



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБПОУ РК «РКИГ»

М.И. Пальчук
Приказ № 133/1 от «27» 08 2022 г.

ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОБЫ
в рамках проекта «БИЛЕТ В БУДУЩЕЕ»
по ранней профессиональной ориентации
учащихся 6-11 классов общеобразовательных организаций

Профессиональное направление:
«БАРМЕН»

г. Симферополь, 2022

Разработчик программы:

Волкова Анна Юрьевна – заведующая центром развития профессиональных компетенций ГБПОУ РК «РКИГ», преподаватель высшей категории, сертифицированный эксперт в компетенции «Ресторанный сервис». Контакт автора: Республика Крым, г. Симферополь, тел.+ 7 (978) 830 03 18, ayuvolkova@yandex.ru.

Программа профессиональных проб по профессии «Бармен» разработана для организации и проведения мероприятий по ранней профессиональной ориентации школьников в рамках федерального проекта «Билет в будущее» на базе Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства» с целью содействия профессиональному самоопределению учащихся средних школ.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

	Стр.
1. Паспорт программы	3
2. Содержание программы	3
3. Инфраструктурный лист	6
4. Приложение и дополнения	7

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Профессиональная среда: комфортная.

Наименование профессионального направления: «Бармен».

Вид	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
Базовый	Очный	90 минут	Учащиеся 6-11 классов	Нарушение слуха: - глухие - слабослышащие

II. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Введение (5 - 10 минут).

1. Краткое описание профессионального направления.

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками. Специалист в сфере общественного питания, как правило, работает в коммерческом секторе, предлагая клиентам широкий спектр услуг. Тип и качество необходимой услуги напрямую зависят от оплаты, производимой клиентом. Поэтому такой специалист всегда должен выполнять свои обязанности профессионально и в контакте с клиентом, чтобы соответствовать его ожиданиям и таким образом поддерживать, и расширять свой бизнес.

Как правило, он работает в гостинице или ресторане. Качество и уровень услуг, предоставляемых заведением и ожидаемых гостями, могут отличаться. Тип подачи услуги зависит от целевой аудитории: от простых схем самообслуживания до изысканного подхода, при котором блюда готовятся на столе гостя. Последний подход роднит эту сферу услуг с театром.

Высококачественные услуги в сфере питания требуют от специалиста обширных знаний о международной кухне, напитках и винах. Он должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя или в баре. Официант играет важнейшую роль во встрече гостя и формировании его впечатления от посещения заведения. Здесь огромное значение имеют профессионализм и изобретательность, хорошие манеры, безукоризненное взаимодействие с гостями, уверенность в себе, абсолютное соблюдение личной и пищевой гигиены, приятная внешность и практические навыки.

Для подачи деликатесов, напитков и вин используется большое количество разнообразных инструментов и материалов. Специалист в этой сфере знаком с принципами их применения наряду с обычными

принадлежностями для сервировки.

Независимо от рабочей среды, универсальными качествами высококлассного специалиста являются превосходные навыки коммуникации и заботы о госте. Официанты могут работать как в составе коллектива, так и сотрудничать с другими группами персонала гостиницы или ресторана.

Профессия официант (бармен) входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрения в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик.

2. Место и перспективы профессионального направления в современной экономике крымского региона, страны, мира.

По мере глобализации в сфере кулинарии, а также расширения практики путешествий в развлекательных и деловых целях и, соответственно, мобильности людей на международном уровне, персонал ресторанной индустрии сталкивается с новыми возможностями и требованиями. Для талантливого ресторатора существует множество коммерческих и международных возможностей; вместе с тем они вызывают необходимость понимать разнообразные культуры, тенденции и требуют умения работать в различных учреждениях.

Компетенция ресторанный сервис может стать уверенным стартом в индустрии питания. Это официант, бармен, бариста в одном лице.

В системе профессионального образования это специалист по организации и обслуживанию в общественном питании, от работы официанта, до управления рестораном.

