

13. Βασικά στοιχεία λειτουργίας μπαρ

Είδη μπαρ

- Κλασικό (American bar)
- Disco/Night club
- Καφετέριες/Cafe bar
- Snack bar
- Μπαρ ξενοδοχείου

Κεντρικό μπαρ/Main bar

Μπαρ εστιατορίου

Μπαρ πισίνας/Pool Bar

Μπαρ παραλίας/Beach bar

Μπαρ ταράτσας/Roof garden bar

Μπαρ χορού/Dancing bar

Μπαρ δωματίου/Mini bar

Προσωπικό μπαρ

Παρασκευαστής ποτών / Barman

Προϊστάμενος του μπαρ με τεχνικές διοικητικές και ικανότητες επικοινωνίας

Βοηθός παρασκευαστή ποτών / Assistant barman

Φροντίζει για την επάρκεια των ειδών στο μπαρ

Έχει λιγότερη πείρα και γνώσεις

Σερβιτόρος μπαρ

Παίρνει παραγγελίες και σερβίρει

Έχει γνώσεις βοηθού μπαρ

Βοηθός σερβιτόρου μπαρ

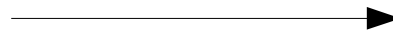
Ασχολείται με το πλύσιμο των ποτηριών και των υπολοίπων σκεύων, το καθάρισμα του χώρου , την αλλαγή των σταχτοδοχείων και ό,τι άλλο του ζητηθεί

Ταμίας /Tablist

Εκδίδει αποδείξεις ,ελέγχει τις παραγγελίες, δέχεται τα χρεωστικά, εισπράττει χρήματα και τα παραδίδει στον προϊστάμενο ή την ρεσεψιόν

Εξοπλισμός μπαρ

Μηχανήματα και συσκευές



Μηχανή παρασκευής πάγου
Ψυγείο
Πλυντήριο ποτηριών
Μηχανή καφέ εσπρέσο
Μηχανή καφέ φίλτρου
Φραππεδιέρα ή αναδευτήρας ποτών
Μπλέντερ
Αποχυωτής
Τοστιέρα
Παγοθραύστης
Διανεμητής αναψυκτικών

Όργανα και εργαλεία



Αναδευτήρας
Διακοσμητικά ποτηριών
Δοσομετρητές
Καμινέτο
Κουτάλι μπαρ
Ξύλο και μαχαίρι κοπής
Ποτήρι ανάμιξης κοκτέιλ
Σέικερ
Σιφόν σόδας και σαντιγής
Πώματα ροής
Σουρωτήρι
Ανοιχτήρι φιαλών κρασιού

Σκεύη



Πορσελάνινα
Μεταλλικά ή ανοξείδωτα
Κρυστάλλινα (ποτήρια,
κανάτες, μπολ κλπ)



Ποτήρια με βάση:

Σάουερ
Κοκτέιλ
Σέρυ
Σαμπάνιας
Κόρντιαλ
Γκόμπλετ
Μπράντυ



Ποτήρια χωρίς βάση:

Ολντ φάσιον
Κόλινς
Πίλσνερ

Αλκοολούχα ποτά

Κάθε πόσιμο ποτό που περιέχει 0,5-75% αλκοόλ και προέρχεται από ζύμωση ή απόσταξη

Φυσικά ή τεχνητά

Ζύμωση

Σχηματισμός αλκοόλης και διοξειδίου του άνθρακα με την βοήθεια μικροοργανισμών (έως 16% αλκοόλ)
Βυνοποίηση: από άμυλο σχηματίζεται σάκχαρο και μετά αλκοόλ

Απόσταξη distillation

Βρασμός προϊόντος αλκοολικής ζύμωσης για να διαχωριστεί το αλκοόλ από το νερό που περιέχει (75% αλκοόλ)

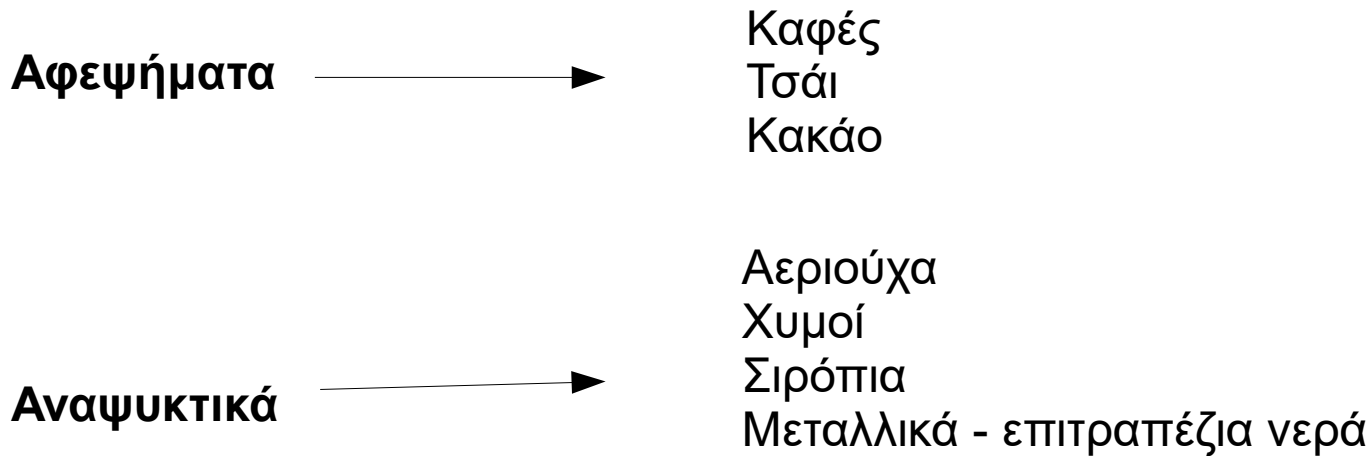
Μέτρηση αλκοολικής δύναμης

Διεθνής κλίμακα Gay Lussac (Γκάλι Λάσεκ): εκατοστιαία υποδιαίρεση των βαθμών καθαρού οινοπνεύματος πχ 40%

