделы:

не выделены аперитивы и дигестивы;

вина разных стран и провинций не собраны в отдельные группы;

вина не разделены по цвету;

крепкие напитки различных типов не разделены между собой;

2) неверный порядок следования:

аперитивы следуют за основной группой вин;

белые вина следуют после красных;

нарушен алфавитный порядок следования вин из различных районов, мест производства, стран;

в винной карте отсутствует нумерация вин и напитков;

3) неверный подбор информации о напитках и винах:

не указано точное название вина по происхождению;

не указан производитель вина;

имеются ошибки в тексте и в написании названий вин.

Карта коктейлей ресторана начинается с предложения коктейлей аперитивов, открывающих трапезу и способствующих возбуждению аппетита. Это классические коктейли на основе джина, виски, рома и ароматизированных вин. Затем в карту включают напитки дня, фирменные коктейли, специальные предложения для дам или сотрудник бара высшей категории, прекрасно

разбирающийся в виноделия, барном деле. От его таланта и старания зависит прибыль бара. Объявление какого-либо коктейля напитком дня позволяет привлечь интерес посетителей.

Подача напитков осуществляется в следующей последовательности: коктейль дня, фирменные коктейли бара, аперитивы, джестивы, горячие напитки.

В карте бара содержится информация об объеме порций коктейлей и о цене. Если выбор коктейлей достаточно велик (обычно дюжина), то рекомендуется завести отдельную карту.

Коктейль-аперитив, подаренный рестораном гостю, не только обеспечит всем присутствующим в зале приятное настроение, но и поднимет аппетит.

После указанных предложений в конец карты включаются «долгие» смешанные напитки, затем коктейли-джестивы, способствующие пищеварению, и горячие смешанные напитки *hot drinks* [хот дринкс], завершающие трапезу.

Меню и карту вин подписывают директор, главный бухгалтером.

### 3. СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА

С момента возникновения профессии «Бармен», стиль и приёмы работы с клиентами постоянно совершенствуются. В последние годы в России открываются новые и весьма престижные бары и рестораны, где бармены демонстрируют поистине виртуозное владение своей профессией, стирая грань между ремеслом и искусством.

Приготовление коктейлей сродни искусству художника, который из ограниченного числа красок создаёт множество новых оттенков. В тоже время работа бармена состоит не только из приготовления коктейлей, в ней много других граней, которые одновременно интересны гостям и экономически привлекательны для владельцев заведений.

Получив базовые знания для освоения профессии бармена, вы входите в мир свободного творчества и замечательных открытий.

#### КАЧЕСТВА, КОТОРЫМИ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ БАРМЕН

**1. Аккуратность** – Бармен обязан иметь опрятный внешний вид (причёска, ногти, одежда). Работать надо так, чтобы затрачивать как можно меньше усилий и времени для поддержания порядка на рабочем месте.

**2. Умение работать быстро**, правильно организовывать свой труд и, не допуская суеты.

**3. Наблюдательность** – Необходимо держать в поле зрения всю стойку и зал, замечая каждую мелочь; это позволит вам действовать, предугадывая и опережая события.

**4. Отзывчивость** – бармен должен выразить свою готовность помочь гостю, не дожидаясь дополнительной просьбы.

**5. Хорошая память** – Необходимо не только помнить заказ во всех деталях, но и стараться запомнить привычки и вкусы постоянных посетителей.

**6. Исполнительность.**

**7. Умение слушать и поддерживать разговор**, соблюдая дистанцию.

**8. Стремиться к постоянному прогрессу в работе**, заботясь о рентабельности бара и удовольствии гостей.

### **БАРМЕН ДОЛЖЕН**

– Знать свой бар, расположение бутылок, оборудования, посуды.

– Знать продаваемые в заведении напитки и другие товары, их цену, вкус и предназначение.

– Заблаговременно предупреждать руководство о возможной задержке или невыходе на работу.

Разговаривая с гостем, помните, что улыбка, являясь универсальным средством общения, создаёт благоприятную атмосферу для обслуживания и помогает значительно увеличить объём продаж.

### **БАРМЕНУ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ НЕЛЬЗЯ**

– Есть, пить, курить, жевать жевательную резинку.

– Пользоваться одеколоном и духами с сильным запахом.

– Уделять всё своё внимание кому-либо из посетителей в ущерб остальным гостям.

– Быть грустным и унылым (все личные проблемы остаются дома).

– Надевать украшения (цепи, серьги, перстни и т.п.).

– Обсчитывать посетителей. Всегда отдавайте сдачу.

– Громко разговаривать с коллегами и тем более использовать в разговоре сленговые и нецензурные выражения.

– Обсуждать с гостями проблемы вашей работы. Недопустимо жаловаться на сослуживцев.

– Говорить **НЕТ**, если у Вас нет заказанного напитка. Будьте готовы предложить равноценный или близкий по вкусовым качествам напиток.

### **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА**

1. Во время работы бармен должен неукоснительно соблюдать следующее правило: Недопустимо перекрещивать руки, т.е. правая рука должна брать то, что находится справа (инструменты, айс-бакет, бутылки с наиболее часто употребляемыми напитками), а левая – то, что слева (барное стекло). В центральной части рабочего места должны быть расположены: салфетка, джиггер в металлическом стакане с водой, лоток с фруктами.

2. Возвращайте все предметы, которые берёте, на места.

3. Бармен должен работать быстро, не теряя время на поиски нужных ему вещей. Помните, что суетливый бармен многое теряет в глазах окружающих.

## **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

- Барный инструмент всегда должен быть чистым и сухим.
- Вне работы весь инструмент должен быть открыт для проветривания.
- Весь барный инструмент должен находиться в наиболее удобных местах для работы, и после использования возвращаться на своё место.

## **БАРНЫЙ ИНСТРУМЕНТ И ИНВЕНТАРЬ**

1. Мерная посуда (джиггер, унцовка, мензурки).
2. Шейкер: стандартный (европейский), американский (бостонский).
3. Стрейнер – приспособление для отделения коктейля ото льда.
4. Смесительный стакан.
5. Барная ложка.
6. Барный нож.
7. Ведро для льда (айс-бакет).
8. Ложка, щипцы, совок для льда.
9. Блендер.
10. Разделочная доска.
11. Лоток для фруктов.
12. Штопор (Waiters friend), нарзанник.
13. Гейзеры, дозаторы.
14. Ёмкости для специй.
15. Ёмкости для сахарного сиропа, сливок, сока.
16. Джэг для взбивания молока.
17. Соковыжималка.
18. Мельница для льда.
19. Щипцы для сахара.
20. Нож для снятия цедры.
21. Нож для вырезания фруктовых шариков.
22. Риммер – приспособление для быстрого приготовления окаёмки бокала из соли или сахара.
23. Нож для открывания консервов.
24. Сифон для сливок.
25. Воронка (лейка).
26. Ситечко.
27. Стоппер для вина.
28. Щипцы для открывания шампанского.

## **СТАЦИОНАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

1. Кофеварка. Кофемолка.
2. Лёдогенератор.
3. Холодильник.
4. Пивная машина – драфт.
5. Пост-микс-аппарат для разлива газированных напитков.



## 6. Посудомоечная машина.

В холодильнике храните напитки, которые обычно подаются просто охлаждёнными (т.е. в чистом виде безо льда): водка, белое, розовое вино, пиво, игристые и шампанские вина.

### **ВНИМАНИЕ!**

– В случае поломки какого-либо оборудования немедленно сообщайте об этом менеджеру или ответственному лицу. Ни в коем случае не пытайтесь починить что-либо сами!!!

– Лёд из лёдогенератора доставайте только своим совком и ни в коем случае не стеклянной посудой!!!

– Лёд всегда должен быть чистым и прозрачным, без посторонних запахов и примесей. Не храните в лёдогенераторе посторонние предметы.

### **БАРНАЯ ПОСУДА**

1. *Столк. Шот. Джиггер.* 40-60 мл. Для подачи крепких алкогольных напитков методом straight up (стрэйт ап), т.е. в чистом виде безо льда, и для подачи коктейлей небольшого объёма, которые выпиваются одним глотком – shooter (шутер).

2. *Олд-фешен. Рокс. Виски стакан.* 100-300 мл. (Дабл рокс). Для подачи алкогольных напитков методами: а) on the rocks (он эз рокс) – в чистом виде со льдом; б) mist (мист) – крепкое спиртное в чистом виде на дроблёный лёд, а также для традиционной подачи виски в чистом виде со льдом и безо льда, и микс-дринки на основе виски.

3. *Хайболл.* (Тумблер, Коллинз, Зомби). 150-300 мл. Для подачи mix drink (микс дринк – смешанный напиток), long drink (лонг дринк) – напитки большого объёма, и soft drink (софт дринк) – безалкогольные напитки (соки, газированные напитки).

4. *Коньячный бокал. Бренди глас (Баллон). Снифер.* 250-500 мл. Для подачи бренди, коньяка, арманьяка и кальвадоса в чистом виде. Основной признак – АРОМАТ.

