



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 6. Educație și competențe
Obiectiv specific 6.14
Titlul proiectului: Pregătiți pentru piața muncii
Beneficiar: "Universitatea Spiru Haret"
Contract POCU/90/6.13/6.14/106242

GHID PENTRU PARCURGEREA STAGIILOR DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

MODUL: STAGII DE PREGĂTIRE PRACTICĂ ÎN ACTIVITĂȚI DE SERVIRE

Liceul Tehnologic „Gheorghe Miron Costin” Constanța
Calificarea profesionala: ORGANIZATOR BANQUETING
Clasa: a XI-a

Tutore practică: Nedelea Daniel

Întreprinderea/instituția: S.C. COMPLEX TURISTIC DOBROGEA S.R.L.

Tutore practică: Tănase Florin-Cătălin

Întreprinderea/instituția: S.C. CONTINENTAL HOTELS S.A.

Tutore practică: Apostol Dragoș

Întreprinderea/instituția: S.C. CONTINENTAL HOTELS S.A.

Tutore practică: Gologan Jenel

Întreprinderea/instituția: S.C. SUFRO COMPANY S.R.L.

Expert stagii de practică: Saioc Marian

Expert stagii de practică: Botezat Onorina

Expert stagii de practică: Patache Laura



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

FONDUL SOCIAL EUROPEAN
Programul Operațional Capital Uman 2014-2020
Axa prioritară 6. Educație și competențe
Obiectiv specific 6.14
Titlul proiectului: Pregătiți pentru piața muncii
Beneficiar: "Universitatea Spiru Haret"
Contract POCU/90/6.13/6.14/106242

Obiective:

Efectuarea activităților specifice din bar

- *Prepararea și servirea băuturilor în amestec*
- *Prepararea și servirea cafelei, ceaiului și băuturilor aromate*
- *Servirea băuturilor aperitive*
- *Servirea vinului*
- *Servirea berii*
- *Servirea băuturilor digestive*
- *Servirea băuturilor răcoritoare, a apei minerale și a apei plate.*

Derularea activităților de degustare:

- *Pregătirea degustării*
- *Ustensile pentru degustare*
- *Analiza vizuală*
- *Analiza olfactivă*
- *Analiza gustativă*
- *Analiza tactilă.*

Calcularea costurilor băuturilor.

Aplicarea sistemelor de control:

- *Control la sticlă;*
- *Controlul potențial de vânzări;*
- *Inventarul;*
- *Controlul bufetelor și evenimentelor;*
- *Liste de control.*

Verificarea procedurilor din bar:

- *Respectarea rețetelor*



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- *Utilizarea mărcilor „casei”*
- *Înregistrarea corectă a vânzărilor*
- *Afișarea listei de prețuri*
- *Documentele specifice barului.*

Teme și sarcini de lucru:

Data: 02.06.2020

Tema: Activități practice de organizare și pregătire a barului

Sarcina de lucru: Studiați materialul de documentare, surse de informare on-line și efectuați o descriere detaliată a celor mai importante tipuri de baruri întâlnite în activitatea de alimentație.

Data: 03.06.2020

Tema: Activități practice de organizare și pregătire a barului

Sarcina de lucru: Studiați materialul de documentare, surse de informare on-line și efectuați o descriere detaliată a mise-en-place-ului utilizat în baruri.

Data: 04.06.2020

Tema: Efectuare activităților specifice din bar

Sarcina de lucru: Studiați materialul de documentare, surse de informare on-line și efectuați o descriere detaliată a regulilor privind efectuarea serviciului în bar:

- pregătirea inventarului
- preluarea comenzilor
- servirea
- prioritățile generale la servire
- manipularea inventarului

Data: 05.06.2020

Tema: Efectuare activităților specifice din bar

Sarcina de lucru: Studiați materialul de documentare, surse de informare on-line și efectuați o descriere detaliată a specificului activităților de servire în bar.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Material de documentare:

Băuturile în amestec pot fi clasificate astfel:

- din punct de vedere al cantității sunt: scurte (short-drinks) și lungi (long drinks);
- din punct de vedere al recomandării în servire:
 - ✓ băuturi aperitive (înainte și în timpul servirii gustărilor);
 - ✓ băuturi digestive (în timpul și după servirea mesei).
- din punct de vedere al conținutului în alcool: băuturi nealcoolice (răcoritoare și stimulente); băuturi slab alcoolice și alcoolice.
- din punct de vedere al preparării și gradului de îndulcire: cocktailuri seci, demiseci, demidulci, dulci, cu grad de îndulcire diferit.

Reguli și tehnici de preparare a băuturilor în amestec¹

Băuturile în amestec în funcție de caracteristicile lor, se pregătesc prin metodele: agitare, amestec și dresare.

