Организация обслуживания в пивном баре на 50 мест

Содержание контрольной работы

Введение

1. Характеристика бара
2. Разработка производственной программы бара
3. Разработка винной карты бара
4. Организация процесса обслуживания
5. Карта организации труда бармена
6. Объемно - планировочное решение зоны обслуживания

Заключение

Список использованных источников

Введение

В моей контрольной работе я рассмотрю тему – организация работы пивного бара на 50 посадочных мест.

Пивной бар - одна из самых популярных на сегодняшний день концепций. Наиболее успешные заведения существуют годами, а новые пабы и пивные рестораны появляются почти каждый месяц и почти всегда находят свою аудиторию. В пивных барах и ресторанах популярна деревянная мебель и деревянные барные стойки, природные украшения, яркий текстиль, оформление в национальном стиле. В пивном баре предлагают, как правило, 10-15 сортов бочкового пива (в некоторых барах предложение состоит из нескольких десятков позиций), а также крепкие спиртные напитки. Коктейльная карта, как правило, бывает ограничена специальными напитками на основе пива в сочетании с сиропами, соками, лимонадом и крепким алкоголем.

В своей работе я постараюсь рассмотреть все вопросы связанные с данной темой. Такие как, разработка производственной программы, разработка винной карты, организация процесса обслуживания, объемно –планировочное решение зоны обслуживания, так же дам характеристику своего пивного бара и расскажу организацию труда бармена.

1. Характеристика бара

Я бы хотела дать характеристику пивного бара.

Режим работы с 12:00 до 02:00 ежедневно.

Тип предприятия – пивной бар.

Форма собственности – частная.

Бар класса "Высший" - характеризуются высоким уровнем архитектурно-художественного оформления зала, их технического оснащения. В ассортимент напитков входят как отечественные, так и зарубежные изделия, а в ассортимент блюд — блюда фирменного приготовления.

Штат баров укомплектовывают высококвалифицированными метрдотелями, барменами, официантами.

Контингент потребителей – возраст от 20 до 40 лет.

Интерьер сделан в стиле Америки 30 годов. Сочетание ковки, много дерева, камня, органзы и мозаики. Зал рассчитан на 50 посадочных мест и удачно зонирован: небольшие мягкие зоны, с кожаными чёрными диванами; массивные "пабные" столы, уютный банкетный зал. Бар оснащён большими плазменными панелями. Особого внимания заслуживает трёхметровая барная стойка с огромным ассортиментом пива и алкогольных напитков. Одна из фишек этого заведения заключается в том, что гостям предлагают пить пиво не только из обычных пол литровых кружек, а так же из литровых кружек, из двух литровых графинов и из четырёх литровых настольных установках, из которых гость сам может наливать себе пиво. К каждому бокалу пива подаётся комплимент от шеф-повара – солёные баварские кексы с маком или кунжутом. Винная карта включает в себя большой ассортимент пива как отечественного, так и зарубежного производства. Бармены смогут приготовить уникальные Fusion-миксы на основе пива. Большой выбор безалкогольных напитков.

Кухня авторская. Большой выбор закусок к пиву, мясных, рыбных блюд, блюда из курицы. Часть блюд готовится на собственной коптильне. В дневное время есть бизнес-ланч.

Каждую пятницу живые исполнители рока, джаза, блюза и прочее. Так же по выходным проводятся тематические вечеринки, например: "Вечер тёмного пива", "Вечер светлого пива", "Вечер резаного пива" и т.д.

1. Разработка производственной программы бара

При разработке производственной программы бара необходимо указать его специфику.

Нужно узнать количество потребителей бара, оборачиваемость одного места в течение часа, средний процент загрузки зала, время приёма пищи одним потребителем.

Расчёты сведены в таблице номер 1.

