

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ВИРОБНИЧА ДІЯЛЬНІСТЬ В БАРАХ.....	7
Тема 1. Особливості організації роботи барів, їх класифікація.....	7
1.1. Історія розвитку бару, як закладу ресторанного господарства	7
1.2. Спеціалізація барів та їх класифікація	8
1.3. Комплекс основних та додаткових послуг	16
Запитання для самоконтролю.....	17
Тема 2. Організація виробничої діяльності в барах	18
2.1. Оперативне планування та виробнича програма в барах.....	18
2.2. Особливості організації виробництва	21
2.3. Формування карти напоїв.....	23
2.4. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги до виробничих приміщень ресторанного господарства.....	26
Запитання для самоконтролю.....	29
Тема 3. Матеріально-технічне оснащення барів та кафе.....	30
3.1. Характеристика торгівельних приміщень бару та кафе.....	30
3.2. Конфігурація та функціональні параметри барної стійки	31
3.3. Матеріально-технічне оснащення робочого місця баристи	38
3.4. Характеристики обладнання та порівняння різних типів кавомашин	49
Запитання для самоконтролю.....	60
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ НАПОЇВ В БАРАХ	61
Тема 4. Вимоги до робочого місця працівників бару.....	61
4.1. Нормування чисельного складу персоналу	61
4.2. Оснащення та організація робочого місця бармена та бариста. .	65
4.3. Методи і форми обслуговування	71
Запитання для самоконтролю.....	83
Тема 5 Організація роботи бариста.....	84
5.1. Міжнародний досвід професійної підготовки бариста	84
5.3. Особливості обслуговування в спеціалізованих закладах ресторанного господарства.....	87
5.4. Техніка обслуговування гостей кавовими напоями	91
Запитання для самоконтролю.....	100
РОЗДІЛ 3. АСОРТИМЕНТ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КАВОВИХ НАПОЇВ	101
Тема 6. Асортимент та характеристика кавових напоїв	101
6.1. Традиції кави в світі	101
6.2. Характеристика кави різних видів.....	103
6.3. Хімічний склад і харчова цінність.....	110
6.4. Характеристика купажів кави	112
6.5 Класифікація та асортимент напоїв із натуральної кави.....	116

6.6. Кава швидкорозчинна.	119
6.7. Оцінка якості кави.	120
Запитання для самоконтролю.....	125
Тема 7. Технологія приготування та реалізація кавових напоїв	126
7.1. Класифікація кавових напоїв	126
7.2. Способи приготування кавових напоїв	130
7.3. Оформлення і подача кавових напоїв	135
7.4. Міжнародні барні міри об'єму.....	138
Запитання для самоконтролю.....	141
Тема 8. Культура споживання кави та кавових напоїв. Рекомендації щодо вживання кави	142
8.1. Особливості закладів кавової культури «Третьої хвилі».....	142
8.2. Мистецтво створення малюнків збитим молоком	146
8.3. Кавові шоу та фестивалі	152
8.4. Рекомендації для створення власного рецепту кавового напою	157
8.5. Мистецтво дегустації кави	158
Запитання для самоконтролю.....	160
Список використаних джерел.....	161