Metoda agitării² - se folosește la amestecul băuturilor sau ingredientelor de densități diferite.

Ordinea operațiunilor:

- se pun în shaker cuburile de gheață în număr și mărime corespunzătoare sortimentului de preparare ce urmează a fi pregătit;
- se pregătesc pe masa de lucru cele necesare realizării preparatului conform rețetei: băuturile și ingredientele prescrise în rețetă, ustensilele de măsurat și de lucru, obiectele de inventar în care va fi servit clientul;
- se golește shakerul (mixerul) de apa care s-a acumulat prin topirea gheții, prin strecurare într-un recipient sau în cuva spălătorului din bar;
- se măsoară cu cilindrul gradat băuturile conform rețetei și se pun în shaker;

¹ <http://barmanro.blogspot.com/2012/11/reguli-si-tehnici-de-preparare.html>

² Puteți accesa: 5 QUICK + EASY VODKA COCKTAILS! (part 1), <https://www.youtube.com/watch?v=1z5FCi-XpHQ>



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- se agită scurt shakerul prin mișcări energice, la înălțimea umărului, perpendicular și orizontal în formă de opt, se verifică, în acest sens ambele capace ale shaker-ului, fixate pe timbal (tubler), apoi se așează servetețul de pânză perpendicular pe capace pentru a preveni stropirea, ținând degetul arătător pe capacul mic în timpul mișcărilor;
- după omogenizarea compoziției, se scoate dopul shaker-ului și se toarnă în paharul pregătit pentru servire;
- se adaugă garniturile prevazute în rețetă;
- se servesc clienții direct sau prin ospătar;
- se face ordonarea locului de muncă, veselei folosite.

*Metoda amestecului*³ – se folosește la amestecul băuturilor și ingredientelor fluide și de densități apropiate în paharul de amestec, denumit pahar de cocktail.

Ordinea operațiunilor:

- se pun în paharul de amestec cuburile de gheață în număr și de mărimea corespunzătoare sortimentului de băuturi ce urmează a fi pregătit;
- operațiunile de preparare se realizează prin pregătirea tuturor componentelor conform rețetei, pe masa de lucru;
- se golește paharul de apă prin strecuratoarea de bar, apoi se măsoară cu cilindrul băuturile și se pun în paharul de amestec;
- se amesteca foarte energic circa 10-20 de secunde cu ajutorul linguriței de bar, care se introduce sub cuburile de gheață și se ridică în sus, operația încheindu-se printr-un amestec circular de jos în sus;
- se strecoară amestecul din paharul de preparare în paharul de servire, utilizând strecurătoarea de bar;
- se adaugă garniturile prevăzute în rețetă și se servesc clienții direct din bar, pe suport de farfurioară, sau serviciu prin ospătar. Barmanul efectuează apoi ordonarea locului de preparare, spălarea ustensilelor.

³ Vezi prepararea Aperol Spritz: <https://www.youtube.com/watch?v=IRkM8jsG-hY>



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

*Metoda dresării*⁴ – este o operațiune simplă și se folosește pentru realizarea amestecului de băuturi cu aceeași densitate sau cu densități diferite, direct în paharul de servire, folosind următoarea succesiune de operații:

- măsurarea componentelor rețetei începând cu densitatea mare și apoi în descresștere,
- turnarea acestora în paharul de servire, prin intermediul linguriței sub forma de firisor subțire, apoi se continuă la fel și cu celelalte băuturi, formându-se în acest sens straturi alternative în pahar (curcubeu).

Pentru realizarea în condiții cât mai bune a băuturilor în amestec, barmanul trebuie să cunoască și să respecte următoarele reguli:

- înaintea începerii pregătirii unei băuturi să revadă rețetele;
- la pregătirea băuturilor în amestec prin metodele agitării sau amestecului, se folosesc cuburi de gheață;
- unele băuturi pregătite prin metoda degreasării se pot realiza fără gheață, acestea fiind răcite;
- durata agitării amestecului crește atunci când se pregătesc mai multe porții odată în shaker sau mixer;
- zestul de lămâie sau ornamentul nu se lasă în paharul de servire, ci se presează deasupra preparatului, lăsând să cadă numai sucul aromat;
- zestul de lămâie sau portocală se obține prin tăierea unei părți din coaja respectivă, de mărimea unei monede mici sau poate avea forma alungită, simplă sau spirală;
- unele băuturi simple sau în amestec se servesc în pahare cu bordură de zahăr (givrare). Pentru realizarea bordurii din zahăr a paharului, înainte de a se introduce lichidul, se taie o rondea de lămâie, se crestează și se umezește toată marginea paharului, apoi se ține paharul de picior și se introduce cu marginea umezită în farfurioara cu zahăr, prin învârtire, până seformează bordura;
- șampania rămasă după prepararea unui cocktail poate fi păstrată câteva ore fără să-și piardă calitățile, dacă sticla este ținută la rece, astupată ermetic și cu dopul în jos;

⁴ <https://www.youtube.com/watch?v=0IESM3wJQzU>



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- la băuturile preparate cu fructe, se oferă consumatorilor o linguriță specială de lungime corespunzătoare înălțimii paharului.
- gheața din shaker nu se reutilizează.
- gheața din pahar e doar pentru a menține băutura rece, răcită va fi în shaker.
- cocktailul va fi servit pe servețel.

