

ОРГАНІЗАЦІЯ

ОБСЛУГОВУВАННЯ НАПОЯМИ

мейджор

# ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1.

Матеріально-технічне забезпечення барів.

Змістовий модуль 2.

Основи барної справи. Напої в барах,  
їх призначення і класифікація.



Системне мислення й комплекс знань та навичок стосовно організації роботи та обслуговування споживачів у барах, побудови концепції закладу, організації роботи бармена; культури споживання алкогольних напоїв.



# ЧОМУ БАРИ НЕ МЕНШ ВАЖЛИВІ ЗА БІБЛІОТЕКИ



## ГАСТРОНОМІЧНА КУЛЬТУРА

Бари – це місця культурної концентрації людей. Місця, де живе гастрономічна культура – це частина нашої ідентичності.

## ЖИТТЯ МІСЬКОЇ ГРОМАДИ

В ресторанах і барах щодня відбувається фантастична кількість соціальних контактів, наслідком яких є одруження, розлучення, ділові угоди, політичні альянси – все, що завгодно

## МАЙСТЕРНЯ ТВОРЧИХ ІДЕЙ

Бар – це місце, де люди творять нові ідеї та працюють над їх утіленням. Звісно, в кожному закладі є свої умови роботи.



ПЕРСОНІФІКОВАНИЙ

ПІДХІД

Ми йдемо не до назви чи  
концепції, а до людини

БАРНІ

ЛАБОРАТОРІЇ



СУЧАСНІ ІНСТРУМЕНТИ І ОБЛАДНАННЯ

роторний випарювач,  
су-вид,  
термоміксер,  
ультрасоник,  
центрифуга,  
рідкий азот



ОСЛІДЖЕННЯ ТА РОЗРОБКА НОВИХ  
СМАКІВ

наднові складові,  
грані текстури напоїв

# БАРНІ ТРЕНДИ

## БУТИЛЬОВАНІ КОКТЕЙЛІ (TO GO)

коктейлі to-go — найефективніший з механізмів заробітку барів

## КОКТЕЙЛЬНІ НАБОРИ (COCKTAILS KIT)

У міру того, як люди все більше знаходяться вдома, вони шукають нові захоплюючі розваги. Це дає унікальну можливість захопити людей прекрасним світом бартендерства

---

## НОВІ ТРЕНДОВІ СПІРИТИ

ключова ринкова тенденція в індустрії напоїв показує, що споживачі «п'ють менше, але п'ють краще»

## РОЗВИТОК МЕТОДІВ І СПОСОБІВ

### НУЛЬОВИХ ВІДХОДІВ

Сталий розвиток, етично обґрунтовані і більш екологічні виробничі процеси стають все більш і більш важливими



на 27%  
з 328 грн до 416 грн  
Середній чек зріс

75 людей  
які зможуть  
сформувати світ  
напоїв у 2023 році  
серед них український  
бармен  
Шовкопляс Дмитро

від 2000 \$  
прибуток від діяльності  
бару



**ОБИРАЮЧИ МЕЙДЖОР  
БАРНУ СПРАВУ –  
ОРГАНІЗАЦІЯ  
ОБСЛУГОВУВАННЯ  
НАПОЯМИ, ВИ ЗМОЖЕТЕ**

- задавати тренди барної справи;
- формувати концепції барів;
- дізнатись все про "нішевий" (і не тільки) алкоголь;
- пізнати тонкощі міксології;
- вивчити організацію роботи бармена: від іміджу до заборон;
- досягти "дзену" у культурі споживання алкогольних напоїв.