Таблица №1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Оборачиваемость одного места | Средний процент загрузки зала | Количество человек |
| 12-13 | 0,8 | 50% | 20 |
| 13-14 | 0,9 | 90% | 40 |
| 14-15 | 0,7 | 50% | 17 |
| 15-16 | 0,7 | 40% | 14 |
| 16-17 | 0,1 | 20% | 1 |
| 17-18 | 0,5 | 60% | 15 |
| 18-19 | 0,5 | 50% | 12 |
| 19-20 | 0,5 | 100% | 25 |
| 20-21 | 0,8 | 90% | 36 |
| 21-22 | 0,7 | 60% | 21 |
| 22-23 | 0,4 | 50% | 10 |
| 23-00 | 0,4 | 50% | 10 |
| 00-01 | 0,4 | 25% | 5 |
| 01-02 | 0,2 | 10% | 1 |

Затем нужно узнать количества блюд, реализуемых в течение дня.

Так как для баров рекомендуют коэффициент потребления 1.6, а общее количество потребителей моего бара составляет 227 человек, то я легко могу найти количество блюд реализуемых в течение дня.

Примерно в день реализуется 363 блюда.

После всех этих расчетов мы можем разработать производственную программу. См. таблицу №2.

Таблица №2

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Выход, гр | Количество блюд |
| Холодные закуски |  |  |
| Копчённая строганина из нельмы | 100/20 | 13 |
| Копчённая строганина из муксуна | 100/20 | 11 |
| Селедка бочкового посола с отварным картофелем, горчичным соусом и луком | 85/90/50/10 | 10 |
| Мясной набор буженина домашняя, рулет из курицы с перцем, отварной говяжий язык с хреном | 70/80/70/50 | 7 |
| Соленья огурцы соленые, помидоры бурые слабого посола и капуста квашеная | 100/120/80 | 7 |
| Белые соленые грибы с репчатым луком и душистым маслом | 120/30 | 6 |
| Горячие закуски |  |  |
| Кесадилья с курицей к пиву с сметано-чесночным соусом | 230/50 | 10 |
| Тигровые креветки гриль со сливочно-соевым соусом | 200/50 | 12 |
| Салаты |  |  |
| Цезарь с курой | 270 | 23 |
| Салат с раковыми шейками | 155 | 15 |
| Греческий салат | 250 | 19 |
| Салат микс с говядиной | 200 | 10 |
| Закуски к пиву |  |  |
| Чесночные гренки со сметано-чесночным соусом | 150/50 | 30 |
| Сыровяленая оленина | 50 | 14 |
| Камчатские креветки варёные в пиве | 300 | 20 |
| Кольца кальмара жаренные во фритюре | 150 | 23 |
| Острые копчённые куриные крылышки со сметано-сырным соусом | 435/50 | 10 |
| Супы |  |  |
| Уха из сёмужки | 300 | 25 |
| Солянка мясная | 300 | 30 |
| Горячие блюда |  |  |
| Медальоны из свиной вырезки | 200/50 | 15 |
| Свиная рулька с тушеной капустой, картофельным пюре и горчицей | 510/150/150/50 | 3 |
| Форель запечённая с травами | 280/40 | 17 |
| Сладкие блюда |  |  |
| Мороженое ванильное, клубничное, фисташковое или шоколадное | 100/50 | 13 |
| Шоколадный торт с малиновым сиропом | 190/20 | 3 |
| Яблочный штрудель с мороженным | 120/50 | 7 |
| Тирамису | 150 | 10 |

1. Разработка винной карты бара

Приведенная ниже винная карта разработана с учетом специфики пивного бара по ассортименту реализуемой продукции (ГОСТ Р 50762-2007).