Fișa 2 - Descrierea sortimentului de băuturi în amestec după diferite criterii (conținut, concentrație alcoolică)

Amestecurile de băuturi se realizează în unitățile de alimentație în sortimente, diferențiate prin elementele caracteristice, metode de preparare și formele de servire.

- **Cocktailul** are un conținut ridicat de alcool, consumându-se ca aperitiv, în cantități mici. Se prepară din combinarea unor băuturi alcoolice (vodcă, gin, vermut, coniac, vin spumant, cu siropuri diferite, apă minerală, zahăr).

După cantitatea de zahăr din conținut cocktailurile pot fi: seci (dry), demiseci (medium) sau dulci (sweet).

Servirea se face în pahare speciale (pentru cocktail) așezate pe farfurioare suport.

- **Cobbler-ul** este o băutură slab alcoolizată care are la bază vinuri dulci, fructe și gheață pisată. Se prepară în pahare care au forma de cupă, cu capacitate de 250-300 ml.

Servirea se face cu paharul respective însoțit de pai și linguriță, așezate pe farfurioare suport.

- **Crusta** este o băutura cu tărie alcoolică mai mare. Se prepară din: cuburi de gheață, suc de lămâie, băuturi alcoolice (vodcă, vin ars, gin), zahăr pudră și arome. Elementul de decor este reprezentat de coaja de lămâie tăiată în formă de spirală, sau un fruct (cireșă, vișină etc.), se servește în paharul balon însoțit de pai și linguriță, așezate pe farfurioară suport.

- **Crușonul** este o băutură cu tărie alcoolică redusă.

Se prepară în pahare-cupă cu capacitatea de 200-250 ml, din fructe (caise, pere, căpșuni, zmeură, fragi, cireșe, portocale) macerate în zahăr și lichioruri și din băuturi alcoolice (vin ars, vin spumant etc.)

Paharul în care s-au pus fructele și băutura alcoolică se așează pe farfurioara suport, însoțit de o linguriță.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- **Fix-ul** are un conținut mai redus de alcool.
Se prepară din suc de lămâie, sirop de zahăr, lichior și băuturi alcoolice.
Se prepară și după care se toarnă în pahare speciale cu capacitatea de 100-150 ml peste care se pune gheață pisată.
Se decorează cu o felie de lămâie tăiată subțire.
- **Fizz-ul** se prepară în shaker, prin agitare, din suc de lămâie, apă minerală, zahăr, albuș sau gălbenuș și băuturi alcoolice cu un conținut ridicat de alcool. Conținutul se toarnă în pahare de 200-250 ml peste care se mai adaugă apă minerală și se decorează cu felii de lămâie subțiri.
Se servește cu pai, iar paharul se așează pe farfuria suport.
- **Flips-ul** are în componență vinuri licoroase, zahăr, ouă și cuburi de gheață; se pot folosi băuturi alcoolice cu grad diferit de tărie alcoolică, cunoscut sub denumirea de “flips” curcubeu.
Se prezintă în straturi suprapuse. Se servesc în pahare speciale așezate pe farfuria suport, împreună cu paiul.
- **Grag-ul** se prepară din rom sau vin ars, miere sau zahăr, infuzie de ceai sau apă fierbinte. Se servește în pahare de 250 ml prevăzute cu un suport metalic pentru a evita frigerea degetelor.
- Punch-ul se prepară de regula din 5 ingrediente: sirop, alcool, fructe, apă și arome, direct în pahar sau în bol de sticlă și se servește cald sau rece. Punch-ul rece are la bază: zahăr pudră, apă rece, suc de fructe sau sirop, băutură alcoolică și gheață pisată. Se decorează cu cireșe, vișine etc. În stare caldă se prepară din apă, zahăr pudră, suc de lămâie și băutură alcoolică care se fierb, servindu-se apoi în pahare încălzite prealabil.

Reguli și tehnici de preparare a cafelei, ceaiului și băuturilor aromate

În lume există câteva specii de arbore de cafea, însă două dintre ele sunt cele mai cultivate la nivel mondial. Este vorba despre *Coffea arabica* și *Coffea canephora*, plantele care dau principalele două tipuri de cafea: cafeaua arabica și cafeaua robusta.



