Припремни радови у бару

АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ СТУДИЈА БЕОГРАД
ACADEMY FOR APPLIED STUDIES BELGRADE

ВИСОКА ХОТЕЛИЈЕРСКА ШКОЛА БЕОГРАД
THE COLLEGE OF HOTEL MANAGEMENT BELGRADE

Након обрађеног градива научићете:

- Који су то припремни радови у бару ?
- Шта се подразумева под хигијеном радног простора бара?
- Како се врши контрола залиха пића?
- Који су то додаци који се користе за прављење мешавина у бару ?
- Шта се сврстава у помоћни прибор за сервирање пића?
- Како изгледа затварање бара ?

Увод

- Добра организација рада је неопходна за обављање припремних радова у бару.
- За организацију рада је одговоран менаџер.
- Бар углавном отвара бармен.
- Постоје одређена правила ,за отварање бара:

1. Све мора бити чисто
2. Дневне залихе морају бити на свом месту и при руци (жес.пића,мешавине,лед,чаше,сламке,салвете,чачкалице,пепељаре…)

@发现设计

Хигијена радног простора

- Чистоћа је најбитнија ствар запосленог особља.
- Беспрекорна чистоћа је важна због утиска који гости стичу о објекту ,самим тим чист бар привлачи госте.
- Чисте чаше,сјајне површине бар пулта,гарнири свежег изгледа,чисто и лепо доприноси добром имиџу бара.
- Чистоћа је такође битна и за подбар: сјајне металне површине,све флаше треба да буду сложене,посуда за лед треба да буде пуна свежим ледом.

Noor Bar (Split)

Опасност од бактерија у бару

- За размножавање бактерија потребна је влага,топлота и храна .
- Одређена храна која се сервира за баром,представља потенцијалну опасност за здравље људи.
- Потенцијално опасну храну чине јаја,млеко,шлаг,предјела,сосови.
- Да би се спречило размножавање бактерија,јела треба држати на одређеној температури (топла предјела 74°C,а хладна јела на 4°C)
- Запослени треба редовно да обављају санитарни преглед.

Значај залиха пића

- При отварању бара ,бармен треба да допуни бар пићем ,које је потрошено претходних дана.
- Сваки бар треба да има стандардну листу жестоких пића,пива,вина ,коју треба да има на залихама сваког дана.
- Основна сврха ове листе јесте да се осигура довољна количина пића за сваки дан.

- Требовање пића из магацина,се обично врши ,из доставнице у којој стоји шта се од пића преузима и потпис особе која га преузима.
- Када пиће стигне из магацина,мора се аранжирати тако да омогућава ефикасан рад.
- Пива,бела вина и пенушава вина морају се ставити у фрижидер ,ротирајући залихе у фрижидеру како би се прво користиле већ расхлађене флаше

TREBOVANJE br. _____ Datum _____

Moj
Izvolite za _____ račun izdati _____
Vaš

Red. Broj	Nomen. Broj	NAZIV ROBE	Jed. Mere	Količina	Cena	Iznos
1						
2						
3						
4						
5						

TREBOVANJE

Миксери

Такође,бармен треба да провери и допуни додатке који се корсите за прављење мешавина.Они се деле у две групе :

1. Газирани безалкохолни додаци
2. Негазирани додаци

Газирани безалкохолни додаци

- Газирани безалкохолни додаци за прављење мешавина су кока-кола,сода-вода,спрајт…Ови миксери се чувају у фрижидеру.

Негазирани додаци

- У ову групу спадају воћни сокови и додаци на бази воћних сокова.
- Углавном се користе сокови од поморанџе,лимуна,лимете,боровнице,парадајза,ананаса,грејпфрута.
- Већина ових сокова се купује као готов производ,а неко можемо цедити у бару од свежег воћа.
- Сви сокови се морају држати у фрижидеру,и мора се водити рачуна о року употребе.

neXt

Воћни сирупи

- Воћни сирупи који се корсите у бару су гренадин,лимун,јагода,малина,кокос. Они се разређују са водом,и чувају се у оригиналном паковању.