На сегодняшний день средняя зарплата официанта, бармена, бариста в Крыму – 35 000-50 000 руб. Чаще всего эти профессии удается совмещать с учебой, благодаря сменным графикам.

Бармен — это представитель сферы услуг, который постоянно общается с людьми (если работает за барной стойкой). Его характеристика должна включать коммуникабельность, доброжелательность и терпеливость.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией.

Бармен делает напитки и смешивает их в правильной пропорции. Основу работы бармена составляет приготовление коктейлей, подача их и других напитков клиентам, а также получение за это платы. Сотрудники могут работать как за стойкой, получая заказы клиентов, и сразу выполняя их, а также в специально отведенном месте.

Бармен должен уметь:

- обращаться со всеми инструментами, видами посуды, напитками, ингредиентами, которые применяются в его работе;

- владеть приемами приготовления базовых коктейлей, и тех, что заявлены в меню конкретного заведения.

Бармен должен знать:

- принципы обращения с разными напитками и ингредиентами, правила их хранения, сочетания, подачи;
- основы психологии, конфликтологии, гигиены, санитарных норм.

Кроме всего перечисленного, важно, чтобы бармен был приветливым, вежливым, сдержанным с четкой дикцией, опрятным внешним видом, должен уметь общаться с людьми с разными характерами.

4. Интересные факты о профессиональном направлении.

Функции, которые в современном мире выполняет бармен, описываются ещё в письменных источниках Древнего Вавилона. Так, в статьях Законника Хаммурапи, правившего в 1792-50 гг. до н.э., были установлены правила финансовых отношений между хозяином питейного заведения и гостями.

Бармен – специалист, в совершенстве владеющий искусством приготовления, оформления и подачи напитков. Название профессии произошло от английского *bar* и *man* (то есть, человек за барной стойкой).

Согласно официальным сведениям, профессия бармена обязана своим появлением «золотой лихорадке» в Америке, где специально для золотоискателей магазины были разделены на две зоны: торговую и для отдыха. Именно в зоне для отдыха первые бармены смешивали коктейли из остатков выпивки, и потчевали ими посетителей баров.

В 1862 году в Нью-Йорке был выпущен первый кодекс профессионального бармена, который содержал рецепты коктейлей и сведения о различных напитках. Её автором был Джерри Томас, который сам проработал к тому моменту несколько лет за барной стойкой.

5. Связь профессиональной пробы с реальной трудовой деятельностью.

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Официант», способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в дальнейшем к обучению по данной профессии.

Профессиональная проба дает понятие о личной гигиене, санитарии труда, предприятию общественного питания.

Работа современного бармена уже давно не ограничивается просто приготовлением напитков. Помимо всего прочего «повелитель шейкеров» должен быть немного шоуменом, немного психологом, немного сомелье. Такая универсальность профессии напрямую связана с профессиональными обязанностями бармена, который должен готовить напитки, выбирать соответствующую посуду, креативно оформлять и подавать напитки, развлекать

гостей, консультировать посетителей на предмет выбора напитков, «гасить» конфликтные ситуации и просто общаться с клиентами.

Постановка задачи (5 минут).

1. Постановка цели и задачи в рамках профессиональной пробы.

1. Подготовить рабочее место для приготовления коктейлей, соблюдая правила ТБ. Рассказать о методах приготовления смешанных напитков и коктейлей, используемой посуде.

2. Практическое задание по приготовлению безалкогольных коктейлей разными методами.

2. Демонстрация итогового результата.

Презентация приготовленных коктейлей.

Выполнение задания (55 минут).

1. Подробная инструкция по выполнению задания.

1. Технология приготовления напитков:

- 1) изучение метода Билд (в стакане подачи);
- 2) изучение метода Стир и стрейн (в смесительном стакане);
- 3) изучение метода Шейк (в шейкере);
- 4) способы оформления коктейлей.

Шаги.