Cafeaua Arabica este considerată primul soi de cafea care a început să fie cultivat. Arbustul de *Coffea arabica* mai este denumit și „cafea de munte” sau „cafea



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

arabă” și este cultivat la scară largă la nivel mondial: aproximativ 60% din totalul producției de cafea este cafea arabica. Ea este originară din Etiopia și este un soi bogat în arome, foarte parfumat, dulce și ușor acid. Planta este destul de sensibilă față de alte soiuri și are nevoie de întreținere intensă. Boabele de cafea, înainte să fie prăjite, sunt alungite și de o culoare verde-albăstrui. Acest soi de cafea conține cu 50% mai puțină cofeină decât alte soiuri (Robusta, de exemplu), dar aroma este mult mai intensă, iar boabele sunt folosite pentru cafelele de calitate superioară.

Cafeaua Robusta este originară din Africa Centrală și de Vest, din Guineea până în Uganda. Ea este cultivată la scară largă în Africa, Indonezia și Brazilia și acoperă aproape un sfert din producția mondială de cafea. Înflorește de câteva ori pe an, ceea ce înseamnă că este mai productivă decât cafeaua Arabica. În plus, cafeaua Robusta mai este cunoscută și pentru cantitatea mare de cofeină pe care o conține: aproape 2,5%, dublu față de cafeaua Arabica.

Aromele de cafea

Cafeaua poartă, de obicei, numele țării sau regiunii de unde este recoltată, iar boabele de cafea pot fi identificate în funcție de aromele diferite, de aciditate sau de consistență și de intensitatea gustului. Aceste caracteristici ale gustului depind nu doar de zona în care au fost culese boabele de cafea, ci și de varietăți sau de modul în care au fost procesate. Printre regiunile cele mai cunoscute sunt:

- Bourbon - este una dintre cele două varietăți inițiale ale cafelei arabica. A fost cultivată prima oară în insula Bourbon, actuala Reunion.
- Typica - este una dintre cele mai importante varietăți de cafea arabică din lume, cultivată extensiv în America Centrală;
- Columbiana - este cafeaua arabică recoltată în Columbia;
- Java - este recoltată în insula indoneziană Java;
- Kona - este o varietate de cafea cultivată pe pantele munților din Hawaii;



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- Catimor - este un hibrid între varietățile de cafea Caturra și Timor. A fost creată în Portugalia, se maturează repede, însă are nevoie de anumite condiții pentru fertilizare.
- Catuai - este o varietate de cafea recunoscută pentru rezistența sporită în fața intemperiilor;
- Mundonovo - această varietate de cafea este una dintre cele mai des întâlnite în Brazilia. Este ideală pentru climatul acestei țări și dă roade bogate.
- Caturra - este o variantă a soiului Bourbon, plantată prima oară în orașul brazilian Caturra. Este rezistentă la intemperii și la dăunători.

Cafelele gourmet - de cea mai înaltă calitate - sunt produse aproape exclusiv din boabe de cafea Arabica. Printre cele mai cunoscute sunt: Jamaican Blue Mountain, Colombian Supremo, Tarrazú, Guatemalan Antigua, Ethiopian Sidamo.

Prepararea cafelei

Sunt nenumărate metode pentru prepararea cafelei, unele dintre ele vechi, altele moderne. Și echipamentele s-au schimbat, îmbunătățindu-se în ultimii ani. Iată care sunt principalele metode de preparare a cafelei, împreună cu aparatura necesară:

- *la ibric* - mai cunoscută sub numele de cafea turcească sau orientală. Această varietate de cafea se prepară cu ajutorul unui ibric cu apă clocotită în care se adaugă cafeaua măcinată fin.
- *la filtru* - cafeaua la filtru este, în esență, o metodă modernă a cafelei turcești. Cafeaua e pusă într-un filtru peste care se toarnă apă fierbinte. Pentru asta ai nevoie de o cafetieră, dar și de filtre de calitate pentru a obține cea mai bună aromă.
- *espresso* - cafeaua la espressorul automat este considerată cea mai bună și cea mai pură cafea. Prepararea implică trecerea apei sub presiune prin cafeaua măcinată extrem de fin.
- *presa franceză* - este o metodă de preparare a cafelei care folosește un recipient din sticlă și un fitru sub forma unui piston, care poate fi coborât în recipient;
- *moka* - mai cunoscută și sub denumirea italiană macchinetta. Moka este o metodă de preparare a cafelei care folosește un recipient din metal împărțit în două: un rezervor



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

unde se pune apa și unul în care se adună cafeaua. Aburul apei fierde trece prin cafeaua măcinată și se adună în celălalt rezervor.