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование | Обьем, л |
| Разливное пиво  Heineken (голландский лагер)  Guinness (ирландский стаут)  Spitfire (английский темный эль)  Velvet (чешское полутёмное)  Krusovice cerne (чешское темное)  Blanche de Moines (бельгийское светлое нефильтрованное)  Edelweiss (австрийское пшеничное нефильтрованное)  Bochkarev (российский лагер)  St. Anton (яблочный сидр)  Бутылочное пиво  Corona Extra. (Мексика) светлое  Beck`s (Германия) безалкогольное  Bud (Россия) светлое  Пивные коктекйли  "Смерть мексиканца" (пиво, текила, лайм)  "Café De Lace" (пиво, абсент, медовый сироп)  "Прощайте друзья" (пиво, яйцо перепелиное, сироп Гренадин, чай черный, сок лайма)  "Сумасшедший прыжок" (пиво, водка, сироп Гренадин)  "Красный глаз" (пиво, желток яйца, томатный сок, специи)  Резанное пиво (светлое и темное пиво слоями)  Безалкогольные напитки  Свежевыжатый сок (апельсин, грейпфрут, лимонный)  Сок пакетированный (апельсин, яблоко, томат, вишня, грейпфрут)  Минеральная вода "Перье" газированная  Кока-кола, кока-кола лайт  Ред Булл  Молочный коктейль  Морс клюквенный  Горячие напитки  Эспрессо  Американо  Капучино  Чай (Ассам, Сеньча) | 0,3; 0,5; 1; 2; 4  0,3; 0,5; 1; 2; 4  0,3; 0,5; 1; 2; 4  0,3; 0,5; 1; 2; 4  0,3; 0,5; 1; 2; 4  0,3; 0,5; 1; 2; 4  0,3; 0,5; 1; 2; 4  0,3; 0,5; 1; 2; 4  0,3; 0,5;  0,33  0,33  0,33  0,4  0,4  0,35  0,35  0,4  0,5  0,25  0,25  0,25  0,25  0,25  0,25  0,25  0,06  0,12  0,12  0,4 |

1. Организация процесса обслуживания

По ГОСТу Р 50762-95 в баре "высшего" класса допускается обслуживание только барменами. А по новому ГОСТу Р 50762-2007 в баре "высшего" класса обслуживание высококвалифицированными официантами, барменами, метрдотелям. И это правильно, на мой взгляд чтобы создать благоприятную атмосферу для гостей необходимо обслуживание со всеми работниками зала: с официантами, с метрдотелями и барменами. Нужно всегда встретить гостя, проводить его, когда он будет уходить; без задержки вынести блюдо, так как некоторые блюда нужно выносить сразу после приготовления; вовремя налить пиво или приготовить коктейль. И со всем эти бармену просто не справиться. В моём баре обслуживание официантами, барменами, метрдотелям, имеющие специальное образование и прошедшие специальную, профессиональную подготовку. Так как успех любого заведения – это квалифицированный персонал.

1. Карта организации труда бармена

В штате моего бара будет работать три бармена. Двое из них будут работать две смены через две. А третий будет выходить в дни максимальной загрузки (пятница, суббота, праздничный дни). Их разряд должен быть 4ый. Бармен обязан приходить на работу за час до открытия бара, а уходить через час после закрытия (т.е. с 10 - 03 часов). Это необходимо для того чтобы бармен успел сначала приготовиться к рабочей смене и сделать заявки, а в конце дня – прибрать рабочее место.

Рабочее место бармена пивного бара – стойка. Она представляет из себя модуль из нержавеющей стали, обшитый снаружи декоративным деревом. Гостевая зона стойки – цельный лакированный массив с небольшим эффектом "состаривания", верхняя подсветка и направляющие для бокалов. Деревянные барные стулья с кожаным сиденьем, спинкой и подлокотниками. Рабочая часть стойки – модуль, содержащий высокотемпературный холодильник (для хранения бутылочного пива, соков и пр.), раковину и рабочую поверхность. Здесь же находиться цитрус-пресс (механическая соковыжималка), кофемашина, блендер, небольшой льдогенератор, вырабатывающий пищевой лед кубиками, производительностью 2—3 кг льда в 1 ч. Его подключают к водопроводной сети и канализации. Инвентарь для приготовления пивных коктейлей (барные ложки, ножи, досочка для нарезки фруктов), а также барное стекло и посуда.