Инвентарь	Проведение
Барная стойка/парта	<p>Подготовка рабочего места</p> <ul style="list-style-type: none"> • Приготовить необходимые ингредиенты для приготовления коктейлей (расположить бокалы и инвентарь) • Разместить необходимое оборудование (доска, барный нож и прочие барные инструменты) • Сделать заготовки для коктейлей (соки цитрусовых и украшения) • При организации рабочего места представьте, как вы будете использовать инструмент, и какой рукой его брать (оборудование размещается со стороны той руки, которой берется инструмент) • Инвентарь, необходимый для приготовления коктейлей, располагают на нижней стойке бара: <ul style="list-style-type: none"> - шейкер – в разобранном и перевернутом виде на полотняной салфетке; - джиггер – в стакане с чистой водой, рядом с другими мерными емкостями в перевернутом виде; - барную ложку – в высоком стакане с чистой водой. <p>В процессе приготовления коктейлей воду в стакане постоянно заменяют.</p> <p>В удобном для бармена месте на рабочей поверхности барной стойки, на полотняной салфетке располагают барные нож-вилку, щипцы, нож-сомелье, штопор, открывалки, щипцы для открывания шампанского.</p>
Барное оборудование	
Барное стекло	
Барный инвентарь	
Полотенце для полировки стекла	
Ветошь для уборки	

2. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания.

Наставник наглядно демонстрирует процесс подготовки рабочего места, процесс приготовления коктейлей, соблюдение правил техники безопасности на рабочем месте при работе с инструментами и инвентарем (ножи, стекло и т. д.).

Контроль, оценка и рефлексия (20 минут).

1. Критерии успешного выполнения задания:

- Только все необходимое оборудование, инструменты и инвентарь.
- Уверенная работа.
- Корректная организация рабочего места.
- Правильное расположение продуктов, напитков на витрине.
- Гигиена на рабочем месте.
- Презентация и общее впечатление.

2. Рекомендации по контролю результата, процедуре оценки.

Презентация готовых безалкогольных коктейлей.

3. Вопросы для рефлексии обучающихся.

Вызвал ли у вас интерес процесс приготовления коктейлей?

Какими навыками должен обладать бармен?

Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

Ваши пожелания по проведению профессиональной пробы?

Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

Чему Вы хотели бы еще научиться?

III. Инфраструктурный лист

Наименование	Технические характеристики необходимого с примечаниями	Кол-во	Расчет (на группу 6 чел./на 1 чел.)	Степень необходимости (необходимо/опционально)
Барная стойка / парта / стол	На усмотрение организатора	3	На группу	Необходимо
Барный органайзер	На усмотрение организатора	7	На группу	Необходимо
Емкость для льда с совком	На усмотрение организатора	3	На группу	Необходимо
Барный коврик	На усмотрение организатора	2	На группу	Необходимо
Доска разделочная, нож	На усмотрение организатора	2	На группу	Необходимо
Шейкер	На усмотрение организатора	3	На группу	Необходимо

Смесительный стакан	На усмотрение организатора	3	На группу	Необходимо
Барная ложка	На усмотрение организатора	3	На группу	Необходимо
Джиггер 40/20, 50/25	На усмотрение организатора	3	На группу	Необходимо
Барное ситечко / стрейнер	На усмотрение организатора	3	На группу	Необходимо
Сквизер / соковыжималка для цитрусовых	На усмотрение организатора	3	На группу	Необходимо
Барное стекло	На усмотрение организатора	12	На группу	Необходимо
Продукты (фрукты, соки, сиропы)	На усмотрение организатора		На группу	Необходимо

IV. Приложение и дополнения

Ссылка	Комментарий
https://nationalteam.worldskills.ru/skills/tekhniki-prigotovleniya-kokteyley/	Техники приготовления коктейлей

АНКЕТА
участника профессиональной пробы

1. Данные о заполнителе:

Фамилия, имя _____

Учебное заведение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши предложения по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Спасибо за участие в профессиональной пробе!

Безалкогольные коктейли

1.