Cele mai consumate 7 **tipuri de cafea** sunt:

Cappuccino este, probabil, una dintre cele mai populare feluri de cafea la nivel mondial. Un cappuccino este format, de obicei, din două straturi: primul este o ceașcă de cafea espresso, apoi un strat de lapte spumat. Cappuccino poate fi decorat, de obicei, cu bucățele de ciocolată sau alte decorațiuni dulci.

Caffe Americano este așa-numita cafea „americană” se prepară foarte simplu, adăugându-se apă fierbinte peste o ceașcă de espresso. Se spune că acest tip de cafea a apărut în timpul celui de-al Doilea Război Mondial, în Italia. Soldații americani foloseau această metodă pentru a-și „lungi” cafeaua.

Caffe Latte este formată dintr-o ceașcă de espresso, căreia i se mai adaugă lapte spumat. Băutura este destul de spumată și se confundă foarte ușor cu un cappuccino.

Macchiato (sau Piccolo Latte) este o ceașcă de cafea espresso peste care se adaugă lapte aburit, direct în ceașcă. Este, în mod obișnuit, mai tare decât un cappuccino, cu care seamănă ca preparare. Este, de asemenea, de dimensiuni mai mici: este servit de obicei într-o ceașcă de espresso.

Mochaccino este de fapt o cafea latte peste care a mai fost adăugată ciocolată rasă, sirop sau chiar ciocolată pudră. Uneori se mai adaugă și frișcă deasupra. Este mai mult un desert decât o cafea în adevăratul sens al cuvântului.

Irish Coffee, cafeaua irlandeză este preparată, bineînțeles, cu whiskey. Rețeta este simplă: se folosește tot o ceașcă de espresso, peste care se adaugă aproximativ 20 ml de whiskey, zahăr și un strat gros de frișcă deasupra. Cea mai bună idee este însă să nu folosești cafea instant, pentru că nu are același gust.

Vienna se prepară din două cești de espresso foarte tare, care se amestecă între ele și peste care nu se adaugă lapte și zahăr, ca îndulcitor, ci frișcă. Această cafea este o îmbinare între aromele celor două espresso, cărora li se adaugă dulceața oferită de frișcă.

Ceaiul este o infuzie – de aceea se așteaptă să se obțină maxim de aromă.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Există 6 tipuri de ceai, toate provenite din frunzele și mugurii arborelui de ceai, *Camellia sinensis*, diferențele fiind date de gradul de oxidare și uscare al frunzelor, florilor sau mugurilor plantei. Mai sunt și infuziile de plante sau fructe cu scop medicinal sau de relaxare (ceai de mușețel, mentă, sunătoare, fructe de pădure etc.)

Ceaiul alb este considerat cea mai pură formă a acestei băuturi, fiind de aceea și extrem de scump. Lichidul rezultat este foarte clar și deschis la culoare și conține cea mai mare concentrație de substanțe nutritive și antioxidanți, chiar și decât *ceaiul verde*.

Ceaiul negru este cel mai aromat tip de ceai, cu un conținut ridicat de teină, ceea ce îl face un energizant natural puternic.

Ceaiul galben este obținut într-o manieră asemănătoare cu ceaiul verde, numai că frunzele au apucat să se îngălbenească, de aici culoarea acestuia.

Ceaiul oolong este specific Chinei, fiind obținut printr-un proces variabil de maturare al frunzelor prin expunerea prelungită la soare.

Ceaiul pu-erh este realizat tot din frunzele arborelui de ceai, însă calitatea acestei băuturi este dată de vechimea sa. Cu cât sunt mai vechi frunzele de ceai, cu atât acesta are un gust mai aromat și puternic.

Pentru prepararea ceaiului este importantă temperatura apei care se toarnă în cană la prepararea acestuia, astfel:

- Ceaiul alb – 70° – 80° C;
- Ceaiul negru – 90° C;
- Ceaiul verde – 70° – 80° C;
- Ceaiul oolong – 85° – 95° C;
- Ceaiul Pu-Erh – 100° C.

În general infuzia se lasă 2-3 minute în funcție de cât de intensă vrei aroma.

Verificarea caracteristicilor băuturilor conform regulilor de degustare

Caracteristicile senzoriale ale unor sortimente de băuturi:

- Rachiul de fructe trebuie să se prezinte ca lichid limpede cu o concentrație alcoolică de până la 34°, cu o culoare galben deschis până la galben brun, cu miros, gust și aromă specifice fructului de proveniență.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- Ginul trebuie să se prezinte ca un lichid limpede incolor, buchet și gust fin caracteristic de ienupăr.
- Analiza calității berii se referă la determinarea indicativilor organoleptici și fizico-chimici și face referire la următoarele aspecte: limpezime perfectă, fără impurități și sedimente în suspensie, turnată în pahar să formeze o spumă compactă deasă și persistentă, iar bulele de dioxid de carbon să se degaje lent. Gustul și mirosul berii să fie plăcut, specific conținutului puțin amărui datorat hameiului; nu trebuie să aibă gust și miros străin, de mucegai.
- Vinul trebuie să fie perfect limpede
Reguli de degustare a vinului:
 - ✓ În analiza organoleptică, degustătorul nu trebuie să fie obosit, într-o stare de disconfort psihic sau bolnav.
 - ✓ Paharul trebuie să aibă forma potrivită și va fi confecționat din sticlă incoloră și prevăzut cu picior.