5. *Коктейльная рюмка. Рюмка Мартини.* 90-150 мл. Для подачи охлаждённых коктейлей безо льда. Для большинства коктейлей среднего объёма. Подача ликёров методом frape (фраппе) – на дроблёный лёд. В нём нельзя подавать любой напиток в чистом виде и со льдом (в том числе вермут Мартини).

6. *Бокал Айришь кофе.* 200-250 мл. Для подачи горячих коктейлей.

7. *Шампань флуте.* Для подачи шампанского, игристых вин и коктейлей с ними.

8. *Шампанское блюдо.* 120-200 мл. Для подачи шампанского и игристых вин в разлив. Для подачи коктейлей, содержащих сливки.

9. *Винный бокал* 150-250 мл. Для подачи красных и белых вин (столовых, десертных) и т.п. Бокал для белого вина имеет более вытянутую форму.

10. *Шерри. Порт глас. Мадерная рюмка.* 100-150 мл. Для подачи креплённых вин, вермутов.

11. *Сауэр*. Для подачи коктейлей группы Сауэр (кислый).

12. *Гоблит* (Кубок). 200-285 мл. Подразделяются на винные, пивные, коктейльные.

13. *Маргарита*. 200-250 мл. Для подачи коктейлей "Маргарита", замороженных напитков (фрозен дринк).

14. *Ликёрная рюмка. Пони. Кордиал*. 25-50 мл. Для подачи ликёров в чистом виде.

15. *Пуус-кафе*. 50-75 мл. Для подачи слоистых коктейлей.

16. *Харикейн* (Ураган). 450-480 мл. Для подачи экзотических коктейлей большого объёма, в тч Лонг-дринк.

17. *Пивные бокалы*. Для подачи пива и коктейлей с пивом.

18. *Пивная кружка*. Для подачи пива.

19. *Чайно-кофейные принадлежности*: чашки, ложки, блюдца.

### **БАРМЕН ОБЯЗАН ЗНАТЬ**

Объём всей имеющейся в баре посуды и следить за тем, чтобы она соответствовала норме отпуска напитков, указанной в прејскуранте. В баре используется, как правило, посуда из прозрачного стекла, без рисунков и не тонированная. Такое стекло позволяет оценить прозрачность крепких спиртных напитков, что является показателем чистоты использованной воды и правильно проведенной дистилляции. Практичнее иметь посуду из толстого стекла с обтяжкой (утолщением по краю бокала).

### **ДЛЯ ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ ПОСУДУ НУЖНО ОХЛАДИТЬ, ДЛЯ ГОРЯЧИХ – НАГРЕТЬ**

*Для охлаждения посуды можно:*

1. Использовать холодильник, предварительно поместив в него запас самой необходимой посуды (стопки, бокалы под белое вино, флоте, пивные кружки и т.д.).

2. Непосредственно перед применением засыпать в бокалы лёд (лучше крошёный, т.к. он имеет большую площадь соприкосновения с бокалом).

*Нагревать посуду можно:*

1. Специальной спиртовкой.

2. Паром из кофеварки (если позволяет размер кофеварки, то можно держать специальную посуду непосредственно на ней).

3. Наполнив бокал горячей водой на некоторое время (Айришь кофе, Шот).

### **ЧИСТОТА ПОСУДЫ**

– Практичней мыть посуду сразу после использования.

– Для мытья используйте специальные моющие средства, которые не оставляют запаха после споласкивания.

– В баре необходимо иметь две мойки: одна из них заполняется водой

с моющим средством (здесь посуда отмокает и моется специальными щётками), во второй посуда ополаскивается в проточной воде.

– Протирать посуду лучше сразу после мытья, пока она горячая.

– Посуда должна быть чистой, без сколов и трещин.

– Посуда в баре хранится в перевернутом виде, – таким образом, она меньше пылиться и её удобнее брать.

## МЕТОДЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОКТЕЙЛЕЙ

1. *БИЛД* – приготовление всех напитков непосредственно в питьевом бокале.

2. *СТИР И СТРЕЙН* – приготовление в смешительном стакане. Применяется для охлаждения и смешивания легко смешиваемых алкогольных напитков (с низким содержанием сахара).

3. *ШЕЙК И СТРЕЙН* – приготовление в шейкере, применяется для взбивания и охлаждения трудно смешиваемых компонентов.

4. *БЛЕНД* – приготовление в блендере (может использоваться вместо шейкера). Используется для приготовления коктейлей с фруктами и большим содержанием льда (фрозен дринк).

Для приготовления коктейлей используют фрукты, имеющие однородную массу: киви, бананы, дыня, манго, клубника и т.п. Не следует использовать мякоть цитрусовых (употребляется только их сок).

Если вы приготовили несколько порций коктейля в одном шейкере (блендере или смешительном стакане), то для того, чтобы во всех бокалах было одинаковое количество напитка, надо разливать напитки поочерёдно во все стаканы небольшими дозами.

Если есть возможность, всегда используйте свежесжатый сок!!!

Сахарный сироп: смешать одну часть сахара и одну часть горячей воды. Полученную смесь желательно прокипятить в течение 3 минут, снять с поверхности накипь и процедить. Залить в чистую стеклянную посуду.

Если вы готовите много коктейлей, содержащих лимонный сок и белок яйца, то для облегчения своей работы можно предварительно приготовить Сауэр-микс (кислую смесь), смешав 3 части лимонного сока, 1 часть сахарного сиропа и 2-3 белка яйца (для приготовления 1 литра напитка). Сначала влить белки в лимонный сок, через некоторое время залить сироп и процедить полученную смесь в чистую бутылку. Держать в холодильнике.

Белок яйца применяется для образования слоя пенки на поверхности напитка.

## УКРАШЕНИЕ КОКТЕЙЛЕЙ

1. Для украшения коктейлей можно использовать цедру цитрусовых, дольки фруктов, фруктовые шарики, ананасовые листья, цветы и искусственные украшения – флажки, птицы и т.п.

2. Коктейли лучше украшать фруктами, соответствующими содержанию коктейля: если есть апельсиновый сок – долькой апельсина, ананасовый – долькой с листьями ананаса, вишневый ликёр – коктейльной вишней и т.д.

3. Помните, что неудавшимся украшением считается то, которое мешает пить коктейль или плохо закреплено на бокале!

### ТРИ ЭТАПА ПРОИЗВОДСТВА КРЕПКИХ СУХИХ НАПИТКОВ

1. *Брожение (ферментация)* – это процесс превращения сахара в спирт и углекислый газ под воздействием дрожжевых клеток.

В качестве исходного сырья для получения спирта используются не только сахаристые плоды и растения (фрукты, ягоды, голубая агава, сахарный тростник), но и зерно (пшеница, рожь, ячмень, кукуруза, рис), картофель, молоко. Практически спирт можно получить из любого органического сырья, способного к брожению.

*Крепость спиртного напитка* – это содержание спирта в процентах от объёма.

Максимальная крепость бражки 16 %, т.к. большее количество спирта нейтрализует дрожжи, и процесс ферментации прекращается. Для того чтобы получить жидкость с большей концентрацией спирта и отделить вредные примеси, производят дистилляцию.

2. *Дистилляция (перегонка)* – процесс отделения спирта от перебродившего сусла (бражки) путём выпаривания в перегонных кубах с последующей конденсацией образовавшихся паров.

Отделение спирта от бражки возможно благодаря тому, что спирт закипает раньше, чем вода, а именно при 78

Отделившиеся пары спирта охлаждаются и конденсируются.

Некоторые спирты, в частности те, из которых будут приготавливаться коньяки, виски, ром, текила и др., перегоняются дважды.

При производстве высококачественной водки (класс "премиум") – используется метод непрерывной и многократной дистилляции с последующей *ректификацией*. В отличие от обычной фильтрации через древесный уголь, при *ректификации* спирт-сырец перегоняется через несколько колонн. В одной удаляются неприятные на вкус примеси, во второй – сивушные масла, в третьей – опасный для здоровья метанол.

Последний этап производства водки – это разбавление спирта водой для доведения крепости спирта в водке до 40 %. Вода при необходимости также может быть продистиллирована.

Заметим, что крепкие спиртные напитки, производство которых начинается с брожения сусла и заканчивается дистилляцией, можно отнести к категории водок (в широком смысле слова). В узком смысле, водка – это смесь зернового этилового спирта (40 %) и воды (60 %). Но в тоже время:

*Текила (мескаль)* – водка из голубой агавы.

*Светлый ром (кашаца)* – водка из сахарного тростника.

*Саке (Шочу)* – рисовая водка.

*Шнапс* – картофельная водка.

*Джин* – можжевельниковая водка.

*Узо* – анисовая водка.

*Гратта, марк, чача* – виноградные водки.

## 4. ВЫДЕРЖКА В ДУБОВЫХ БОЧКАХ

Спиртные напитки, отправляемые после дистилляции на выдержку в дубовые бочки, где они приобретают цвет, вкус и аромат, и заодно самоочищаются от примесей, к водкам не относятся. Это самостоятельные спиртные напитки: коньяк, арманьяк и другие виды бренди, виски, кальвадос, выдержанный ром.

Заметим, что все перечисленные выше спиртные напитки следует объединить в одну группу и назвать *крепкие сухие напитки*.