Proof Sykes: υποδιαίρει στα 175 μέρη

Proof Αμερικής: υποδιαίρει στα 200 μέρη

Μη αλκοολούχα ποτά



Ανάμειξη ποτών Cocktails

Διακρίσεις ανάλογα με:

- Το πόσο γλυκά είναι: sweet, dry, extra dry
- Την ώρα σερβιρίσματος: ορεκτικά, συνοδευτικά, επιδόρπια, δροσιστικά, ζεστά, για όλες τις ώρες, εορταστικά
- Την περιεκτικότητα σε αλκοόλ: αλκοολούχα και μη αλκοολούχα
- Το περιεχόμενο και το ποτήρι: short και long drinks
- Την πρότυπη συνταγή: Cups (κρασί), Crustas (μπράντυ) και egg nogs (ρούμι, γάλα, αυγό)

Ανάλυση εργασίας μπαρ

Προετοιμασία λειτουργίας μπαρ

- Καθαρισμός χώρου και εξοπλισμού
- Προμήθειες και τακτοποίηση των ποτών
- Καθαρισμός πάγκων και βιτρίνας ποτών
- Έλεγχος συσκευών
- Τακτοποίηση εργαλείων
- Επάρκεια πάγου
- Έλεγχος ταμειακής
- Τοποθέτηση καταλόγων
- Έλεγχος φωτισμού και μουσικής

Βασικές αρχές παρασκευής ποτών

- Παρασκευή κοκτέιλ βάση πρότυπης συνταγής
- Άναμμα ποτού μπροστά στον πελάτη με την βοήθεια κουταλιού
- Ζαχάρωμα ή αλάτισμα ποτηριού αφού αλείψουμε το ποτήρι με λεμόνι
- Πάγωμα ποτηριού με πάγο και τοποθέτηση στην κατάψυξη
- Διαχωρισμός δυο ποτών μέσα στο ίδιο ποτήρι με κουταλάκι
- Χρήση μεζούρας
- Προσοχή στις θερμοκρασίες των ποτηριών για να μην σπάσουν
- Γαρνιτούρες καλαίσθητες και με κόστος ανάλογο με το κόστος του ποτού

Βασικές αρχές σερβιρίσματος ποτών

Μέσα από την μπάρα

- Πρώτα σουβέρ και ποτήρι μπροστά στον πελάτη
- Συνοδευτικά
- Όλα ξανά στην θέση τους
- Απομάκρυνση άδειων
- Δεν σερβιρούμε από φιάλη που κοντεύει να αδειάσει
- Σε περίπτωση έλλειψης προτείνουμε άλλο ίδιο ή ανώτερο ποτό
- Πάγο με λαβίδα
- Χρήση ανάλογου ποτηριού
- Προσοχή τι πιάνουμε με τα χέρια μας

Έξω από την μπάρα

- Ποτήρι σε σουβέρ
- Σερβίrouμε από τα δεξιά με δίσκο
- Απομάκρυνση σερβιτόρου μόλις σερβίρει
- Λογαριασμός σε πιατάκι
- Απομάκρυνση όταν ο πελάτης ελέγχει το λογαριασμό
- Προσοχή τι πιάνουμε με τα χέρια μας

Τα κρασιά

Διακρίσεις

Ανάλογα με

Το χρώμα: λευκά, ροζέ, κόκκινα

Το άρωμα: αρωματικά και μοσχάτα

Την γεύση: (γλυκύτητα) ξηρά, γλυκά, ημίγλυκα
(στυφάδα) μαλακά, μπρούσκα

Την περιεκτικότητα σε διοξείδιο του άνθρακα: αφρώδη και μη αφρώδη

Θερμοκρασίες σερβιρίσματος κρασιού

6-8 βαθμοί Αφρώδη

8-10 βαθμοί Λευκά ξηρά

10-12 βαθμοί Ροζέ ξηρά

12-14 βαθμοί Λευκά ημίξηρα

Θερμοκρασία δωματίου Κόκκινα

Εργαλεία

Καλαθάκι, ανοιχτήρι, ποτήρια, καράφες, πετσέτα σερβιρίσματος, σαμπανιέρες,
ποτηράκι δοκιμής κρασιού, κατάλογος κρασιού

Τεχνική σερβιρίσματος κρασιών

- Παίρνουμε παραγγελία και καθαρίζουμε την φιάλη
- Κάνουμε επίδειξη και ανοίγουμε
- Μυρίζουμε διακριτικά τον φελλό
- Σκουπίζουμε το στόμιο, βάζουμε λίγο κρασί στον πελάτη που παρήγγειλε από τα δεξιά
- Μετά την έγκριση σερβίρουμε πρώτα τις γυναίκες ή το τιμώμενο πρόσωπο και στο τέλος αυτόν που παρήγγειλε

Τεχνική για παλαιωμένα κρασιά

Τοποθετείται σε καλαθάκι

Γίνεται μετάγγιση για να απομακρυνθεί το ίζημα

Σερβίρισμα σαμπάνιας

- Απομακρύνουμε το συρμάτινο κάλυμμα
- Τραβάμε τον φελλό με προσοχή χωρίς να κάνει θόρυβο
- Καθαρίζουμε το στόμιο, τυλίγουμε την φιάλη
- Σερβίρουμε μόλις ξεθυμάνει λίγο
- Την τοποθετούμε σε σαμπανιέρα με πάγο