- ✓ Ordinea degustării:
 - se va începe cu:
 - vinurile galben-pai de consum curent apoi cu galben-pai seci superioare.
 - vinuri roșii seci de consum curent și superioare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

- galben-pai demiseci și dulci; roșii demiseci și dulci aromate.

- temperatura vinurilor pentru degustat:

Vinurile albe

- Vinuri albe dulci (Muscat) – se servesc la temperaturi de 4-8°C sau 8-10°C după preferințe;
- Vinuri albe seci și tinere (Sauvignon blanc) – se servesc la temperaturi de 8-10°C
- Vinuri albe seci (Riesling) complexe și aromatice – se servesc la temperaturi de 9-11°C;
- Vinuri albe demidulci – se servesc la temperaturi de 10-12°C;
- Vinuri albe dulci, cu arome de fructe – se servesc la temperaturi de 10-12°C;
- Vinuri albe seci, de calitate superioară și cu o vechime de 2-3 ani – se servesc la temperaturi de 10-12°C

Vinuri rose – au nevoie de temperaturi de 8-10°C.

Vinurile roșii

- Vinuri roșii, tinere – se servesc la temperaturi de 12-14°C;
- Vinuri roșii simple – se servesc la temperaturi de 14-16°C;
- Vinuri roșii mature, complexe (Pinot Noir nobil, cu o vechime de 2-3 ani) – se servesc la temperaturi de 16-18°C;
- Vinuri roșii mature, (Cabernet Sauvignon nobile, cu o vechime de peste 3 ani) – se consumă la temperaturi de 18-20°C.

Vinurile spumoase – se servesc la temperaturi de 6-10°C.

- după trecerea vinului prin toate papilele gustative ale limbii se precizează componentele de baza asupra gustului.
- vinul se varsă într-un vas cu nisip sau rumeguș iar degustătorul va înghiți o felioară de pâine pregătită în acest sens după fiecare degustare.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Calcularea costurilor băuturilor



Există două metode complementare pentru a stabili prețul unui produs sau al unui preparat (fel).

Metoda coeficienților multiplicatori fixează prețul pornind de la costul de producție al unui preparat cunoscut, costul legat de materia primă și unele principii OMNES, care vor permite să verificăm dacă rezultatul obținut va da o imagine coerentă a prețului.

Ea constă în a aplica costului „materiei prime” al unui fel (evaluat în funcție de fișa tehnică) un coeficient multiplicator care ne permite să obținem prețul de vânzare.

De ce să fixăm prețul pornind de la costul „materiei prime” și nu de la costul complet (materie primă + forța de muncă + alte costuri)?

Răspunsul la această întrebare e simplu: deoarece patronul de restaurant poate cunoaște întotdeauna costul „materiei prime” previzionar al unui fel realizând o fișă tehnică, în timp ce costul complet al unui fel e dificil de determinat. Este dificil de împărțit într-o manieră pertinentă cea mai mare parte a costurilor fixe între diferite feluri. De exemplu, care este partea de chirie «consumată» de un Aperol spritz sau un cocktail Ciatown? Nicio metodă de gestiune nu ne dă un răspuns satisfăcător la această întrebare. Pe de altă parte, costul „materiei prime” reprezintă cam 25-35% din valoarea



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

felului (ratio materie). Iată de ce, cu pragmatism, vom porni de la date cunoscute și fiabile. Ceea ce rămâne de determinat este coeficientul multiplicator care trebuie aplicat.

În practică se vorbește acum ceva timp de "sfânta treime", respectiv o treime din prețul băuturii era costul materiei prime, o treime alte cheltuieli (chirie, personal, uzură mijloace fixe, etc.) și o treime profit. În ultima vreme pe fondul creșterii celorlalte costuri adiționale, se înmulțește costul materiei prime cu 4.

Împărțirea coeficienților multiplicatori

Marja brută permite acoperirea unui ansamblu de costuri relativ fixe: clientul care intră într-un restaurant trebuie să găsească loc la o masă, localul trebuie să fie primitiv, bine decorat etc.; asta înseamnă un ansamblu de elemente al căror cost este relativ fix. Rezultă o pondere a acestui cost relativ slabă în raport cu costul materiei prime. În consecință, ar trebui aplicate regulile următoare:

Regula nr. 1

Cu cât costul „materiei prime” al unei prestații e mai ridicat, cu atât coeficientul multiplicator pentru aceasta prestație trebuie să fie mai scăzut.