Слово "сухие" означает несладкие, т.к. количества сахара, попадающего в эти напитки по технологическим причинам незначительные (от 0.1 до 0.7 грамм на литр). Именно благодаря своей сухости все эти напитки можно использовать в качестве аперитивов, т.е. напитков, употребляемых перед едой для возбуждения аппетита.

### КРЕПКИЕ СПИРТНЫЕ НАПИТКИ

Под этим названием объединены все напитки, получаемые путём дистилляции (перегонки). Данный процесс представляет собой разделение находящихся в смеси жидкостей, имеющих различную температуру кипения, путём частичного испарения и последующей конденсации образующихся паров.

*Виски* – крепкоалкогольный напиток, получаемый путём дистилляции (перегонки) зернового сусла (обычно кукуруза, рожь, ячмень, пшеница) с дальнейшей выдержкой в дубовых бочках. Основные страны, производящие виски, – США, Канада, Шотландия, Ирландия. Основные характеристики зерна, рецепты и процессы перегонки, применяемые в каждой из этих стран, придают виски специфичность.

– *Шотландское* (scotch) – имеет характерный запах дыма, т.к. солод высушивается в тепле сжигаемого торфа. Выдерживается в дубовых бочках из-под хереса или бурбона.

1. Односолодовые виски (single malt – сингл молт): при его производстве дистилляции подвергается перебродивший солод.

2. Чистосолодовые виски (pure malt – пьюэ молт): смесь различных сортов single malt. Применяется для смягчения некоторых сортов single malt.

3. Купажированное виски (blend – блэнд): смесь различных сортов single malt и нескольких сортов зернового виски.

*Некоторые марки: Single malt: The Glenlivet (Гленливет), Glenfiddich (Гленфедик). Pure malt: Glen Eagle (Глен Игл), Glen Grant. Blend: Chivas Regal, Royal Salute, Johnnie Walker (Black, Red, Blue label), Ballantines, Grants, 100 Pipers, Passport Scotch и многие другие.*

– *Канадское* (Canadian) – изготавливается в основном из ржи с добавлением ячменя и кукурузы. Технологической особенностью является то, что зерновое сусло каждого из злаков перегоняется отдельно. Полученный спирт смешивают и выдерживают в дубовых бочках из-под хереса или бурбона. Именно поэтому канадские виски отличаются тонким и лёгким ароматом, фруктовым и несколько горьковатым вкусом. Производство контролируется государством.

*Некоторые марки:* Canadian Club (Канадиан Клуб), Seagram's V.O., Canadian Mist (Канадиан Мист).

– *Американское* (American) – получается при перегонке сусла зерна. Выдерживаются в обожжённых изнутри дубовых бочках. Виды американского виски:

1. Bourbon (Бурбон) – зерновое виски, содержащее не менее 51 % кукурузы.
2. Ray Whiskey (Рай Виски) – в зерновом сусле содержится не менее 51 % ржи.
3. Tennessee (Теннесси) – виски проходит фильтрацию через кленовый уголь.

*Основные марки:* Bourbon: Four Roses, Jim Beam. Tennessee: Jack Denials.

– *Ирландское* – отличается от шотландского тем, что не имеет запаха дыма и обладает маслянистым и сладковатым привкусом.

*Основные марки:* Jameson (Джемесон), Old Bushmills (Оулд Бушмилз), Tullamore Dew (Талламор Дью).

*Ром* – изготавливается из сахарного тростника, довариваемого из густого осадка, называемого чёрной патокой, которая затем бродит и перегоняется. Ром различается по цвету: от прозрачного до тёмно-коричневого; по крепости: от 30 % до 80 %; по вкусовым качествам: лёгкие и тяжёлые сорта.

Лёгкие сорта рома, как правило, используются для приготовления коктейлей, тяжёлые для приготовления прочих напитков и употребления в чистом виде.

*Основные марки:* Bacardi (Бакарди), Captain Morgan (Капитан Морган), Havana Club (Гавана Клуб).

*Водка* – смесь очищенного этилового спирта, перегоняемого из хлебных злаков. Водка – чистое спиртное без добавок и выдержки и, как следствие, без вкуса и цвета, что делает её удобной для использования в коктейлях для повышения крепости. Существуют разновидности водки, которым придаётся вкус лимона, мяты, перца, смородины, клюквы и т.п.

*Джин* – крепкий спиртной напиток, получаемый при перегонке пшеничного спирта и ароматических веществ (тмин, кориандр, ангелика, апельсиновая цедра, фиалковый корень и др.), главным среди которых является можжевельная ягода. Существует 2 основные разновидности джина:

– Genever (Дженевер – по-голландски "можжевелник") – можжевеловый напиток, производимый и употребляемый в основном в Голландии.

– London Dry Gin (Ландэн Драй Джин) – наиболее качественный джин, получаемый промышленной дистилляцией.

*Основные марки:* Gordon's (Гордонс), Beefeater (Бифитер), Gilbeys (Гилбейс), Seagram's (Сигрэмс), Bolls (Болс).

*Текила* – мексиканский крепкий напиток, получаемый путём двойной перегонки перебродившего сусла голубой агавы (растения семейства Лилеевых с листьями стреловидной формы).

*Виды текилы:* Blanco (бланко) или Silver (сильвер) – бесцветная текила, которую разливают по бутылкам сразу после дистилляции.

Gold (голд) или Joven (ховен) – текила, так же, как и бланко, не прошедшая процесс выдержки, но обладающая золотистым цветом за счёт карамелизации.

Reposado (репозадо) – текила с золотистым оттенком, приобретённым в дубовых бочках (выдержка не менее 2 месяцев).

Але́жо (анехо) – текила янтарного цвета со сроком выдержки в дубовых бочках не менее 1 года.

*Основные марки:* Olmeca (Олмека), Tres Magueyeas (Трес Магэйес), Sauza (Сауза), Don Julio, Jose Cuervo, Camino (Камино).

*Бренди* – крепкий напиток, получаемый путём дистилляции вина. Производство бренди строго не регламентировано, т.к. встречаются бренди, цвет которых создаётся за счёт карамелизации, а не за счёт выдержки в дубовых бочках.

*Коньяк* – высококачественный бренди, производство которого строго регламентировано. На международном рынке коньяком имеет право называться бренди, полученный из особых сортов белого винограда, выращенных на строго определённых территориях расположенных в районе города Коньяк (Франция).

Строгой регламентации подчиняется и сам процесс производства: двойная перегонка, выдержка в дубовых бочках не менее 2,5 лет. Буквы, стоящие на этикетках, обозначают выдержку:

VS – 3-5 лет    VSOP – 5-7 лет    VO – 7-15 лет    XO – 15-25 лет    XXO – 25-40 лет  
EXTRA – 40 и более лет.

*Основные марки:* Hennessy (Хеннеси), Martell (Мартель), Remy Martin (Реми Мартин), Otard (Отард), Courvoisier (Корвуазье) Camus (Камю).

### *Российский коньяк – легенда или бль?*

#### *Из истории*

– В 1865 году, согласно архивным документам, была произведена первая партия коньяка в Российской империи.

– В 1881 году были организованы первые коньячные заводы.

– В 1890 года коньяки, произведённые в Российской империи, награждались медалями в России и за рубежом.

– В 1913 году российские коньяки были признаны одними из лучших на международном рынке и вошли в первую пятёрку по объёму продаж.

– В 1936 году были установлены единые технологические правила производства коньяков России.

– В 1948 году коньячное производство в России выделилось в самостоятельную отрасль.

#### *Как называть: коньяк или бренди?*

– На внутреннем рынке Россия намерена сохранять название «коньяк», так же как названия «шампанское» и «портвейн».

– Ведущие производители коньяка в России из-за недостатка качественного отечественного сырья используют для производства коньячные спирты из Франции, Болгарии, Испании.

– Московский коньячный завод «КиН» в 1998 году один из первых на российском рынке стал завозить коньячные спирты из французского региона

Cognac. А в 2003, единственный из российских производителей приобрёл в собственность виноградники в данном регионе.

*По срокам выдержки различают:*

- Ординарные, 3-5 лет выдержки.
- КВ (коньяк выдержанный), 6-7 лет выдержки.
- КВВК (коньяк выдержанный высшего качества) – 8-10 лет выдержки.
- КС (коньяк старый) и ОС (очень старый) – 10-15 лет выдержки.
- Коллекционные коньяки (групп КС и ОС), более 20 лет выдержки.

*Арманьяк* – разновидность французского бренди, произведённого на строго определённой территории в провинции Гасконь. *Основные марки:* Chabot (Шабо), Cles des Ducs (Кле де Дюк).

Группа – крепкий напиток, произведённый в Италии путём двойной перегонки броженной выжимки винограда, оставшейся от производства вина.

*Марк* – аналогичный граппе напиток, производимый во Франции.

*Кальвадос* – крепкий напиток, производимый в Нормандии (Франция), путём дистилляции яблочного сидра. Выдерживается в дубовых бочках не менее 2 лет. *Основные марки:* Busnel (Бюнель), Boulard (Булар).

*Ouzo* (Узо) – греческий напиток, ароматизированный анисом.

