СВЕРШИЛОСЬ!

Первый в российской истории полноценный Учебник Бармена от Барменской Ассоциации России.

- 4 года велась работа над учебником
- 3 автора
- 13 соавторов и экспертов
- более 50 консультантов
- знания и опыт представителей Б.А.Р. и членов IBA из разных стран
- презент в конце каждой книги

УЧЕБНИК БАРМЕНА

Учебник состоит из **90!** тем на 274 страницах текста, фотографий, рисунков, схем, таблиц, размером 220 х 297мм в твёрдой обложке.

Активно используются ссылки в виде QR-кодов.

Подробное описание коктейлей IBA.

ОСОБЕННОСТИ УЧЕБНИКА

Объём информации

Самый большой объём прикладной информации для решения конкретных практических задач на работе.

- 15% - алкогольные напитки
- 15% - безалкогольный ассортимент
- 70% - информация «для работы»

ОСОБЕННОСТИ УЧЕБНИКА

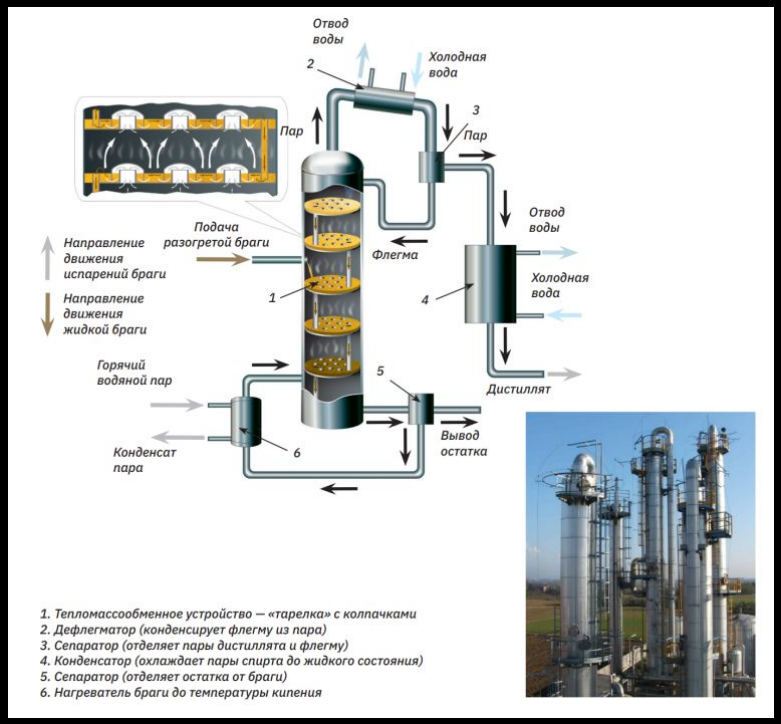
2. Качество информации

Коллективная работа специалистов из разных стран.

Информация от первоисточников (производители, научные исследования и пр.)

Договорённости внутри Барменского сообщества РФ.

Олд фэшн (Old Fashioned)
с англ. «старомодный»
/ Виски гласс (Whiskey Glass)
100–450 мл
для подачи:
- виски, вермутов и биттеров-аперитивов, со льдом или без, объёмом не более 100 мл;



БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Особое внимание уделено кофе, классическим и альтернативным способам заваривания.

Отдельной темой подробно рассмотрены все виды чаёв и способы их заваривания.

КОКТЕЙЛИ

- Принципы миксологии
- Факторы, влияющие на восприятие коктейля (научные исследования)
- Украшения
- Коктейль на конкурс
- Perfect Serve

СИТУАЦИИ И КОНФЛИКТЫ

Подробно и наглядно разбираются рабочие и конфликтные ситуации за барной стойкой, навыки продаж с наглядными примерами диалогов.

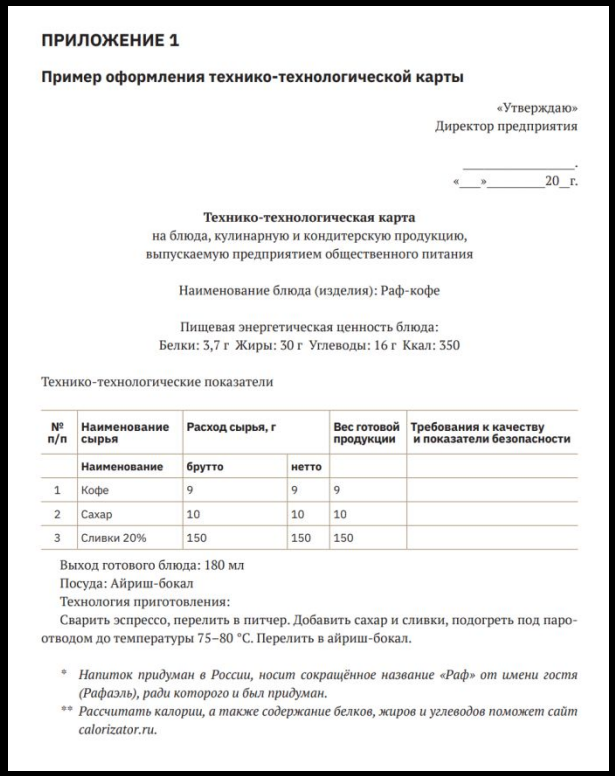
НОРМАТИВЫ И ДОКУМЕНТЫ

Техника безопасности

Санитарные нормы

Пожарная безопасность

Документы: кассовая книга, накладная, бланк списания, технико-технологическая карта, чек-листы открытия и закрытия смены.



ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Пример оформления технико-технологической карты

«Утверждаю»
Директор предприятия

_____.
«___»_____20__г.

Технико-технологическая карта
на блюда, кулинарную и кондитерскую продукцию,
выпускаемую предприятием общественного питания

Наименование блюда (изделия): Раф-кофе

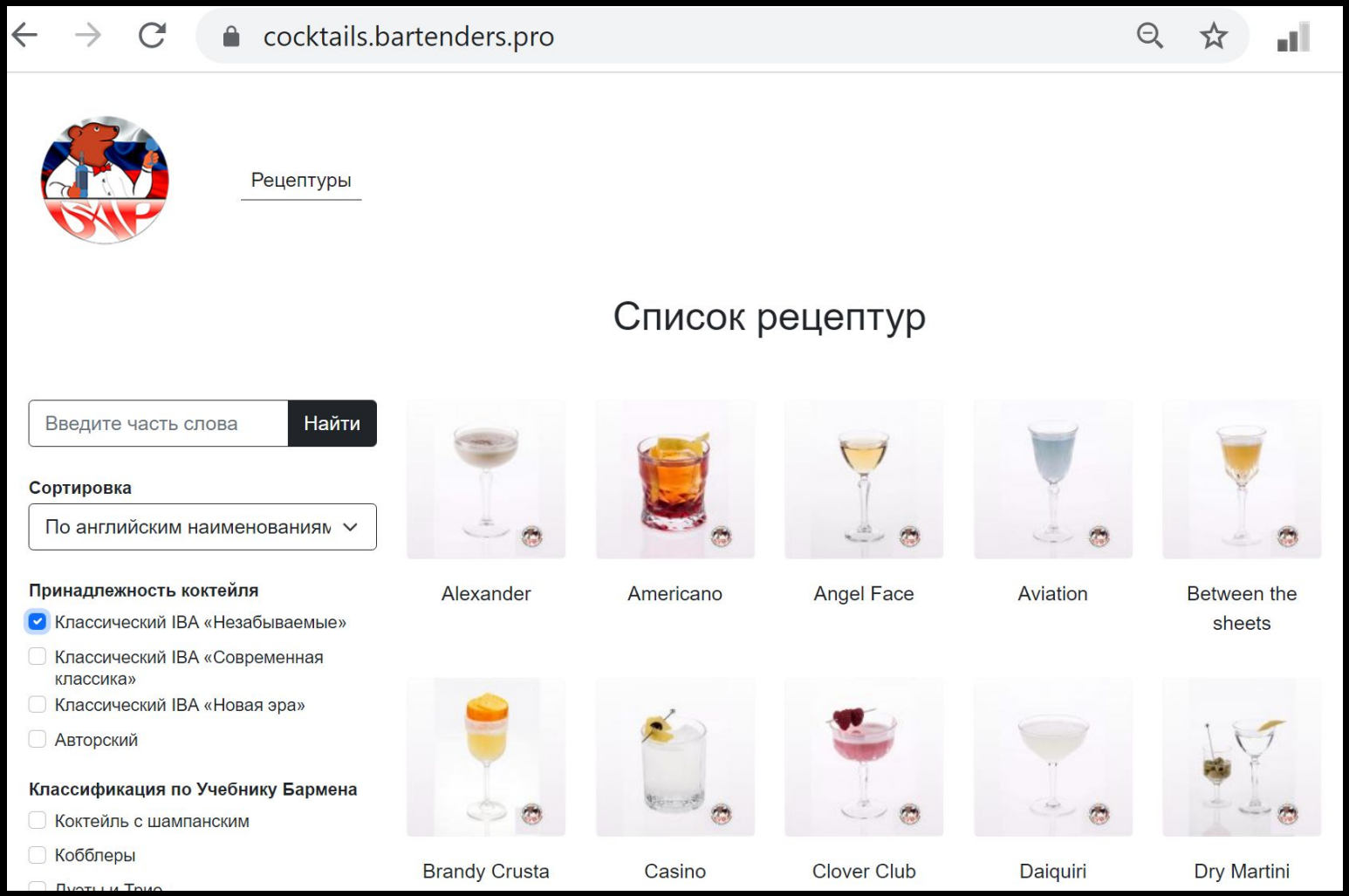
Пищевая энергетическая ценность блюда:
Белки: 3,7 г Жиры: 30 г Углеводы: 16 г Ккал: 350

Технико-технологические показатели

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья, г		Вес готовой продукции	Требования к качеству и показатели безопасности
	Наименование	брутто	нетто		
1	Кофе	9	9	9	
2	Сахар	10	10	10	
3	Сливки 20%	150	150	150	

Выход готового блюда: 180 мл
Посуда: Айриш-бокал
Технология приготовления:
Сварить эспрессо, перелить в питчер. Добавить сахар и сливки, подогреть под паро-отводом до температуры 75–80 °С. Перелить в айриш-бокал.

* *Напиток придуман в России, носит сокращённое название «Раф» от имени гостя (Рафаэль), ради которого и был придуман.*
** *Рассчитать калории, а также содержание белков, жиров и углеводов поможет сайт calorizator.ru.*

ДОПОЛНЕНИЕ К УЧЕБНИКУ

Сайт с подробным описанием коктейлей из учебника