Таблица оборудования бара

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тепловое | Холодильное | Механическое |
| Кофемашина (одногруппная)  Бойлер (8л) для воды | Низкотемпературный холодильник  Высокотемпературный холодильник  Охладитель для пива  Льдогенератор | Блендер  Соковыжималка  Кофемолка |

Очень важная составляющая моего пивного бара – оборудование для разливного пива. Позади барной стойки организованно небольшое помещение (склад), где хранятся подключенные пивные бочки (кеги) и неподключенные (запас). Температура в этом складе поддерживается за счет охладительного оборудования на уровне +15 градусов. Это необходимо для более долгого хранения пива. Там же находится баллон с углекислотой. Кеги подключены к пивной системе при помощи замков (микроматиков). Далее по шлангам пиво отправляется к охладителю. И, наконец, к пивным башням (драфтам). Башни находятся на барной стойке. Они иллюстрированы логотипами сортов пива.

Бармен пивного бара должен хорошо знать: какое давление должно поддерживаться в системе, как сменить кегу, как проверить температуру подачи и как правильно налить порцию пива из башни. Для этого организуются специальные обучения с привлечением специалистов из пивных компаний.

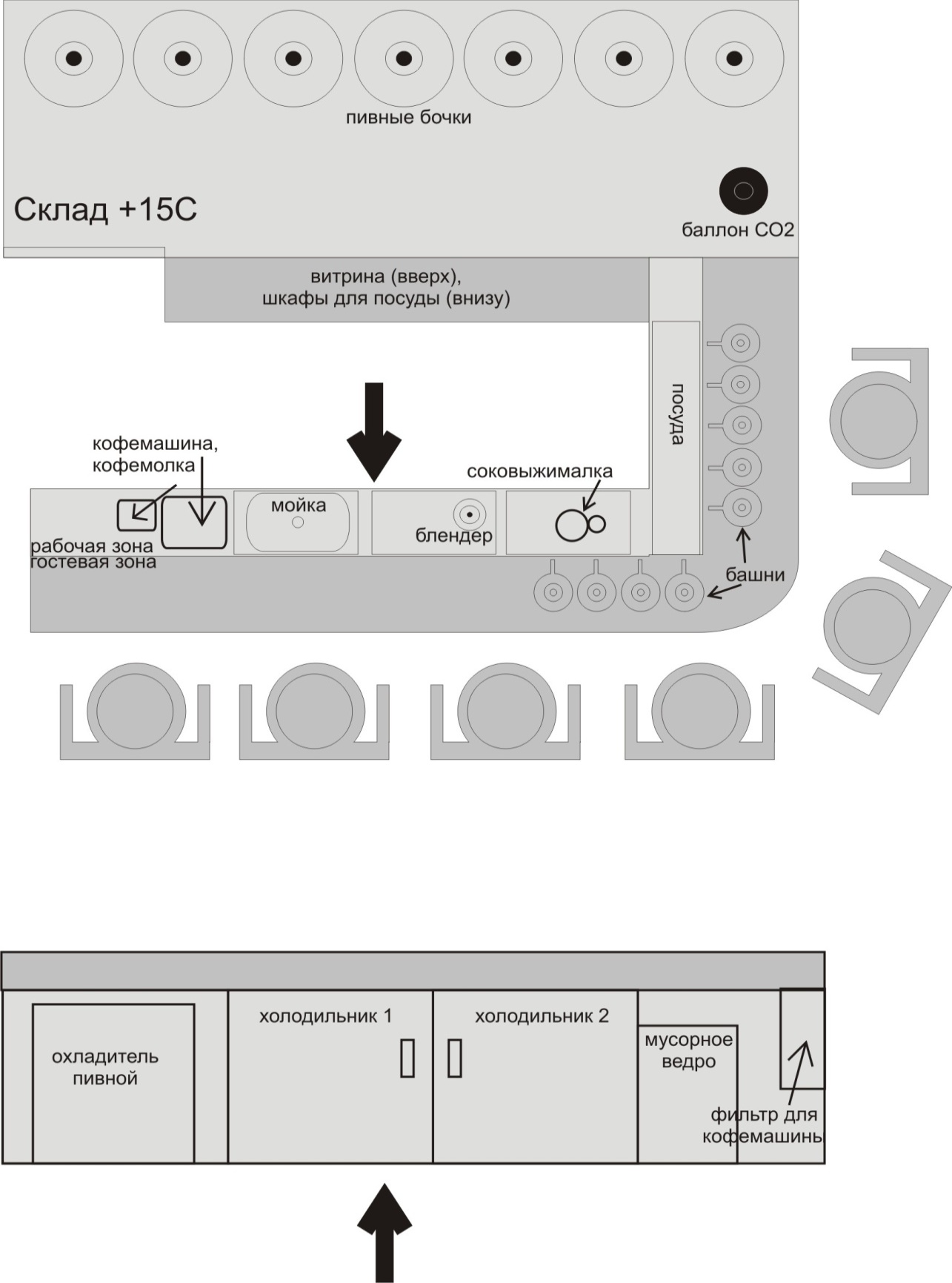
Помимо этого бармен должен уметь пользоваться кофемашиной и уметь делать кофейные напитки. Знать ТТК пивных коктейлей и уметь их готовить. А также пользоваться соковыжималкой.

