**ОПД-10 Организация и технология работы в барах**

**43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании**

**Для группы О-31**

1**.**Бары: назначение, классификация, характеристика, отличительные особенности**.**

2**.** Композиция как совокупность компонентов, входящих в состав смешанного напитка**.**

3**.** Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту , приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы « ФИЗ»

1.Бары: формы обслуживания, перечень услуг.

2.Компоненты: виды, назначения, характеристика.

3. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы «ФЛИПП».

1. Бары: принцип размещения, режим работы, перечень услуг.
2. Основные компоненты: классификация в зависимости от содержания алкоголя.
3. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить с рецептурой коктейль группы «ЭГ-НОГ»

1. Бармен: требования к профессиональной подготовке, квалификации, личным качествам.

2**.** Крепкоалкогольные напитки: краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по применению в смешанных напитках.

3**.** Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы «КОБЛЕР»

1**.**Бармен : функции, требования в соответствии с ГОСТ Р 50936-95

2**.** Среднеалкогольные напитки: краткая характеристика, особенности воздействия на организм, рекомендации по применению в смешанных напитках.  
3**.** Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту , приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы « ДЕЙЗИ»

1**.**Этапы организаций обслуживания в баре : подготовительный , основной ,заключительный .

2**.**Безалкогольные напитки: виды, рекомендации по использованию в приготовлении смешанных напитков.

3**.** Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту ,приготовить в соответствии с рецептурой коктейля группы «СЛИНГ»

1**.**Характеристика подготовительного этапа обслуживания в баре.

2**.** Вспомогательные компоненты : назначение, виды, отличительные особенности .

3**.**Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы «ХАЙБОЛЛ».

1**.**Подготовка рабочего места бармена.

2**.**Добавки: назначение, характеристика, использование в смешанных напитках.

3**.**Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы «КОЛЛИНЗ».

1. Основной этап обслуживания: элементы обслуживания, их характеристика.
2. Пряности и приправы, используемые в смешанных напитках: характеристика.
3. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы «КУЛЕР»
4. Формы и методы обслуживания потребителей в барах разных типов .
5. Лед: назначение, виды, подготовка.
6. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы «САНГАРИ»
7. Декантация вин: определения, назначении, характеристика процесса.
8. Культура труда барменов. Роль психологических факторов в обслуживании потребителей баров.
9. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы «ФИКС»
10. Торговые помещении бара : определение, назначение, характеристика .
11. Правила оформления витрины бара.
12. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить соответствии с рецептурой коктейль группы «ОЙСТЕР»
13. Требование к интерьеру бара, освещению , вентиляции, оснащению.
14. Особенности составлений меню бара.
15. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы « ДИДЖЕСТИВ»
16. Информационное обеспечение деятельности бара.
17. Особенности оставлении карты вин и коктейлей бара.
18. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту , приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы

« САУЭР»

1. Торговые помещения бара: определения, виды, назначения, характеристика,
2. Смешанные напитки: определении, классификации по различным признакам.
3. Дать характеристики смешанному напитку , составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы «ФРОЗЕН»
4. Барная стойка: понятие, назначение, виды, конструктивные особенности , дизайн.
5. Характеристика основных методов приготовления смешанных напитков .
6. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы «КОРДИНАЛ».
7. Зал: интерьер, оснащение мебелью, расположение барной стойки, взаимосвязь с производственными цехами , моечной столовой посуды.
8. Правила приготовления смешанных напитков в шейкере, блендере , в посуде для подачи , смесительном стакане .
9. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы «СЛОИСТЫЙ».
10. Оборудование бара : виды, назначение, расположение.
11. Правила откупоривания бутылок и розлива напитков.
12. Дать характеристику смешанному напитку,составить технологическую карту , приготовить в соответствии с рецептурой коктейль группы « С ШАМПАНСКИМ»
13. Коктейли: понятие, характеристика, построение, оформление.
14. Посуда, инвентарь, назначение, характеристика бара.
15. Дать характеристику смешанному напитку, составить технологическую карту, приготовить в соответствии с рецептурой группы «ДЛЯ КОМПАНИИ» .