*Sambucca* (Самбука) – итальянская крепкая анисовая настойка.

*Pastis 51* (Пастис), *Pernod* (Перно), *Ricard* (Рикар) – французские анисовые настойки.

## ВИНО

*Вино* – это алкогольный напиток, получаемый путём брожения виноградного сусла. Красные вина получают только из красных сортов винограда, а белые вина можно получить из любых сортов, но сусло должно бродить без кожицы. Розовые вина получают из красных сортов винограда, удаляя плоды из сусла через несколько часов после начала брожения.

*Креплёные вина:* портвейн, шерри, мадера, марсала, малага и т.д. Эта группа объединяется тем, что в процессе производства добавляется крепкий алкоголь. Все напитки этой группы принято подавать двойной порцией от крепкого напитка.

*Вермут* – ароматизированное креплёное вино.

Основные производители вермутов: Martini, Cinzano, Barbero, Salute.

1. Dry – сухой (Pino).
2. Bianco – сладкий белый.
3. Rosso – сладкий красный.
4. Rose – сладкий розовый.

*Bitter* – горький аперитив с ароматом хинина, содержание спирта 24 %.

Пернод – французский ликёр аперитив со вкусом аниса, содержание спирта 40-45%.

*Sherry* – название происходит от местности Jeres в Испании.



Херес производится только из белого винограда.

1. Dry – сухой.
2. Medium – полусладкий.
3. Sweet – сладкий. Часто называют молочный (milk), или сливочный (cream).

Port (портвейн) – происходит от названия города в Португалии. Бывают белые, сделанные из белого винограда, и красные – из красного.

1. Dry – сухой.
2. Sweet – сладкий.

*Шампанское* – игристое вино, произведённое в провинции Шампань (Франция) из определённых сортов винограда по особой технологии. Вина, полученные по той же технологии, но в другой местности, называются игристыми, произведёнными методом шампанизации. В Испании такие вина называются Cava (Кава), а в Италии – Spumante (Спуманте) или Asti, в США – Sparking, в Германии – Sect (Сект).

*Виды шампанского:*

- Brut (брют) – не более 15 г. сахара на 1 л.  
Extra Dry (экстра драй) – очень сухое, до 20 г/л.  
Sec (сэк) – сухое, до 35 г/л.  
Demi sec (деми сэк) – полусухое, до 50 г/л.

*Некоторые марки шампанского:* Krug (Крю), Moët & Chandon (Моет и Шандон), Mumm (Мумм).

*Какой температуры подаётся вино.*

Сладкие или десертные белые вина, шампанское и другие игристые подают охлаждёнными до 6–8 °С.

Сухие белые и розовые вина подают охлаждёнными до 8–12 °С.

Легкие красные вина подаются при температуре 12–14 °С.

Терпкие и плотные красные вина подаются при комнатной температуре 15–18 °С.

*Как открыть бутылку с вином.*

– Прежде всего, необходимо показать бутылку гостю. Очень важно не торопиться и дать возможность прочесть этикетку.

– Лезвием специального ножа нужно срезать надпробочное покрытие либо посреди высоты, либо под кольцом горлышка, так, чтобы вино не касалось этого металлического покрытия при наливании.

– Обнажённое горлышко бутылки необходимо протереть.

– Откупоривание производится с помощью штопора такой конструкции, которая позволяет делать это плавно, не встряхивая и не переворачивая бутылку. Движение пробки нужно замедлить перед самым её выходом, так как вина должны открываться бесшумно. Пробку нельзя протыкать насквозь, чтобы её крошки не попали в вино, при этом винт штопора должен зайти в пробку как можно глубже, иначе, пробка, может, сломаться, что особенно случается со старыми винами.

– После откупоривания нужно снова протереть горлышко салфеткой, а затем провести по нему цилиндрической поверхностью пробки для снятия ворсинок.

– Чтобы правильно открыть бутылку шампанского или другого игристого вина её надо наклонить примерно на 45 град., затем снять оплётку. Пробку извлекают вращением бутылки.

Пробки от вина и шампанского всегда оставляйте на столе, чтобы гость мог убедиться в аутентичности вина (т.е. в соответствии названию, сорту, году выпуска). Как правило, на бутылке стоит год урожая, а на пробке – год разлива вина.

*Как хранить вино.*

– Вино должно храниться в темноте.

– Бутылки должны находиться в горизонтальном положении или в положении вниз пробкой. Это необходимо для того, чтобы избежать высушивания натуральной пробки и вредного контакта вина с воздухом.

– Температура воздуха в помещении погреба должна находиться в пределах 11–14 С., при этом резкие колебания температуры недопустимы.

– Очень важно отсутствие в погребе постороннего запаха, особенно краски или другой химии, так как вино имеет свойство поглощать запахи.

– Недопустимыми являются тряска, удары и другие резкие колебания.

## ЛИКЁРЫ

*Ликёры* – спиртные напитки, получаемые вымачиванием фруктовых, ягодных или растительных ингредиентов в чистом спирте, вместо которого могут быть использованы бренди, ром или виски.

После обязательной фильтрации некоторые ликёры подвергаются дистилляции, а иногда и выдержке.

Крепость ликёров превышает 15 % спирта, а содержание сахара в них должно быть больше 100 гр. на 1 л.

Ликёры с повышенным содержанием сахара обычно имеют на этикетке надпись *Crème de...* (крем де).

Надпись *Crème* (крем) сообщает, что в ликёре содержатся сливки. Наиболее известны *Irish Crème* (Айришь крем) – ликёры, представляющие собой смесь ирландского виски, сливок, мёда и ароматизаторов.

*Марки:* Carolans (Кэроланс), Bailey’s (Бэйлис), Saint Brendan’s (Сэнт Брэнданс) (16–17 %).

В зависимости от основных ингредиентов, использующихся для получения ликёров, их можно классифицировать следующим образом:

1. *Растительные (травяные) ликёры.*

*Марки:* Benedictine (Бенедиктин) (40 %), Chartreuse (Шартрез) (40–50 %), Galliano (Гальяно) (35%).

2. *Ликёры на основе апельсиновых корочек.*

*Марки:* Cointreau (Куантро) (40 %), Grand Marnier Orange (Гранд Марнье) (40 %), Triple Sec (Трипл Сек) (34–40 %), Curacao (Кюрасао) (25–30 %), Parfait Amour (Парфат Амор).

3. *Ореховые ликёры.*

*Марки:* Amaretto di Sarrono (вкус миндального ореха) (28%), Frangelico (вкус лесных орехов) (28 %).

#### *4. Кофейные ликёры.*

*Марки:* Kahlua (Калуа) – мексиканские сорта, ваниль и растения (26, 5 %), Tia Maria – ямайские сорта, кофе и ром (26,5 %), Crème de cafe.

#### *5. Какао-шоколадные ликёры.*

*Марки:* Crème de Casao (прозрачный и коричневый), Crème de Chocolate (Chocolate Royal).

#### *6. Яичные ликёры.*

*Марки:* Advocat (на основе желтка яиц и бренди) (15–21 %), VOV – на основе желтка яиц и крепленого вина.

#### *7. Кокосовые ликёры.*

*Марки:* Malibu (Малибу) (24 %), Coconut (Коконат) (21 %).

#### *8. Фруктовые ликёры.*

*Марки:* Charleston Follies (Blues) – вкусовая смесь экзотических фруктов (20 %), Misty – вкусовая смесь тропических фруктов и нектара тропических цветов и сливок, Passoa (пассоа) – вкусовая смесь маракуйи и лимонов, красного цвета (20 %), Pisang Ambon (Пизанг амбон) (Daktari) – зелёный ликёр с банановым вкусом (21 %),

Melon – зелёный ликёр с дынным вкусом (20%), Mandarine Napoleon – смесь мандаринов и коньяка (38 %),

Southern Comfort (южный комфорт) – фруктово-растительный ликёр на основе бурбона (38%).

#### *Выделим ещё несколько марок крепких ликёров на основе виски:*

Drambuie (Драмбуи) 40% – ликёр на основе Glauva (Глайва) 35 % шотландского виски, верескового мёда и ароматизаторов.

Irish Mist (Айришь мист) 35% – ликёр на основе ирландского виски, мёда и трав.

## **ПИВО**

К пиву относятся все напитки, которые варятся и подвергаются брожению на основе зерна и хмеля.

Обычно пиво варится из ячменя, а процесс начинается с проращивания зёрен. Когда зерно проросло, то полученная масса называется солодом. Затем солод сушится в горячей печи. Температура и продолжительность тепловой обработки определяет как цвет, так и сладость конечного продукта. Чем дольше обработка, тем и слаще пиво. Затем солод смешивается с другими злаками и водой и варится, процеживается, добавляется хмель, а затем добавляются пищевые дрожжи. Дрожжи преобразуют жидкость в пиво.

*Лагер* – светлое, шипучее пиво, получается с донной части чана. Большая часть сортов пива является лагерами.

*Эль* – ароматный напиток, густой и тёмный, более горький, чем лагер. Получается с поверхностной части чана.

