

DIGITÁLNÍ UČEBNÍ MATERIÁL

Číslo projektu:	CZ.1.07/1.5.00/34.0124
Název projektu:	Škola budoucnosti s využitím IT
Název materiálu:	VY_8_INOVACE_STO_46
Název školy:	Střední průmyslová škola a Střední odborná škola gastronomie a služeb, Most, p. o.
Předmět:	Stolničení
Tematický okruh:	Druhy míšených nápojů a servis
Téma:	Vybavení barového pultu
Ročník:	2
Jméno autora:	Pavel Kuník
Datum tvorby:	12. 01. 2013
Anotace:	Prezentace seznamuje žáky s prací barmana a barovým provozem, zároveň je seznamuje s druhy míšených nápojů, jejich výrobou a správným servisem v praxi. Materiál je určen pro žáky 2. ročníku (opakování pro žáky 3. ročníku) obor kuchař, číšník do předmětu „Stolničení“. Slouží k výkladu a procvičení učiva na interaktivní tabuli.

VYBAVENÍ BAROVÉHO PULTU

OBSAH

- ✓ **Obecná pravidla**
- ✓ **Vybavení a umístění inventáře**
- ✓ **Zdroje**

OBEČNÁ PRAVIDLA I

1. Vkusné a účelné vybavení baru, perfektní pořádek a čistota, určuje úroveň barmana i podniku
2. Největším problémem je udržení pořádku během provozu:
 - a) proto by mělo mít vše své stálé místo
 - b) získáme okamžitý přehled
 - c) jsme schopni rychleji reagovat a odstraňovat nedostatky

OBEČNÁ PRAVIDLA II.

3. Pracovní desku i ostatní části baru si každý barman upravuje podle svých potřeb a to maximálně účelně
4. Celková atmosféra a prostředí mají vliv na návštěvnost a konzumaci



VYBAVENÍ A UMÍSTĚNÍ INVENTÁŘE I.

1. Barman potřebuje dostatečný prostor na umístění:

- ❖ Sklenic
- ❖ Odměrek
- ❖ Rozložení šejkru
- ❖ Několik stříkacích lahví
- ❖ Na drobný inventář a míchací lžíce
- ❖ Na další doplňky a ozdoby nápojů (koktejlová třešeň)



VYBAVENÍ A UMÍSTĚNÍ INVENTÁŘE II.

2. Další část baru slouží na zpracování citrusů:
- ❖ Misky na krájené ovoce (plátky, čtvrtky, atd.)
 - ❖ Džbánky na ovocné a zeleninové šťávy
 - ❖ Prkénka a nože
 - ❖ Lis na ovoce



VYBAVENÍ A UMÍSTĚNÍ INVENTÁŘE III.

3. Na tato pracoviště navazuje dřez s tekoucí teplou a studenou vodou:

- ❖ Vylévání vody
- ❖ Oplachování použitého inventáře

4. Další prostor slouží na otevírání lahví s korunkovým uzávěrem

- ❖ Coca cola

VYBAVENÍ A UMÍSTĚNÍ INVENTÁŘE

IV.

5. Nejdůležitější prostor na:

- ❖ Všechny používané druhy ledu
- ❖ Nápojové sklo



6. Na pracovní desce barového stolu je často umístěn kávostroj

7. Součástí barové stěny je **výrobník ledu**, bez dobrého a velikostně odpovídajícího ledu nelze připravit kvalitní míšené nápoje

OTÁZKY A ÚKOLY

1. Co je největší problém během provozu?
2. Napiš jednotlivé části barového pultu?
3. Který druh inventáře nebo vybavení je pro barmana nezbytný?

ZDROJE

Literatura:

Burešová P., Zimáková B.: *Gastronomická služba – servis*, Praha: vydavatel Vysoká škola hotelová v Praze 8, spol. s r.o. 2007, ISBN 978-80-86578-86-6

Černý Jiří.: *Barový provoz v kostce*, Úvaly: vydavatelství Ratio, ISBN 80-902312-7-6

Salač Gustav: *Stolničení*, Praha: Fortuna 2006, ISBN 80-7168-752-9

Internet:

Obrázky :. http://www.sigroup.cz/gastro/uploads/amadeus_c_01.jpg

http://www.pmn-nerez.cz/c/5-category_default/barove-vybaveni.jpg

http://www.eu-vyprodeje.cz/fotky9566/fotos/9566_252__vyr_421.jpg

<https://encrypted->

[tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTE7FXoG2IcCJqXpV7WvGEdy03F6dGtdnJ65P2WWR4MlrfTeDKnKg](https://encrypted-tbn3.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcTE7FXoG2IcCJqXpV7WvGEdy03F6dGtdnJ65P2WWR4MlrfTeDKnKg)