Необходимо наличие фирменной формы, у обслуживающего персонала, с эмблемой предприятия.

Необходимо установить систему кондиционирования воздуха с автоматическим поддержанием оптимальных параметров температуры и влажности. Также систему вентиляции, обеспечивающая допустимые параметры температуры и влажности. Тем самым создавая для бармена благоприятный микроклимат для работы.

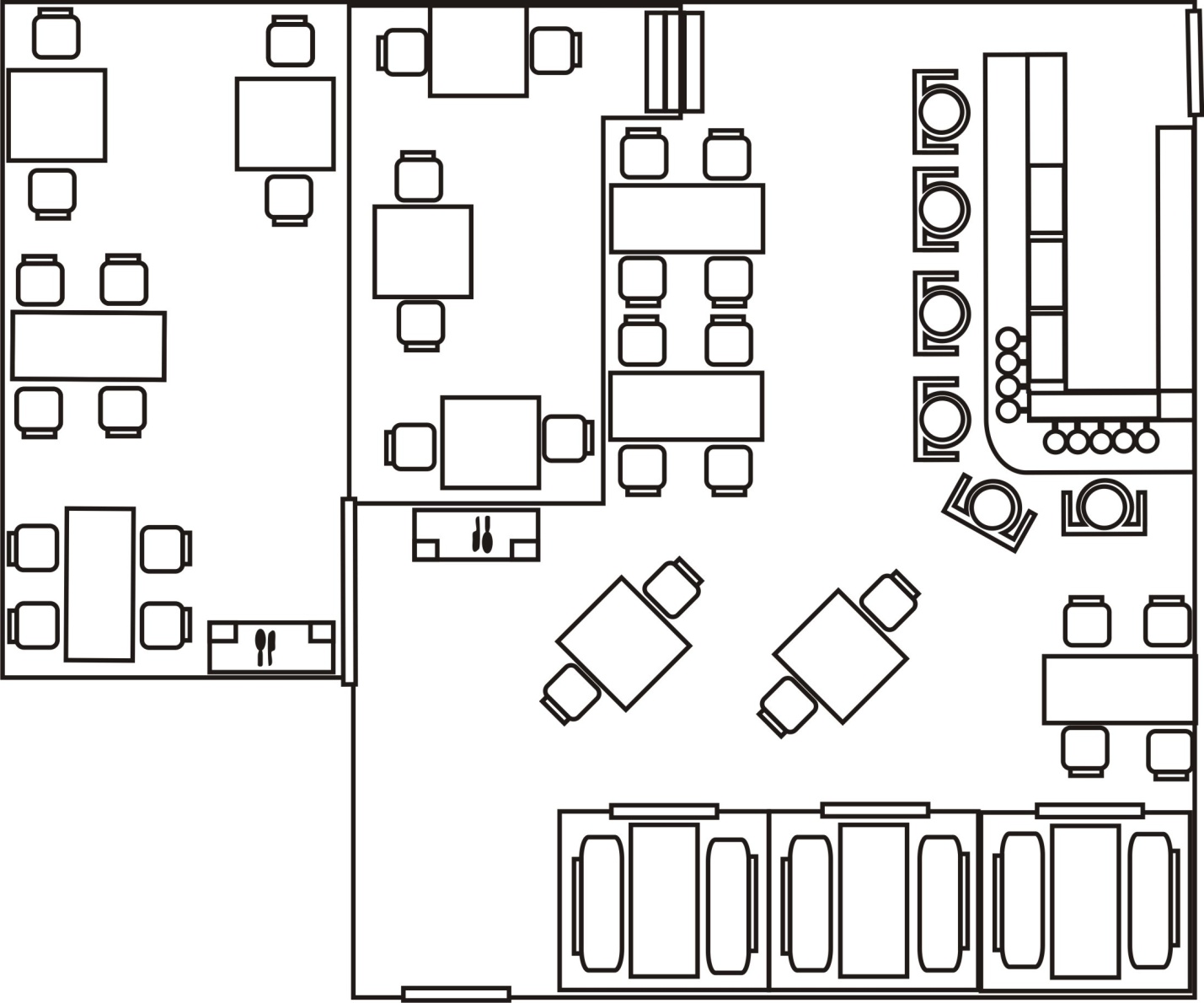
Работа бармена проходит в зоне контакта с посетителями бара. Поэтому необходимо чтобы он следил за личной гигиеной, был коммуникабельный, позитивный и хорошо разбирался в меню и карте бара.