Но высокая цена и неосведомлённость населения пока не сделали лайм достаточно популярным в России для широкой продажи. Но трудности с закупкой лайма не должны останавливать работников барного бизнеса. Текилу, мексиканское пиво, да и многие коктейли предпочтительнее подавать и приготавливать с лаймом.

*Горький вкус* коктейля достигается за счёт присутствия в его составе одного из биттеров (Мартини Биттер, Кампари, Ангостура\*). Само слово "биттер" означает горечь.

Примеры коктейлей: "Манхэттен", "Американо", "Негрони". Заметим, что состав коктейля "Негрони" отличается от "Американо" только джином, заменившим содовую воду (сильногазированная столовая вода). А готовится он так же, как и "Американо" – в стакане рокс со льдом смешиваются стирером (пластмассовая палочка для перемешивания) в равных частях: Мартини биттер, красный вермут и джин.

\**Ангостура* – ароматическая горечь на базе рома (44 %), в котором вымачиваются горькие растения и цедра горьких апельсинов, а вместе с ними душистые травы. Используется в коктейлях только каплями.

*Острый вкус* коктейля определяется присутствием в его составе молотого перца (красного или чёрного). Предпочтительнее использовать в коктейлях перечные соусы, например: "Табаско" (коктейль "Блуди Мэри").

Соусы легче размешиваются и растворяются, за счёт чего и достигается равномерность вкуса коктейля. Заодно заметим, что Вустерширский соус на основе сои, уксуса и специй придаёт "Блуди Мэри" дополнительные оригинальный вкус.

Когда мы говорим, что у коктейля *сухой вкус*, то в первую очередь подчёркиваем, что он не сладкий, но при этом он и не кислый, не горький и не острый. Пример: варианты коктейля "Мартини"

"Мартини Драй" (Сухой Мартини) – джин и сухой вермут.

"Мартини Свит" (Сладкий Мартини) – джин и красный вермут (вкус этого варианта также сухой, несмотря на название, т.к. джина в составе коктейля в 4 раза больше).

"Перфект Мартини" (Идеальный Мартини) – джин и комбинация сухого и красного вермутов.

Дополнительно заметим, что к аперитивным напиткам относятся:

- А) все крепкие сухие напитки (все водки, виски, ром, бренди и т.д.).
- Б) биттеры.
- В) вермуты (за счёт трав и специй, положительно влияющих на пищеварение).
- Г) сухие и полусухие вина (из любых групп креплёные, некреплёные, игристые)
- Д) пиво.

Е) простые смешанные напитки (миксы) на базе пунктов А, Б, В. Например: водка-оранж, джин-тоник, виски-содовая, кампари-оранж и др.

Ж) безалкогольные аперитивы – соки (апельсиновый, грейпфрутовый, клюквенный и т.д., т.е. соки с кислинкой или горчинкой), лимонный сок с содовой (1:5), томатный сок со специями.

2. *Десертные коктейли* – послеобеденные, за счёт содержащегося в них алкоголя и сладости улучшаются пищеварительные процессы.

Второе их название – диджестивы (от англ. слова *пищеварение*) менее известно широкой публике.

Определяющим компонентом в десертном коктейле является ликёр (или ликёры). Т.к. их сахаристость колеблется в диапазоне от 200 до 500 грамм на литр, то количество ликёра в десертном коктейле может быть меньше, равно или больше количества крепкого сухого напитка, входящего в состав коктейля, но в целом вкус у коктейля должен быть сладким.

Примеры: "Чёрный русский", "Стингер", "Крёстный отец", "Крёстная мать". Сливки, входящие в состав коктейля, смягчают его: делают его менее крепким и менее сладким ("Белый русский", "Бренди Александр").

Существуют коктейли, практически состоящие из одних ликёров: "Золотая мечта", "Золотой Кадиллак", "Б-52", "кузнечик". Последний коктейль легко получить, если в "Золотом Кадиллаке" заменить ликёр "Гальяно", на ментоловый ликёр (зелёный).

3. *Лонгдринки* – коктейли, употребляемые вне трапезы.

Их основное назначение – оказать тонизирующее, освежающее действие на организм. Происходит это в первую очередь за счёт фруктовых соков и газированных напитков (от 100 мл.), входящих в состав коктейля.

Таким образом, в отличие от аперитивных и десертных коктейлей, которые классифицируются только по вкусовым признакам, для лонгдринков характерны ещё и внешние признаки: большой объём (от 160 мл), и присутствие значительного количества льда.

Кроме того, лонгдринки в большинстве своём слабоалкогольные.

*Примеры:* "Скрудрайвер" (№ 13), "Секс он зе бич" (№ 14), "Текила санрайз" (№ 72), "Сингапур слинг" (№ 32), "Том Коллинз" (№34), "Блю лагун" (№ 6).

Заметим, что коктейль "Лонг айленд айс ти" только по внешним признакам подходит под описание лонгдринков. А т.к. он состоит практически из одних крепких спиртных напитков (кока-кола нужна лишь для того, чтобы создать иллюзию чая со льдом), то, конечно же, его следует отнести к аперитивным коктейлям.

4. *Горячие коктейли (Хот-дринкс).*

Заметим дополнительно к коктейлю "Айришь кофе" (№ 54), что его следует подавать на блюде с салфеткой и чайной ложкой, для того чтобы гость смог перемешать кофе, ирландский виски и сливки в однородную массу.

*Учите,* что если заменить в этом коктейле ирландский виски на какие-либо другие, то он уже не должен называться "Айришь кофе". Например, если вы используете американские виски, то коктейль будет называться "Америкэн кофе".

Предлагайте гостям и другие горячие коктейли.

"Грог": смешать в бокале для горячих напитков тёмный ром (50 мл), горячий чай (100 мл), сахар, сок одной дольки лимона, добавить 2–3 цветка сушёной гвоздики (для аромата).

*"Водка-тодди"* (тодди – горячий пунш). Водку (50 мл), мёд (1 ст. ложка), сок четвертинки лимона залить горячей водой (100 мл) и хорошо перемешать.

Заметим, что водку в этом коктейле можно заменить любым другим крепким спиртным напитком, соответственно изменив название.

*«Глинтвейн»* (пылающее вино): в 100–150 мл красного (или белого) вина добавить 25 мл крепкого напитка (ром, бренди, апельсиновый ликёр), корицы, гвоздики. Полученную смесь нагреть до 70 гр. (на плитке или паром от кофейной машины) и процедить через металлическое ситечко в термостойкий бокал.

## **РЕКОМЕНДАЦИИ БАРМЭНЫ ПРИ УСТРОЙСТВЕ НА РАБОТУ**

1. Оденьтесь соответственно обстановке и имиджу заведения.
2. Старайтесь показать свои лучшие качества (возьмите с собой на собеседование дипломы, рекомендательные письма, грамоты, т.е. все документы, подтверждающие Ваш профессиональный уровень).
3. Старайтесь произвести приятное впечатление на работодателя – проявите уважение и покажите Ваше умение общаться.
4. Имейте при себе документы, необходимые при устройстве на работу (паспорт, трудовую книжку, медицинские справки и т.д.).

### **Прочитав методическое указание, ответьте на следующие вопросы:**

А) Почему при производстве виски и коньяков не производят ректификацию в отличие от производства высококачественной водки, где она, безусловно, необходима?

Б) Чем зерновая водка отличается от виски?

В) Чем виски отличается от бренди?

Г) Чем коньяк (арманьяк) отличается от бренди?

Д) Чем вишнёвый бренди отличается от вишнёвого ликёра?

### **Примеры вопросов, включаемых в зачётное тестирование.**

1. Из чего приготавливается бренди (ром, виски, текила и т.д.)?

2. Наиболее популярный наполнитель для приготовления микс-дринка на основе рома (водки, виски, и т.д.)?

3. Для подачи, каких напитков предназначен олд-фэшн (хайбол, стопка, сниффер)?

4. В чём подаётся ‘‘Мартини’’? (Подумайте, почему на этот вопрос нельзя дать ответ сразу?)

5. Что представляют собой вермуты?

6. Что означает надпись Brut (Брют) на этикетке шампанского?

7. Что означает надпись Cream (Крим) на этикетке ликёра?

8. На какой другой ликёр можно заменить Baileys (Бэйлис)?

9. Что из этого списка не следует подавать на аперитив?

а) Джин-тоник;

б) Сухой вермут; в) Кампари; г) Коньяк со льдом; д) Kahlua.

10. Что общего в составе следующих пар коктейлей?

а) "Чёрный русский" – "Белый русский"; б) "Скрудрайвер" – "Текила санрайз";  
в) "Маргарита" – "Камикадзе"; г) "Американо" – "Негрони"; д) "Золотой  
Кадиллак" – "Кузнечик".

## ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОСТЕЙ ЗА БАРНОЙ СТОЙКОЙ

**Стиль работы бармена** – стиль радушного хозяина, встречающего дорогих гостей. Поэтому приветливое выражение лица бармена – это первое, на что должен обратить внимание гость, подошедший к барной стойке.

