Програмові вимоги
з дисципліни «Барна справа і організація роботи сомельє»

IV курс I семестр
Змістовий модуль І. Особливості організації барів, обслуговування відвідувачів та приготування основних видів напоїв

Тема 1. Особливості організації і функціонування барів. Організація праці обслуговуючого персоналу бару

1. Класифікація та характеристика різних типів барів.
2. Склад і характеристика приміщень барів різних типів.
3. Організація праці обслуговуючого персоналу.

Тема 2. Матеріально-технічне забезпечення барів

1. Механічне, теплове та холодильне устаткування барів.
2. Умеблювання барів.
3. Асортимент, призначення барного посуду.

Тема 3. Підготовка бару до обслуговування відвідувачів

1. Особливості оформлення барних вітрин. Види меню бару
2. Карти напоїв барів.
3. Організація робочого місця бармена.
4. Асортимент продукції різних типів барів.

Тема 4. Організація обслуговування відвідувачів у барі

1. Порядок приймання замовлення та основні правила обслуговування.
2. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації
3. Подавання прохолоджувальних та алкогольних напоїв за столами.

Тема 5. Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв

1. Класифікація змішаних напоїв.
2. Способи приготування змішаних напоїв.
3. Основні правила приготування та оформлення напоїв.
4. Гарнірування напоїв та їх подавання.
5. Модифікатори коктейлів. .

Тема 6. Приготування основних видів напоїв: коктейлів, моктейлів, напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв.

1. Особливості приготування коктейлів.
2. Асортимент, приготування, правила подавання моктейлів.
3. Особливості приготування напоїв з плодів, ягід, овочів, соків та гарячих напоїв.

Тема 7. Приготування основних видів напоїв: змішаних напоїв, тонізуючих і прохолоджуючих напоїв, групових змішаних напоїв.

1. Класифікація змішаних алкогольних напоїв, холодних напоїв.
2. Характеристика змішаних напоїв.
3. Тонізуючі і прохолоджуючі напої.
4. Групові змішані напої.

Змістовий модуль ІІ. Організація роботи сомельє. Виноградні вина

Тема8. Основи організації роботи сомельє. Винна карта

1. Професійна підготовка сомельє. Обов'язки сомельє.
2. Оснащення робочого місця сомельє.
3. Винна карта.
4. Організація роботи по формуванню винного асортименту.

Тема 9. Обслуговування гостей винами. Правила споживання вин

1. Техніка обслуговування гостей винами.
2. Сутність проведення декантації.
3. Загальні рекомендації поєднання вин зі стравами.
4. Правила споживання вин.

Тема 10. Виноградні вина. Їх особливості і класифікація

1. Технологічні особливості виноградних вин. Процес становлення вина.
2. Міжнародна класифікація вина.
3. Класифікація вин на вітчизняному ринку.
5. Вторинне виробництво вин.