Название напитка: Санрайз с розовым перцем			
Метод приготовления: В бокале			
Бокал: Хайбол			
Украшение: Долька апельсина и мята			
Наименование продуктов	Мл	Др.	Приготовление
Сироп «Гренадин»	20		В бокал со льдом влить сок, газированную воду и перемешать. В середину бокала вылить сиропы, чтобы создать слои из цветов. Готовый напиток украсить долькой апельсина и мятой. Подавать с трубочкой.
Сироп «Розовый перец»	10		
Сок апельсиновый	100		
Газированная вода	50		

2.

Название напитка: Кофе-тоник			
Метод приготовления: В бокале			
Бокал: Для белого вина			
Украшение: Коктейльная вишня			
Наименование продуктов	Мл	Др.	Приготовление
Сироп «Личи»	5		В бокал положить коктейльную вишню и налить сиропы «Личи» и «Розовый перец», добавить лед, налить тоник и влить в середину бокала сироп «Блю Курасао». Последним слоем налить эспрессо.
Сироп «Розовый перец»	5		
Сироп «Блю Курасао»	10		
Тоник	100		
Эспрессо	10		

3.

Название напитка: Итальянская содовая			
Метод приготовления: В бокале			
Бокал: Хайбол			
Украшение: Слайс лимона, соцветие мяты			
Наименование продуктов	Мл	Др.	Приготовление
Сироп «Зеленая мята»			В наполненный льдом бокал налить сиропы и сок лимона, добавить газированную воду, хорошо перемешать, украсить. Подавать с трубочкой.
Сироп «Лемонграсс»			
Сок лимона			
Газированная вода		долив	

4.

Название напитка: Электро-колада			
Метод приготовления: В бокале			
Бокал: Хайбол			

Украшение: Ананас, коктейльная вишня			
Наименование продуктов	Мл	Др.	Приготовление
Сироп «Кокос»			Налить в бокал сиропа и лимонный сок, наполнить бокал льдом, добавить газированную воду, хорошо перемешать, украсить. Подавать с трубочкой.
Сироп «Блю Курасао»			
Сок лимона			
Газированная вода		долив	

5.

Название напитка: Утренняя прохлада			
Метод приготовления: Мадл-билд			
Бокал: Харрикейн			
Украшение: Слайс огурца			
Наименование продуктов	Мл	Др.	Приготовление
Сироп «Мёд»			Апельсин и лайм размять мадлером в харрикейне. Наполнить бокал измельченным льдом, налить сиропа, газированную воду и перемешать барной ложкой. Украсить слайсом огурца. Подавать с трубочкой.
Сироп «Огуречный»			
Дольки апельсина		2 шт.	
Дольки лайма		2 шт.	
Газированная вода		долив	

6.

Название напитка: Клубничный лимонад			
Метод приготовления: Шейк			
Бокал: Хайбол			
Украшение: Клубника			
Наименование продуктов	Мл	Др.	Приготовление
Сироп «Клубника»	20		Все компоненты кроме содовой смешать в шейкере со льдом и перелить в бокал. Украсить клубникой. Подавать с трубочкой.
Пюре «Малина»	30		
Сок лимона	20		
Сок апельсиновый	100		

7.

Название напитка: Эльза			
Метод приготовления: Шейк			
Бокал: Коктейльная рюмка			
Украшение: Ежевика и мята			
Наименование продуктов	Мл	Др.	Приготовление
Сок персиковый			Все ингредиенты поместить в шейкер и тщательно взбить. Готовый коктейль перелить в коктейльную рюмку, украсить свежей ежевикой и соцветием мяты.
Сок виноградный			
Сироп кокосовый			
Сироп «Блю Курасао»			
Сливки 35%			

8.

Название напитка: Экзо			
Метод приготовления: Шейк			
Бокал: Харрикейн			
Украшение: без украшения			
Наименование продуктов	Мл	Др.	Приготовление
Сок персиковый			Все ингредиенты поместить в шейкер и тщательно взбить. Готовый коктейль перелить в бокал харрикейн. Подавать с трубочкой.
Сок мультифруктовый			
Сок лимона			
Сироп «Пряный манго»			
Сироп «Бабл гам»			
Мороженное сливочное		3 барные ложки	