Spre exemplu, să presupunem că un restaurant tematic costă 480.000 de lei pe lună în termeni de costuri fixe și că servește 20.000 de feluri pe lună în medie. În acest exemplu, nu există alte costuri variabile decât costul „materiei prime”. Rezultă că prețul de vânzare al fiecărui fel trebuie să acopere o cota parte din costurile fixe. Asta înseamnă $380.000/20.000 = 19$ lei.

Costul „materiei prime” al unui campari orange este de

60 ml Campari – 1L la 80 lei, rezultă cost=4.8 lei ,

150 ml suc de portocale – 2L la 14 lei, rezultă un cost de 1.05 lei

1 leu -alte cheltuieli

deci prețul său ar trebui să fie de 26 lei.

CAMPARI ORANGE



Portii	Durata	Dificultate	Calorii	Ustensile
2	8 min		44 kcal	lingura

Un simplu mix între Campari și un suc de portocale este o bautura delicioasa. Un cocktail simplu, dar cu un gust deosebit, perfect in orice perioada a zile (recomandat in zilele calduroase).

Ingrediente

1. 60 ml **Campari**
2. Suc portocale
3. Portocala (felii pentru ornament)
4. Gheață

Preparare

1. Umpleți un pahar cu gheață
2. Adăugați Campari in pahar
3. Adăugați suc de portocale
4. Amestecați cu o linguriță

Marja brută permite de asemenea acoperirea unui ansamblu de costuri de producție și de distribuție variabile în funcție de tipul de prestație: în felul acesta, e logic să utilizăm un coeficient multiplicator diferit în funcție de sarcina de lucru. Aplicăm deci a doua regulă:

Regula nr. 2.

Cu cât sarcina de lucru necesară pentru a realiza o prestație e mai ridicată, cu atât coeficientul multiplicator pentru aceasta prestație trebuie să fie mai ridicat. Aceasta logică a costului de producție nu se întâlnește mereu cu logica de marketing deoarece, dacă felul este mai scump, trebuie ca diferența de «valoare» să fie percepută de client, ceea ce nu e neaparat legat de cantitatea de muncă necesară pentru a-l fabrica.

Regula nr. 3.

Ideea e că, în cele din urmă, exploatarea unui restaurant să degajeze o marjă brută suficient de mare în valoare absolută pentru a acoperi toate celelalte costuri în afară de mâncare și de băutură și să lase un rezultat corect. Modularea trebuie deci să dea naștere unui multiplicator mediu care să corespundă acestui obiectiv. Realizarea în mod regulat a unor «situații de gestiune», cum ar fi conturile de rezultate lunare, permit verificarea acestui al doilea imperativ. Într-adevăr, coeficientul multiplicator mediu real



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

observat nu va depinde doar de costurile „materiei” previzionate, ci și de structura vânzărilor.

Coeficientul real este, după cum se vede, diferit de coeficientul mediu, din cauza repartiției vânzărilor. Trebuie verificat în mod regulat ca marja brută, coeficientul multiplicator și ratio real să fie conforme cu obiectivele, pentru ca plățile fixe să fie acoperite și obiectivul să fie atins.

Calculul regulat al ratio materii și raportarea lunară permit cel mai bine acest control.⁵

Metoda costurilor cu țintă (de la preț la cost)

Metoda coeficienților multiplicatori este deseori criticată, la fel ca toate metodele care utilizează costurile. Criticii sunt specialiștii de marketing care preferă să plece de la prețul acceptabil pentru client și care e determinat fie prin referință cu prețurile concurenței, fie prin anchetă. Plecarea de la prețuri nu exclude verificarea viabilității economice a deciziei. Este obiectul metodei costurilor țintite: în concepția inițială, metoda constă în a concepe produsul în așa fel încât costurile de producție să fie compatibile cu prețul pe care clientul va accepta să îl plătească.

Aplicarea sistemelor de control în bar

Controlul băuturilor se realizează mult mai ușor decât cel al mâncărilor. Argumentele pentru această afirmație sunt următoarele:

- Într-o unitate de alimentație, numărul sortimentelor și mărcilor de băuturi este mai mic decât al preparatelor culinare;
- Băuturile se cumpără îmbuteliate în ambalaje standard și la calitate precizate;
- Băuturile nu sunt atât de perisabile cum sunt preparatele culinare și produsele alimentare.