- Шећерни сируп (500g шећера и 1l воде),ставити шећер и воду у посуду за кување и кувати 10 минута. Сачекати да охлади,сипати у флашу,и држати у фрижидеру.
- Слатко-кисели микс (1 беланце,250g шећера,1l воде,1 лимунов сок) ,направити шећерни сируп од воде и шећера,у блендеру измешати лимунов сок,шећерни сируп и беланце.Држати у фрижидеру максимално пет дана.
- Сви састојци ,који се користе за коктеле,морају бити опрани,свежи,и морају се чувати у фрижидеру како би одржали њихову исправност и свежину.

Путер,шлаг

- Путер се користи за припрему неких топлих барских мешавина.Постоји слан,и неслан путер. Бармени више користе неслан,и он се мора чувати у фрижидеру,са дубоким замрзавањем.
- Шлаг је састојак без којег не би могао да функционише ниједан бар. Шлаг користимо за неке топле,кремасте коктеле који садрже шлаг.

Јаја

- Користе се за неке барске мешавине.Никад се не стављају директно у шејкер или блендер,већ прво у чинију да би се проверила исправност.За неке барске мешавине је потребно цело јаје,за неке само жуманце,а за неке беланце.

Декорација

- Цвеће- користи се за тропске барске мешавине.

Воће

- Воће се користи за декорацију коктела или за прављење коктела.
- Увек мора бити опрано,здраво и свеже.
- Од цитрусног воћа највише се користи лимун,лајм,поморанџе,грејпфрут.
- Поред свежег оцеђеног сока од овог воћа,за декорацију многих коктела користе се делови овог воћа као што су: кришка,колут,пола колута,четвртина,твист,спирала...

Лимун,поморанџа

- Да би из лимуна и поморанџе исцедили више сока,морамо се придржавати следећих правила :

1. Треба куповати зрелији лимун са танком кором
2. Добићемо више сока ако лимун држимо на собној температури
3. Пре цеђења морамо да га изроламо да би пустио сок.

Оцеђени лимунов сок можемо држати у фрижидеру максимално пет дана . Од осталог воћа у бару се највише користи: ананас,банане,киви,јабуке.

dreamstime

Трешње

- Коктел трешње се користе за декорацију многих коктела.Постоје у две боје црвена и зелена.
- Црвене трешње се налазе у шећерном сирупу са аромом бадема,док зелене имају арому нане.Трешње могу да буду са петељком или без петељке.Декоративно је боље користити, коктел трешњу са петељком.

Маслинке

- Користе се за декорацију коктела.У бару треба увек да буде зелених и црних маслинки.

Мускат орашчић

- Треба да има препознатљив мирис.
- Чува се у затвореној посуди,да би се одржао његов мирис и свежина.
- Други свежи гарнири као што су комадићи ананаса,штапићи краставца и целера треба да буду лепо исечени,и да престављају украс за пиће.
- Пре сервирања сви гарнири се стављају за бар,поређани тако да изгледају атрактивно,и да омогућавају ефикасан рад.За стављање гарнина користе се хватаљке.

Течни ароматици

- У баровима се користе и зачини,сосови,разни ароматици.
- Табаско је љута паприка у течном стању,сипа се кап по кап.
- Ангостина битер се сипа из оригиналне флашице у кратком млазу ,или неколико капи.
- Ворчестер сос је безалкохолни састојак ,који се користи за зачињавање коктела „Bloody Mary“.

TABASCO

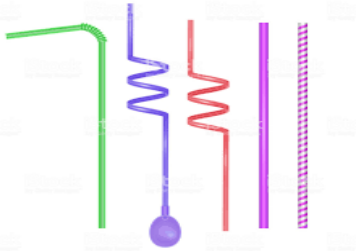
HEINZ
WORCESTER
SAUCE
OUR ORIGINAL
RECIPE

Помоћни прибор за сервирање

- Помоћни прибор за сервирање: чачкалице,штапићи за мешање пића,сламке,коктел виљушкице,коктел салвете.

