



**АКАДЕМИЈА СТРУКОВНИХ  
СТУДИЈА БЕОГРАД  
ACADEMY FOR APPLIED  
STUDIES BELGRADE**

# 1. УВОД



- ▣ Кретањем људи у ближој и даљој околини ради упознавања, претходи развоју туризма
- ▣ Појединачно, групно, породично
- ▣ Домаћа и међународна кретања
- ▣ Добар извор прихода
- ▣ Повезаност различитих грана привреде кроз кретања
- ▣ Масовност утиче на обим потрошње
- ▣ У туристички развијеним земљама третира се и у законодавству, привреди, култури, заштити животне средине, образовању туристичких кадрова...

- ▣ Повећање стандарда становништва туристичких места
- ▣ Развој и изградња угоститељских објеката
- ▣ Повећање економске користи као и интелектуалног нивоа домицилног становништва
- ▣ Утицај на платни биланс земље, степен задовољности и развој у целини
- ▣ туризам је мултидисциплинарна и комплексна делатност која се испољава и доживљава током путовања у циљу задовољења неких потреба
- ▣ Миграције старе колико и друштво

- ▣ Реч „Бар“ се као термин користи у читавом свету и представља посебан угоститељски објекат у којем се услужују алкохолна и безалкохолна пића, топли и хладни напаци, једноставна јела и разне врсте барских мешавина- коктела
- ▣ У давним временима представљали су места су се окупљали људи из различитих слојева, где су власници тадашњих локала углавном сами производили пића која су продавали у својим локалима

- ▣ Постоје различита мишљења стручњака који су се бавили истраживањем у вези са периодом настанка барова и коктела
- ▣ Постоји једно које се највише понавља може слободно сматрати највероватнијим периодом настанка коктела а самим тим и барова, као уг. објеката у којима се услужују коктели, 19.век на југу САД-а, где су у том периоду биле популарне борбе петлова
- ▣ Власник победничког петла изчупао неколико пера побеђеном петлу као трофеј и водио на пиће да части за победу, што је инспирисало тадашње точиоце да направе атрактивно мешано пиће које би симболисало овакве догађаје

- ▣ У тим локалма су се налазили пултови за којима се продавало пиће и који су уједно представљали баријеру између гостију и продаваца пића (претече данашњих бармена).
- ▣ Бар пулт је услужном особљу служио за припремање пића, гостима за конзумирање и истовремено био заштита запослених с обзиром да говоримо о периоду када су се несугласице решавале потезањем реворвера
- ▣ Бар је у доњем делу имао шипку „BAR“, за ноге по којем је и добио назив

- ▣ У западној Европи, нарочито у Француској, барови су били места где се окупљао сам крем тадашње интелигенције, где су дискутовали о политици, филозофији, књижевности, били су центри друштвеног и културног дешавања
- ▣ Златно доба барског пословања је било у периоду прохибиције у Америци, 1919.-1933. када се забрањује продаја свих алкохолних пића, у циљу смањивања друштвених и економских проблема у друштву

- ▣ Ово је довело до илегалне продаје, често сумњивог и лошег квалитета алкохолних пића унутар барова, квалитетнијих у шот чашама а лошијег мешаног са другим безалкохолним пићем у великим декоративним чашама, када коктели достижу своју пуну популарност
- ▣ Неки од тада осмишљених и произведених коктела се конзумирају и данас и веома су тражени, цењени и популарни
- ▣ Тада бармени добијају на популарности и постају веома уважени у друштву, сматрају се припадницима економске елите, настају и прве школе бартендинга које су и данас веома тражене популарне



**ХВАЛА НА ПАЖЊИ!!!**