

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Глава 1. Особенности организации и функционирования баров</b> .....3	
1.1. Предмет, цель и основные задания изучения курса.....3	
1.2. Понятие бара, классификация баров.....5	
1.3. Характеристика разных типов баров.....7	
Контрольные вопросы.....13	
<b>Глава 2. Материально-техническое обеспечение бара</b> .....14	
2.1. Торгово-производственные помещения бара и мебель.....14	
2.2. Оборудование бара, назначение, характеристика.....17	
2.3. Характеристика посуды и инвентаря.....23	
2.4. Организация снабжения бара.....29	
Контрольные вопросы.....30	
<b>Глава 3. Организация работы бара. Обслуживание потребителей</b> ...31	
3.1. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара...31	
3.2. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной посуды.....35	
3.3. Подготовка бара к обслуживанию.....38	
3.4. Порядок составления меню и карт напитков бара.....43	
3.5. Обслуживание посетителей в барах, новые технологии и формы...46	
3.6. Табачный сервис в баре.....53	
3.7. Заключительный этап обслуживания в баре. Порядок и формы расчета.....60	
Контрольные вопросы.....63	
<b>Глава 4. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства</b> .....64	
4.1. Классификация напитков.....64	
4.2. Коньяк и бренди.....66	
4.3. Водка.....84	
4.4. Виски.....95	
4.5. Ром и кашаса.....100	
4.6. Джин.....106	
4.7. Мецкаль и текила.....109	
4.8. Абсент.....112	
4.9. Бальзамы и Биттеры.....117	
4.10. Ликеры и кремы.....121	

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>Глава 1. Особенности организации и функционирования баров</b> .....3	
1.1. Предмет, цель и основные задания изучения курса.....3	
1.2. Понятие бара, классификация баров.....5	
1.3. Характеристика разных типов баров.....7	
Контрольные вопросы.....13	
<b>Глава 2. Материально-техническое обеспечение бара</b> .....14	
2.1. Торгово-производственные помещения бара и мебель.....14	
2.2. Оборудование бара, назначение, характеристика.....17	
2.3. Характеристика посуды и инвентаря.....23	
2.4. Организация снабжения бара.....29	
Контрольные вопросы.....30	
<b>Глава 3. Организация работы бара. Обслуживание потребителей</b> ...31	
3.1. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу бара...31	
3.2. Организация рабочего места бармена. Размещение инвентаря и барной посуды.....35	
3.3. Подготовка бара к обслуживанию.....38	
3.4. Порядок составления меню и карт напитков бара.....43	
3.5. Обслуживание посетителей в барах, новые технологии и формы...46	
3.6. Табачный сервис в баре.....53	
3.7. Заключительный этап обслуживания в баре. Порядок и формы расчета.....60	
Контрольные вопросы.....63	
<b>Глава 4. Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства</b> .....64	
4.1. Классификация напитков.....64	
4.2. Коньяк и бренди.....66	
4.3. Водка.....84	
4.4. Виски.....95	
4.5. Ром и кашаса.....100	
4.6. Джин.....106	
4.7. Мецкаль и текила.....109	
4.8. Абсент.....112	
4.9. Бальзамы и Биттеры.....117	
4.10. Ликеры и кремы.....121	

4.11. Пиво.....	128
4.12. Вино.....	142
4.13. Минеральные воды.....	162
4.14. Прохладительные напитки.....	165
4.15. Плодово-ягодные соки, морсы, экстракты.....	167
Контрольные вопросы.....	173
<b>Глава 5. Общие сведения о представлении и подаче напитков.....</b>	<b>174</b>
5.1. Техника откупоривания бутылок и налива основных напитков ...	174
5.2. Правила подачи аперитивов.....	181
5.3. Правила подачи напитков к блюдам .....	182
5.4. Правила подачи диджестивов.....	187
5.5. Особенности подачи горячих напитков .....	188
Контрольные вопросы.....	191

#### **Глава 6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей .....**

6.1. Общие сведения о смешанных напитках.....	192
6.2. Методы приготовления.....	195
6.3. Сопутствующие компоненты для приготовления смешанных напитков.....	198
6.4. Сервировка смешанных напитков .....	199
6.5. Оформление коктейлей.....	203
6.6. Характеристика основных групп смешанных напитков .....	205
6.7. Технология смешанных напитков на основе чая и кофе.....	211
Контрольные вопросы.....	219

#### **Приложения.....**

<b>Список литературы.....</b>	<b>237</b>
-------------------------------	------------

4.11. Пиво.....	128
4.12. Вино.....	142
4.13. Минеральные воды.....	162
4.14. Прохладительные напитки.....	165
4.15. Плодово-ягодные соки, морсы, экстракты.....	167
Контрольные вопросы.....	173
<b>Глава 5. Общие сведения о представлении и подаче напитков.....</b>	<b>174</b>
5.1. Техника откупоривания бутылок и налива основных напитков ...	174
5.2. Правила подачи аперитивов.....	181
5.3. Правила подачи напитков к блюдам .....	182
5.4. Правила подачи диджестивов.....	187
5.5. Особенности подачи горячих напитков .....	188
Контрольные вопросы.....	191

#### **Глава 6. Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей .....**

6.1. Общие сведения о смешанных напитках.....	192
6.2. Методы приготовления.....	195
6.3. Сопутствующие компоненты для приготовления смешанных напитков.....	198
6.4. Сервировка смешанных напитков .....	199
6.5. Оформление коктейлей.....	203
6.6. Характеристика основных групп смешанных напитков .....	205
6.7. Технология смешанных напитков на основе чая и кофе.....	211
Контрольные вопросы.....	219

#### **Приложения.....**

<b>Список литературы.....</b>	<b>237</b>
-------------------------------	------------