Motivele care impun, totuși, un control strict în baruri sunt următoarele:

- ✓ angajații pot comercializa prin bar băuturi procurate din alte surse pentru a-și însuși câștigul obținut;

⁵ http://www.hores.ro/articol/Cum_se_stabilesc_preturile_in_restaurant-l410



UNIUNEA EUROPEANĂ

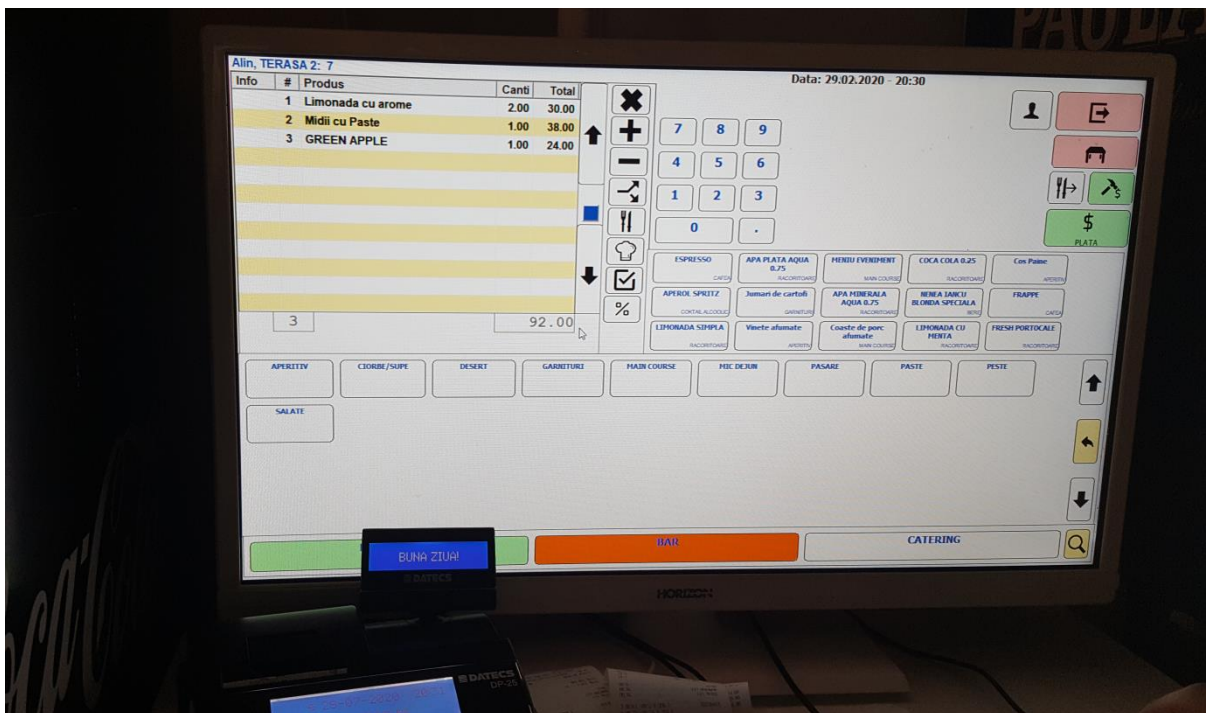


Instrumente Structurale
2014-2020

- ✓ la vânzarea băuturilor, barmanul poate să obțină câștiguri nemeritate viciind fie calitatea, fie cantitatea de băutură;
- ✓ băuturile sunt mult mai tentante decât mâncarea pentru angajații unității de alimentație;
- ✓ băuturile sunt, de regulă, mult mai scumpe decât preparatele culinare, contribuind mai mult la obținerea profitului în unitate, decât preparatele culinare.

Înregistrarea corectă a vânzărilor

O dată cu avansarea tehnicii și tehnologiei modul de gestionare a comenzilor, de servire și plată a evoluat. Azi restaurantele folosesc din ce în ce mai des sisteme computerizate tip POS.



Înzestrați cu dispozitive touche-screen (tablete) ospătarul dă comanda pe care sistemul o distribuie secției răspunzătoare cu prepararea (bucătărie, bar).

Comanda rămâne deschisă până când clientul solicită *nota de plată* și precizează modalitatea de plată (cash sau card).

În vederea plății notei, ospătarul/ barmanul/ barista înmânează clientului Bonul fiscal și, dacă este cazul Factura.



UNIUNEA EUROPEANĂ



Instrumente Structurale
2014-2020

Să aplicăm...

1. Explicați metoda de preparare a unei băuturi amestec la alegere și stabiliți costul acesteia prin metoda coeficienților de multiplicare, coeficientul fiind 5.
2. Cum se servește berea într-un restaurant?
3. Când se recomandă pe parcursul mesei consumul de băuturi digestive?
4. Numiți 3 ustensile pentru degustare.
5. Studiați Factura următoare și identificați:
 - firma prestatoare,
 - clientul,
 - achiziția făcută.