**Слова приветствия:** "Добрый день" или "Добрый вечер", и уже затем вопрос-предложение: "Что вы будите пить?".

**Принимая заказ,** необходимо смотреть на гостя, а не в сторону и не в пол. При этом руки бармена лишь слегка касаются рабочей стойки – наваливаться на них корпусом нельзя.

**Если бармен не выполняет заказ,** то он обязан в течение 15 секунд подойти к гостю, присаживающемуся у барной стойки.

**Если же бармен занят другим заказом,** то желательно показать гостю, что его приход замечен. Сделать это возможно взглядом, улыбкой, словами ("Одну секунду, я к Вам сейчас подойду"), но никак не жестами.

Если заказ, который выполняет бармен, очень большой, *то, отвлекаясь от него на 10-15 секунд, можно подойти к новым гостям и предложить меню со словами: "Добрый вечер, посмотрите, пожалуйста". Тем самым вы решите сразу две задачи. Одна (важная) – гости сравнят толщину своего кошелька с уровнем цен. Другая (очень важная) – это был знак внимания гостям. Тем самым подчеркнём, что бармену важно установить контакт с гостями с первых же секунд общения. Гости не должны испытывать дискомфорт от невнимания с вашей стороны.*

В тоже время понятно, что когда количество публики привело к образованию очереди у барной стойки, то бармен просто выполняет заказы в порядке их поступления. При этом расчёт с гостем производится сразу.

**Облегчает подсчёт** вспомогательное меню, установленное на барной стойке, с ценами на самые популярные напитки (водку, текилу, джин-тоник, пиво, сок, кофе и т.д., 10-15 пунктов).

В том случае, когда гостей в баре немного, *неделикатно требовать у гостя сразу же рассчитаться – это явное проявление недоверия. Более правильно, в тот момент, когда вы отходите от гостя, задать ему вопрос-предложение: "Я запишу (Ваш заказ) в счёт?". Слово "счёт" подтолкнёт гостя к мысли рассчитаться сразу или согласится с открытием счёта. Желательно счета периодически подсчитывать, чтобы максимально быстро, не задерживая гостей, назвать итоговую сумму.*

В том случае, когда вы обслуживаете группу гостей, то, выполнив заказ и не получив предложения рассчитать их, бармену следует поинтересоваться: "У Вас общий счёт?". Слово "счёт" подтолкнёт гостей к расчёту или вы действительно откроете им общий счёт.

**Правила обслуживания, которых лучше придерживаться, чем наоборот.**

**Правило № 1:** Гость, отходящий от барной стойки (кроме тех, в ком вы уверены на 100 %), должен рассчитаться сразу. Если вам придётся объяснять гостю причину, ссылайтесь на общие правила заведения.

**Правило № 2:** Заказ гостям следует отдавать из рук в руки, глаза в глаза и со словами "Пожалуйста, Ваш заказ". В противном случае заказ может попасть в чужие руки или разлит неловким движением гостя. В обоих случаях будет виноват бармен.

**Правило № 3:** Никогда не принимайте чужие вещи на хранение, отсылайте гостей к администрации. Добавив, что забытые на барной стойки вещи не следует брать в руки, пусть их заберёт администрация.

**Правило № 4:** Не торопитесь убирать недопитый стакан (если только не уверены на 100 %, что гость ушёл). В качестве извинения за свою излишнюю торопливость вам придётся готовить заказ вновь за свой счёт.

**Правило № 5:** Гость может отказаться от выполненного для него заказа (т.е. отказаться оплачивать его) только в трёх случаях: а) бармен перепутал заказ; б) заказ подан в грязной посуде; в) заказ подаётся с неоправданной задержкой (если вы забыли о заказе, то лучше извиниться и уточнить, в силе ли ещё заказ).

**Правило № 6:** *Не стремитесь немедленно забирать у гостя освободившуюся посуду. Её присутствие перед гостем для него более комфортно, чем пустая стойка. Кроме того, у публики может возникнуть ощущение, что в баре не хватает посуды. По этой же причине следует вначале подать новый заказ и только потом забирать пустой бокал.*

#### *Конфликтная ситуация*

В ситуации, когда гость позволяет себе неоправданные оскорбления в ваш адрес или в адрес всего заведения, следует соблюдать спокойствие. Не пытайтесь оправдываться, спорить, что-то доказывать, любые ваши действия могут только "подлить масла в огонь". Нужно постараться создать перед собой прозрачную броню, которая сделает вас невосприимчивым к оскорблениям. Помните, что на этом эпизоде ваша работа не заканчивается. На глазах остальных посетителей вы не должны сильно нервничать и конфликтовать, а, напротив, оставаться спокойным и уравновешенным. На повышение голоса, эмоции должна оперативно отреагировать охрана, отсекающая от посетителей конфликтующего человека. Если конфликт 1-2 минуты остался незамеченным, то найдите способ, не афишируя ваших действий, передать информацию охране, что за барной стойкой находится человек, мешающий вам работать.

#### **Рациональные способы снятия остатков.**

Завершая смену, бармен пересчитывает товар (снимает остатки) и делает соответствующие записи в акте приёма-передачи товара. Перед непосредственным снятием остатков бармен тратит некоторое время на то, чтобы расположить товар в порядке, удобном для пересчёта.

1. Все целые бутылки из бара следует отнести на склад.

2. Спиртное (бутылки) следует расположить на полках в той же последовательности, что и в акте приёма-сдачи товара.



3. Чтобы не терять время, сначала пересчитывается спиртное на складе (не откупоренные, бутылки, и, упаковки, пива, соков, и газированных напитков).

А затем снимаются остатки товара непосредственно в баре (спиртное в откупоренных бутылках и разрозненные соки и газировки).

Сок в откупоренных пакетах (2,5 литра) может быть просто взвешен на весах с плоской платформой (до 3 кг). Эти же весы вам пригодятся для взвешивания кофе.

Для снятия остатков бочкового пива используются весы грузоподъемностью до 50 кг

4. Количество спиртного в откупоренных бутылках может быть измерено 3 способами:

А) Измерение "на глаз" возможно, если необходима приблизительная оценка. Хотя, благодаря опыту, бармены могут сделать это с высокой степенью точности (20 мл).

Б) Использование прозрачной мерной посуды с делениями от 0 до 1000 мл. Переливание спиртного из бутылок в эту посуду требует не только много времени, но и приводит к потерям вкусовых и ароматических качеств спиртного. В случае плохой промывки и просушки мерной посуды спиртное может полностью прийти в негодность.

В) Маркированные бутылки или линейки позволяют снимать остатки достаточно точно и без переливания. Маркировку бутылок или бумажных линейек бармен проводит сам, используя мерный стаканчик на 50 мл и кувшин с водой. Отметки на стекле (через каждые 50 мл по линии воды) лучше наносить белым маркером или штрихом.

### СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ ДЕЛАТЬ ЛЕГКО!

Достаточно расположить жидкости так, чтобы каждый следующий слой имел плотность на 10 единиц (грамм/литр) меньше, чем предыдущий. Чем больше разность в плотности между слоями, тем легче приготовить коктейль. *Самый простой и надёжный вариант – расположить слои следующим образом:* **Нижний** – сироп или очень сладкий ликёр с содержанием сахара 400–500 грамм в одном литре. **Средний** – ликёр со средним содержанием сахара 200–300 грамм в одном литре. **Верхний** – крепкий спиртной напиток.

### АНГЛИЙСКИЕ СЛОВА И ВЫРАЖЕНИЯ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ ХОРОШИЙ БАРМЕН

**Method** – метод.

**Stir** – перемешивать.

**Blend** – смешивать, соединять.

**Coconut cream** – кокосовые сливки (молочко).

**Sugar syrup** – сахарный сироп.

**Fresh cream** – свежие сливки.

**Build** – построение.

**Shake** – трясти, встряхивать.

**Ingredients** – ингредиенты (компоненты).

**Pure Lemon juice** – чистый (без примесей) лимонный сок.  
**Salt & Pepper to taste** – соль и перец по вкусу.  
**Optional** – необязательный.  
**Grenadine** – гренадин.  
**No ice** – без льда.  
**Pour** – лить, разливать.  
**Orange** – апельсиновый.  
**Egg Yolk** – желток яйца.  
**Celery** – сельдерей.  
**Teaspoon** – чайная ложка.  
**Cold** – холодный.  
(долить до верха).  
**Float** – поплавок (выложить), floated.  
**Preferred** – предпочтительный.  
**Brown sugar** – коричневый (тростниковый) сахар.  
**Sugar Cube** – кусочек сахара.  
**Unsweetened** – не подслащенный.  
**Angostura Bitters** – горечь.  
**Over proof** – очень крепкий, сверхкрепкий (73%).  
**Garnish** – гарнир (украшения).  
**Serve** – сервировка.  
**Slice** – ломтик.  
**Leaves** – листья (leaf).  
**Wheel** – колесо (полный круг).  
**Halves** – разделённый на две половины.  
**Red cocktail onion** – красный коктейльный лук.  
**Previously marinated** – предварительно вымоченный.  
**Twist** – изгиб (закрученная кожура).  
**Chilled** – охлаждённый.  
**Dash** – капля.  
**Sour** – кислый.  
**Sweet** – сладкий.  
**Sprinkle** – брызгать.  
**Nutmeg** – мускат.  
**Grated** – тёртый.  
**Spiral** – спираль.  
**Long** – длинный.  
**Round** – круглый.  
**Pre dinner** – аперитив, дообеденный коктейль.  
**After dinner** – диджестив, послеобеденный коктейль.  
**Cucumber skin** – кожура огурца.  
**Wooden backscratcher** – деревянная палочка.  
**Lime spell** – чистить, снимать кожуру, кожура снятая с лайма.

