

СВЕРШИЛОСЬ!



Учебник БАРМЕНА

Самашка П.Р. | Крутилова Е.Е. | Панов Я.В.

18+



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

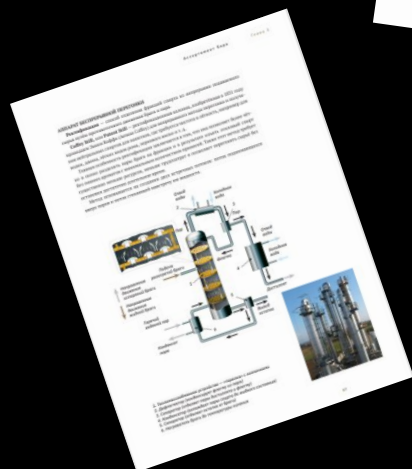
- 4 года велась работа над учебником
- 3 автора
- 13 соавторов и экспертов
- более 50 консультантов
- знания и опыт представителей Б.А.Р. и членов IBA из разных стран
- презент в конце каждой книги



УЧЕБНИК БАРМЕНА



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



Активно используются ссылки в виде QR-кодов.



Подробнее
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.

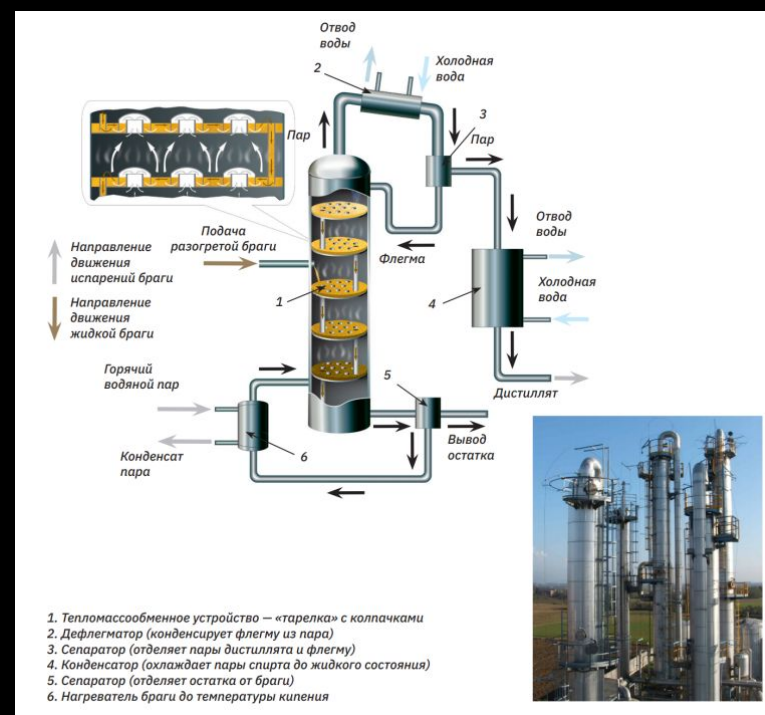


Олд фэшн (Old Fashioned)
с англ. «старомодный»
/ Виски гласс (Whiskey Glass)

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



ЗАПРЕЩЕНО	ВНИМАНИЕ
<p>Не поднимайте за горловину.</p>	<p>ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ -Короб с ПЭТ-кегом поднимать только вертикально, не наклонять; -t от °С До 20°С -Переносить короб с ПЭТ-кегом вдвоём за специальные ручки.</p>
<p>Не наклоняйтесь непосредственно над фитингом кега. Это может быть опасно.</p>	<p>Откройте короб, не вынимая ПЭТ-кег из короба, очистите фитинг дезинфицирующим раствором.</p>
<p>Не прокалывайте, не допускайте ударов, не бросайте, не сжигайте, не применяйте агрессивные щелочные, кислотные и другие средства.</p>	<p>Закройте подачу CO₂.</p>
<p>Не извлекайте ПЭТ-кег из короба до его полного опорожнения и сброса Давления.</p>	<p>Установите чистую, исправную раздаточную головку.</p>
<p>Не храните: при температуре +30 °С; под прямыми солнечными лучами; вблизи отопительных приборов и источников света.</p>	<p>Плавное опустите ручку раздаточной головки.</p>
<p>Не используйте раздаточную головку в качестве ключа для снятия фитинга и/или как средство перемещения кега.</p>	<p>Начните розлив пива. Рекомендованное давление в системе — 2.0-2.2 бар. Повышение давления более 3 бар не допускается и опасно.</p>

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
		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 паром 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

← → ↻ 🔒 cocktails.bartenders.pro 🔍 ☆ 📶

 Рецептуры

Список рецептов

Введите часть слова **Найти**











Сортировка
По английским наименованиям ▾

Принадлежность коктейля

- Классический ИВА «Незабываемые»
- Классический ИВА «Современная классика»
- Классический ИВА «Новая эра»
- Авторский

Классификация по Учебнику Бармена

- Коктейль с шампанским
- Кобблеры
- Пунчи и Тизы

				
Alexander	Americano	Angel Face	Aviation	Between the sheets
				
Brandy Crusta	Casino	Clover Club	Daiquiri	Dry Martini