Схема планирования рабочего места



6.Объемно - планировочное решение зоны обслуживания

план обеденного зала



Площадь обеденного зала можно рассчитать по формуле S=P\*K

Р – это количество мест в баре, в данном случае их 50. К – это норма площади на одно место, в данном случае 1.8.

Площадь обеденного зала составляет 90м2.

Продуманная планировка баров (торгового зала, барной стойки), имеет большое значение для правильной организации труда, улучшения условий обслуживания. В зале есть уютный подиум, где расположены столики на двоих, для влюблённых пар, для деловы партёров и т.д. Кабинки с мягкими, располагающими к отдыху, диванами . И небольшой уютный банкетный зал. Столы в зале покрыты лакированным деревом. На время приёма пищи гостям стол накрывают салфеткой – сетом.

Барная стойка имеет изогнутую форму, она расположена ближе к подсобным помещениям, что способствует более слаженной работе. Лицевая сторона барной стойки обращена в сторону входа в зал, ее облицовывают современными материалами, гармонично вписывающимися в интерьер зала.

Заключение

В данной работе я рассмотрела организацию обслуживания в пивном баре на 50 посадочных мест. Раскрыла все поставленные цели.

Пивной - это особая духовная атмосфера, где попросту теряется связь со временем и пространством. Это место, где можно отлично отдохнуть всей семьей, от души повеселиться шумной компанией или просто расслабиться и остаться наедине с самим собой. Роскошный интерьер, рациональная мебель и современная техника не оставят равнодушным ни одного посетителя и подарят отличное настроение.

Для того чтобы бар работал и приносил приличную сумму, необходимо грамотно разработать организацию обслуживания. Изучить все нормативные документы и дополнительную литературу.

Список использованной литературы

1. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования (Москва Госстандарт России, 1995)
2. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Москва.
3. Должностная инструкция бармена "Брют Бара" Горького 7а .
4. Ресурсы интернета.
5. Богущева В.Н. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. 1998 год
6. Витрина "Ресторанный бизнес" 2004 год