**Over ice** – со льдом.  
**Strain** – процеживать.  
**Pineapple** – ананасовый.  
**Grapefruit** – грейпфрутовый.  
**Egg White** – белок яйца.  
**Dark** – тёмный.  
**Dry** – сухой (без сахара).  
**Top with Lemonade** – сверху лимонад

**Layer** – слой (пласт).  
**Cordial** – сироп (фруктовый).  
**Ripe** – спелый, зрелый.  
**Equal parts of both** – равные части.

**None** – нет (украшений).  
**Spear** – узкий длинный ломтик (дротик).  
**Straw** – соломка (коктейльная трубочка).  
**Swizzle stick** – палочка для помешивания.

**Heat** – горячий.  
**Drop** – капля.  
**Half** – половина.  
**Scoop's** – шарик (из фруктов).  
**Wedge** – клин.  
**Flakes** – хлопья.  
**Ring** – круг, кольцо.  
**Short** – короткий.  
**Toothpick** – зубочистка.  
**Orchid** – орхидея.

## ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ ФЛЕЙРИНГУ

### Обучение

Руководство предназначено специально для барменов с минимальной подготовкой по фристайлу или для тех, у кого этих навыков нет совсем. Однако очень важно, чтобы вы были достаточно компетентны в области «классического» барменского искусства.

Необходимо помнить, что флейринг не может существовать отдельно от классики. Без знаний основ «классического» барменского искусства вы не сможете эффективно использовать технику флейринга.

Флейринг очень часто рассматривают как направление, которое отделилось от «классики». И очень многие думают, что для бармена-фристайлиста гораздо важнее показать красочное шоу, чем приготовить качественный коктейль и грамотно обслужить клиента. Но очевидным фактом является то, что флейринг только тогда действительно эффективен, когда бармен также достаточно опытен в «классических» основах барменского искусства, которые включают в себя:

- Обслуживание заказчика.
- Чистота.
- Коммуникабельность (общительность, доброжелательность).
- Основные правила смешивания (Basic mix-ology) и знание продукта.
- Быстрота.

Прежде чем начать обслуживать заказчика или показывать шоу, вы можете проделать несколько несложных «трюков» в качестве ненавязчивой демонстрации вашего мастерства и опыта, для того чтобы сразу вызвать к себе уважение других барменов и интерес посетителей. Но ничего не может быть хуже, ситуации когда бармен-фристайлист настолько поглощен своим мастерством, что оставляет восхищённого показанным шоу заказчика без ожидаемого коктейля.

### Зачем флейринг?

Необходимо понимать, что флейринг – это, прежде всего, тип обслуживания. Идея о том, что, возможно, одновременно жонглировать бутылками и смешивать напиток, несовременна.

Ключом к так называемому «рабочему флейрингу» является ритм, которым овладевает бармен. Во время работы за барной стойкой каждый бармен находит свой собственный ритм и образ действий (манеру работы), когда кажется, что всё происходит автоматически, без усилий. Это и есть то, что называется «рабочим пространством» (zone). И флейринг помогает бармену найти zone быстрее, чем в любом другом типе барменского искусства.

Есть несколько преимуществ в применении флейринга за барной стойкой. И это затрагивает бармена, посетителя бара и его управляющего.

- А) Бармен      Б) Посетитель      В) Управляющий

### **Безопасность – прежде всего!**

**Барменам чрезвычайно важно понимать, что флейринг должен выполняться с крайней осторожностью. Бутылки могут разбиться и поранить вас самих, обслуживающий персонал или посетителей. Есть несколько правил безопасности, о которых нужно помнить во время работы:**

А) никогда не практикуйте флейринг на бетонном полу без резиновых коврикков (bar mats).

Б) не занимайтесь флейрингом в открытой обуви (босоножки).

В) никогда не жонглируйте за барной стойкой сверх ваших возможностей. (Трезво оцените ваши возможности и делайте за барной стойкой только то, в чём вы точно уверены, не экспериментируйте).

Г) Необходимо всегда иметь под рукой аптечку.

### **ФЛЕЙРИНГ**

**Флейринг** – это мастерство, которое требует постоянной практики. И не только для того, чтобы отшлифовать и усовершенствовать ваши движения, но также для того, чтобы держать ваш «ритм» и реакцию на должном уровне. Секрет хорошей техники флейринга – последовательность, которая может быть достигнута упорством и постоянными тренировками.

**Всегда помните: На первом месте – безопасность, Флейринг – на втором!!!**

### **ВИДЫ ФЛЕЙРИНГА**

**1. Рабочий флейринг** – это флейринг, который объединён с обычными действиями за барной стойкой. Он состоит из лёгких, чётких и быстрых движений в ходе создания коктейля в процессе обслуживания посетителя.

Основой рабочего флейринга является «свободное наливание» (free pouring).

**2. Показательный флейринг** – состоит из ряда движений фристайла, хореографированных под музыку и выстроенных в цельное шоу, результатом которого становится создание коктейля. Показательный флейринг может выполняться как на сцене, так и за барной стойкой. Также необходим определённый шаблон (план действий) и тема (образ). В отличие от рабочего флейринга, здесь бутылки с необходимым количеством ликёров можно приготовить заранее.

### **ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ МОМЕНТЫ**

В различных барах существуют различные барные стойки, но очень важно удостовериться, что в том месте, в котором вы собираетесь работать, есть оборудование, необходимое для флейринга. Идеальной для фристайла является та барная стойка, в которой есть система «speed rack», где все спиртные напитки, ликёры, стеклянная посуда, оборудование и всё необходимое находится под рукой у бармена. Но не всегда и не во всех барах есть эта система; как бы там ни было, барные стойки, в которых её нет, должны быть обязательно обеспечены всеми принадлежностями для флейринга.

Прежде всего важно, чтобы в баре были резиновые барные коврики, которые помогут обеспечить безопасность и уменьшить количество разбиваемых бутылок. Барные маты или коврики также придадут вам уверенности, т.к. вы будете знать, что даже если вы, к несчастью, уроните бутылку, то она, вероятнее всего, не разобьётся и вы не наделаете шума (что может привести вас в смущение).

### МАКЕТ СОЗДАНИЯ КОКТЕЙЛЯ

1. Убедитесь, что всё оборудование находится под рукой: шейкер, блендер, щипцы и т.д.
2. Возьмите бутылки и ингредиенты, необходимые для создания коктейля, и поставьте их на рабочую стойку, - таким образом, вы окажитесь лицом к лицу с посетителями.
3. Возьмите стаканы (бокалы, рюмки и др.); если можете, покажите несколько элементов флейринга с ними; насыпьте лёд, если это требуется.
4. Украсьте стакан и поставьте его напротив заказчика; вы также можете положить соломинки. (Это хорошая практика для того, чтобы вызвать любопытство и интерес других гостей).
5. Начните флейринг и составление коктейля.
6. Налейте и представьте ваш коктейль.

### СВОБОДНОЕ НАЛИВАНИЕ И «ПОДРЕЗАНИЕ»

**Свободное наливание** – это когда вы добавляете спиртные напитки, ликёры и соки без использования специальных дозиметров. В этом случае полностью полагаются на мнение самого бармена о том, какой должна быть дозировка того или иного напитка. Это умение нужно развивать и тренировать регулярно. Только бармены с должной подготовкой могут использовать технику «свободного налива» за барной стойкой. Есть пять основных видов спиртных напитков, которые должны распределяться только в соответствии с «утверждённой» дозировкой. Это: виски, водка, джин, ром, бренди.

**Подрезать** – значит остановить течение жидкости практически сразу же после того, как вы добавили нужно количество. Существует множество способов «подрезания», но наиболее распространённым является flash – (флэш – вспышка). Этот способ основывается на технике, в которой используется большое количество движений запястьем.

Наливание и подрезание нужно выполнять чисто и чётко. Это достигается постоянной практикой.

### Лабораторная работа №1

*Дегустация. Правила дегустации. Сравнительная слепая дегустация (на примере любого алкогольного напитка).*

*Нужно:*

Комплект бокалов (2–3 шт.) каждому с напитком по 25 мл.

### Лабораторная работа №2

*Налив. Как и где осуществлять налив. Мерочный инструмент. Правильный налив.*

*Нужно:* подготовить 4 рабочих места.

1 место: шот – 2, рокс – 2, бокал для бренди – 2, хайбол – 2, шампанка флюте – 1, бокал для вина – 1, джиггер – 1, мерочный стакан – 1 (100–150 мл), айсбак – 1, щипцы для льда – 1, совок для льда – 1, костеры – 10 шт., гейзера – 5 шт., пустые бутылки из под водки, виски, джина, вермута, коньяка, рома, шампанского, вина ( по 1 бут.), емкость под слив отработанной воды.