- Коктел виљушкице могу бити пластичне,у разним бојама,користе се да се на њих набоду маслинке,коктел трешње.

- Сламчице се користе у две величине : 12,5 и 20cm дужине,неопходне су за конзумирање ледених фрозен пића,а код других пића гости их користе за мешање.



- Пластични штапићи за мешање се углавном наручују са амблемом бара,основна функција је мешање пића,а имају и рекламну функцију.

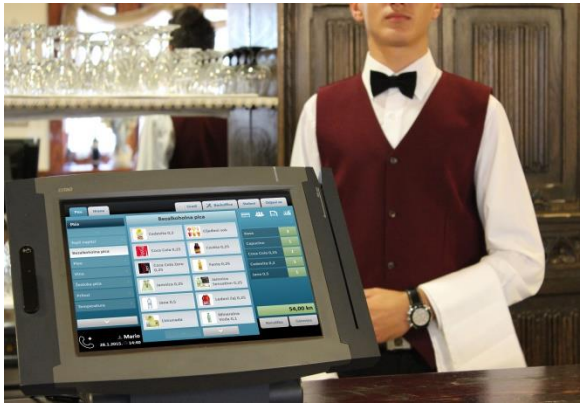
- Коктел салвете су мале папирне салвете на којима се стављају чаше са пићем,штите површину стола од течности која се слива низ чашу,и служе гостима за брисање прстију.

- Пепељаре треба да буду беспрекорно чисте,да су празне и да се често мењају.

- Шибице са логом бара,адресом и бројем телефона се стављају поред пепељара и оне имају улогу сувенира и рекламе бара.

Регистар каса

- Већина барова ради са стандардном почетном количином готовине за регистар касе која се зове банка.
- Увек треба да има довољно ситног новца за враћање кусура.
- Када се бар затвори,банка се ставља у сеф или у регистар касу.
- Пре отварања регистар касе треба : пребројати новац,проверити да ли има довољно контр.траке,очистити рег.касу да би или сигурни да није остала нека трансакција од претх.смене,откуцати прву транс.на контролној траци.



Затварање бара

- На крају радног времена,бармен треба да очисти бар.
- У фрижидер треба склонити све лако кварљиве намирнице,као што су : млеко,шлаг,сокови.
- Исечено воће може трајати 24h,ако се стави у стаклену посуду са поклопцем,попрска мало спрајтом да би се одржала влажност,стави у фрижидер.
- Маслинке треба вратити у течност у којој су биле.
- Коктел трешње се такође враћају у течност,водећи рачуна да буду прекривене сирупом,јер ће се иначе осушити.
- Затим се са бар пулта склањају апетисани.

- Све чаше се морају опрати,и треба их вратити на своје место,као и сав барменски алат и опрему за баром која је била у функцији.
- Сви сипачи пића треба да се скину,и потопе у воду,на тај начин ће се шећер који се налази,у многим пићима,а који се задржава на унутрашњим зидовима сипача,истопити и неће успоравати сипање пића.
- Треба обрисати све радне површине у бару.
- Испразнити све пепљаре.
- На крају се мора очистити под,и избацити смеће.

shutterstock.com • 1237256452

Питања за колоквијум :

1. Ко отвара бар ,и која су правила за отварање бара ?
2. Шта чини хигијену бара ?
3. Које намирнице у бару су подложне размножавању бактерија,и како их треба чувати?
4. Како се врши требовање пића?
5. Како се деле додаци за прављење мешавина ?
6. Који су то безалкохолни,а који негазирани додаци?
7. Који сокови се најчешће користе у бару?
8. Који сирупи се највише користе у бару ?
9. Шта се најчешће користи за декорацију коктела?
10. Шта се користи од цитрусног воћа у бару?
11. Набројати неке течне ароматике које се користе у бару?
12. Наведи помоћни прибор за сервирање коктела?
13. Како изгледа затварање бара?

Хвала на пажњи!