Каждое рабочее место – импровизированная барная стойка!

4 человека работают, остальные имеют возможность наблюдать за ними, потом смена и т.д.

### Лабораторная работа №3

*Микс-дринки.*

*Правила приготовления микс-дринка. Формула "Слон". Тренировка на воде.*

*Тренировка на воде остальных напитков, без приема заказа.*

*Нужно:* подготовить 4 рабочих места.

1 место: шот – 2, рокс – 2, бокал для бренди – 2, хайбол – 2, шампанка флюте – 1, бокал для вина – 1, джиггер – 1, мерочный стакан – 1 (100–150 мл), айсбак – 1, щипцы для льда – 1, совок для льда – 1, костеры – 10 шт., гейзера – 5 шт., пустые бутылки из под водки, виски, джина, вермута, коньяка, рома, шампанского, вина ( по 1 бут.), емкость под слив отработанной воды.

Каждое рабочее место – импровизированная барная стойка!

4 человека работают, остальные имеют возможность наблюдать за ними, потом смена и т.д.

*Популярные микс-дринки и новые горизонты. Дегустация фантазийных микс-дринков. (На настоящем алкоголе ....).*

### Лабораторная работа №4

*Правила приема заказа в баре.*

*Прием заказа и исполнение:*

1. *Один гость.*

2. *Три гостя.*

*Нужно:* подготовить 4 рабочих места.

1 место: шот –2, рокс – 2, бокал для бренди – 2, хайбол – 2, шампанка флоте – 1, бокал для вина – 1, джиггер –1, мерочный стакан –1 (100–150 мл), айсбак –1, щипцы для льда –1, совок для льда –1, костеры –10 шт., гейзера – 5 шт., пустые бутылки из под водки, виски, джина, вермута, коньяка, рома, шампанского, вина ( по 1 бут.), емкость под слив отработанной воды.

Каждое рабочее место – импровизированная барная стойка!

4 человека работают, остальные имеют возможность наблюдать за ними, потом смена и т.д.

*Прием заказа любых напитков.*

### **Лабораторная работа №5**

*Организация рабочего места.*

*Тренировка собранности при заказе 3, затем 3+3.*

*Специальная тренировка на автоматизм действий*

*Нужно:* подготовить 4 рабочих места.

1 место: шот –2, рокс – 2, бокал для бренди – 2, хайбол – 2, шампанка флоте – 1, бокал для вина – 1, джиггер –1, мерочный стакан –1 (100–150 мл), айсбак –1, щипцы для льда –1, совок для льда –1, костеры –10 шт., гейзера – 5 шт., пустые бутылки из под водки, виски, джина, вермута, коньяка, рома, шампанского, вина ( по 1 бут.), емкость под слив отработанной воды.

Каждое рабочее место – импровизированная барная стойка!

4 человека работают, остальные имеют возможность наблюдать за ними, потом смена и т.д.

*Мини зачет.*

### **Лабораторная работа №6**

*Что должен уметь бармен в баре. Носить поднос с продукцией бара.*

*Правила мытья посуды. Протирка стаканов. Правильное обращение с любой бутылкой (вино, виски).*

*Нужно:* подносы –10, стаканы в ассортименте – от 10 шт., протирки (полотенца) –10 шт., пустые пластиковые бут. С пробками из под газ. воды (0,5, 1,0) – 10 шт.

### **Лабораторная работа №7**

*Коктейльная программа.*

*Нужно:* коктейльная рюмка Мартини – 10 шт., стакан Харикейн – 5 шт., шейкер – 5 шт., блендер – 2 шт., стакан для смешивания – 5 шт., барная ложка – 5 шт., стрейнер – 5 шт., ситечко – 5 шт., мадлер – 5 шт., доска для нарезки фруктов – 5 шт., нож барный – 1 шт., нож для снятия цедры – 5 шт.

Ассортимент алкоголя и безалкогольные компоненты (сок по 1 л, газ. вода по 1 л, сливки уп. По 10 мл), соусы Табаско –1, Вочестер – 1, Ангостура –1, специи корица – 10 гр., стружка кокосовая –20 гр., сахар песок – 200 гр, сиропы Гренадин, кювфсао блю, кокос, банан, клубника и т.д.  
Фрукты: лимон – 1кг, апельсины – 0,5 кг, коктейльная вишня –850., банан – 0,5 кг, мята – 100 гр, ананас консервированный –850., яблоко зеленое – 500.. лайм –0,5 кг.

### **Лабораторная работа №8**

*Украшения, специи. Зачем нужны. Как сделать украшение из того, что есть под рукой.*

*Нужно:* 4 раб. Места и т.д....

Фрукты любые (все что продается в обычных магазинах по 1–2 шт.), ягоды (//-//),

Огурец свежий –2 шт.

### **Лабораторная работа №9**

*Безалкогольные коктейли.*

*Нужно:* блендер – 2 шт., стаканы хайбол 10 шт, харикейн –5 шт., шейкер – 5 шт., соломинки для кокотейлей.

*Продукты:* мороженое –5\*100гр, молоко 3,5% –1 л, сиропы в ассортименте (на 1 порцию 20–30 мл), консервированные фрукты персики – 850, ананас – 850, груша –850, коктейльная вишня 850, свежий фрукты, ягоды по сезону – по 1шт., соки в ассортименте – по 1л, газ. вода в ассортименте – по 1л.

### **Лабораторная работа №10**

*Правила подачи вина, работа с вином, бутылкой.*

*Нужно:* пустые бут из под вина – 10 шт, пробки пробковые – 20 шт., штопора-нарзанники – 10 шт.(5),

### **Лабораторная работа №11**

*Кофе, чай.*

*Нужно:* кофемашинка полуавтомат –1 шт, кофемолка –1 шт, кофе –1 кг, чашки по эспрессо, капучино, айриш-кофе, ложки кофейные

*Чай:* зеленый, черный, фруктовая смесь, чашки чайные, блюдца, ложки.



## БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник/ Е.И. Иванникова, Г.В. Семенова. – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002. – 352 с.
2. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания Т. 2 : Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учеб. пособие для вузов по специальности «Технология продуктов обществ. питания» направления «Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания» : в 2 т. / А.С. Ратушный и др.; под ред. Л. Л. Кожина. – М.: Мир, 2007. – 413 с.
3. Долгополова, С.В. Новые кулинарные технологии / С.В. Долгополова. – М.: Ресторанные ведомости, 2005. – 265 с.
4. Ревель, Ж.-Ф. Кухня и культура: Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней / Ж.-Ф. Ревель; пер. с фр. А. Луцанова. – Екатеринбург: У-Фактория, 2004. – 334 с.
5. Васюкова, А.Т. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. А.Т. Васюковой; Ассоц. кулинаров России и др. – М.: Дашков и К, 2008. – 814 с.
6. Голунова, Л.Е. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий ближнего зарубежья / Сост. Л.Е. Голунова. – СПб.: Проффикс, 2003. – 423 с.
7. Испанские закуски: Кулинарные фантазии: Сб.: пер. с англ. / Под ред. Н. Н. Филиппова. М.: Лабиринт-Пресс, 2003. – 96 с.
8. Белошапка, М.И. Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие для нач. проф. образования / М.И. Белошапка. – М.: Академия, 2006. – 222 с.
9. Лолер, Э. Сервис по-королевски: Уроки ресторанного дела от Чарли Троттера / Э. Лолер; пер. с англ. И. Окуньковой. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2006. – 232 с.
10. Оробейко, Е.С. Организация обслуживания : рестораны и бары: учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности 100106 «Орг. обслуживания в обществ. Питании» / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. – М.: Альфа-М. : ИНФРА-М, 2011 – 319 с.
11. Мексиканская кухня: Пикантная экзотика: попробуйте и оцените: Сб.: Пер. с англ. / Под ред. Н. Н. Филипповой. – М.: Лабиринт-Пресс, 2002. – 95 с.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ .....	3
1. БАР .....	3
1.1. Возникновение бара (историческая справка) .....	3
1.2. Классификация баров .....	4
1.3. Торговые помещения для баров: требования к планировке и оформлению, организация рабочего места бармена .....	8
1.4. Обслуживание приемов и банкетов .....	10
1.5. Психологические аспекты работы бара .....	17
1.6. Способы повышения доходности бара .....	18
2. МЕНЮ И КАРТЫ ВИН И КОКТЕЙЛЕЙ .....	19
3. СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА .....	21
4. ВЫДЕРЖКА В ДУБОВЫХ БОЧКАХ .....	28
Современная классификация коктейлей .....	35
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК .....	49

## БАРНОЕ ДЕЛО

Методические указания

Техн. редактор *А.В. Миних*

Издательский центр Южно-Уральского государственного университета

Подписано в печать 22.12.2015. Формат 60×84 1/16. Печать цифровая.  
Усл. печ. л. 3,02. Тираж 50 экз. Заказ 772/84.

Отпечатано с оригинал-макета заказчика  
в типографии Издательского центра ЮУрГУ.  
454080, г. Челябинск, пр. им. В.И. Ленина, 76.