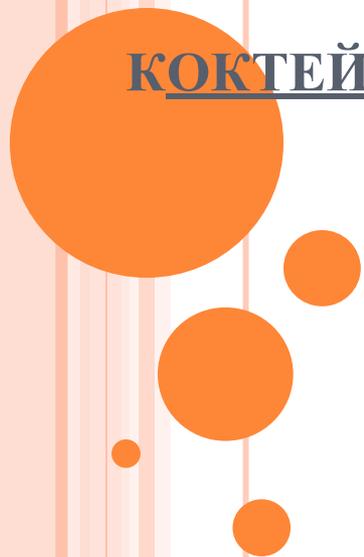


**ТЕМА:**

**ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЯ**  
**КОКТЕЙЛЕЙ ГРУППЫ «ГОРЯЧИХ СМЕШАННЫХ**  
**НАПИТКОВ НА ОСНОВЕ КОФЕ»**



## ВВЕДЕНИЕ

Безалкогольные коктейли на основе кофе зарядят Вас бодростью и поднимут жизненный тонус! Горячие напитки особенно подходят для долгих зимних или осенних вечеров. Они согреют вас и ваших гостей, сделают вечер теплым и приятным. Точно не известно, кому первому пришло в голову составить из алкогольных напитков непривычные композиции.

История происхождения кофе как напитка уходит корнями в глубокую древность. Существуют смелые предположения о том, что человек и кофе связаны между собой уже около 2,8 миллионов лет. Они основаны на том, что останки древнейшего человека и следы его обитания найдены в Восточной Африке, в районе, являющемся родиной дикого кофе.



## ЦЕЛЬ:

Составить инструкционно-технологические карты, калькуляционные карты технологического процесса приготовления коктейлей группы горячих смешанных напитков на основе кофе.



## Ассортимент коктейлей группы

### «Горячих смешанных напитков на основе кофе»

- 1. Кофе по-ирландски  
(виски, сахар, горячий кофе, сливки)
- 2. Айриш крим кофе  
(ликер, сахар, кофе, сливки)
- 3. Кофе по-французски  
(сахар, бренди, ликер, кофе, цедра)
- 4. Кофе по-мексикански  
(сахар, ликер, кофе, сливки)
- 5. Кофе по-ямайски  
(сахар, ром, ликер, сливки, кофе)
- 6. Кофе «Амур»  
(сахар, ликер, кофе, сливки, орех)
- 7. Коктейль «Сан Доминго»  
(сахар, ликер, кофе, сироп, сливки)



# Организация рабочего места бармена

1. Во время работы бармен должен неукоснительно соблюдать следующее правило: недопустимо перекрещивать руки, т.е. правая рука должна брать то, что находится справа (инструменты, айс-бакет, бутылки с наиболее часто употребляемыми напитками), а левая - то, что слева (барное стекло).

2. В центральной части рабочего места должны быть расположены: салфетка, джиггер в металлическом стакане с водой, лоток с фруктами.

3. Возвращайте все предметы которые берете, на свои места.

4. Бармен должен работать быстро, не теряя время на поиски нужных ему вещей.

## ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

5. Барный инструмент всегда должен быть чистый и сухой.

6. Вне работы весь инструмент должен быть открыт для проветривания.

7. Весь барный инструмент должен находиться в наиболее удобных местах для работы и после использования возвращаться на свое место.

## БАРМЕН ОБЯЗАН ЗНАТЬ:

1. Объем имеющейся в баре стеклянной посуды и следить за тем, чтобы она соответствовала норме отпуска напитков, указанной в прейскуранте.

2. В баре используется, как правило, посуда из прозрачного стекла, без рисунков и не тонированная. Такое стекло позволяет оценить прозрачность крепких спиртных напитков, что является показателем чистоты использованной воды и правильно проведенной дистилляции.

3. Практичнее иметь посуду для бара из толстого стекла с обтяжкой (утолщением по краю бокала).

4. Для подачи холодных коктейлей стеклянную посуду нужно охладить, для горячих - нагреть.



## Барный инструмент и инвентарь

- Мерная посуда (джиггер, унцовка, мензурки).
- Шейкер: стандартный (европейский), американский (бостонский).
- Стрейнер - приспособление для отделения коктейля ото льда.
- Смесительный стакан.
- Барная ложка.
- Барный нож.
- Ведро для льда (айс-бакет).
- Ложка, щипцы, совок для льда.
- Блендер.
- Разделочная доска.
- Лоток для фруктов.
- Штопор (Waiter`s friend), нарзанник.



# ИСПОЛЬЗУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ



**миксер:** для взбивания сливок



**турка:** для варки кофе



**соломинка:** используется при подаче коктейля



**хайбол:** в нём подают коктейли



**терка:** для натирания цедры



корица

соломинка

Взбитые  
сливки

лёд

мёд

кофе

**Особенность  
коктейлей и напитков  
группы «Горячих  
смешанных напитков  
на основе кофе»**

*Кофе «Медовый»*



**Цедра  
апельсина**



**Взбитые  
сливки**

**Шоколад  
горячий**

**Кофе  
горячий**

*Кофе "Борджиа"*



# ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПРОИЗВОДСТВУ



- измельчить зерна кофе
- сварить



- плитку шоколада растопить



- сливки взбить миксером



- измельчить на блендере



- подогреть на водяной бане



- цедру натереть на терке



- измельчить в льдогенераторе



**Инструкционно - технологическая карта**  
***Наименование коктейля кофе «Борджия»***

<b>№</b>	<b><i>Операция</i></b>	<b><i>Требование к операции</i></b>	<b><i>Оборудование, инвентарь</i></b>
1	Сварить	Крепкий черный кофе	Кофеварка
2	Растопить	Горячий шоколад	Тарелка
3	Взбить	Сливки	Миксер, венчик
4	Натереть	Цедра	Терка

**Инструкционно - технологическая карта**  
***Наименование коктейля кофе «Медовый»***

<b>№</b>	<b><i>Операция</i></b>	<b><i>Требование к операции</i></b>	<b><i>Оборудование, инвентарь</i></b>
1	Сварить, охладить	Черный кофе	Кофеварка
2	Измельчить	Лед	Льдогенератор
3	Взбить	Сливки	Миксер, венчик
4	Помолоть	Корица	Блендер
5	Мед		



## Техника безопасности бармена

- ▣ 1. Общие требования безопасности.
  - ▣ 1.1 К работе в качестве бармена допускаются мужчины и женщины достигшие возраста 18 лет.
  - ▣ 1.2 На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку;
  - ▣ 1.3 Во время работы работник проходит:
    - ▣ обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию – по мере его поступления на место работу, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;
    - ▣ проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной опасностью) – ежегодно;
    - ▣ осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и др. кожных заболеваний – ежедневно перед началом смены;
    - ▣ проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) – ежегодно;
    - ▣ проверку санитарно-гигиенических знаний – один раз в год;
    - ▣ периодический медицинский осмотр;
- Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен проходить один раз в 3 месяца.



# Экономическое обоснование

Организация \_\_\_\_\_  
Предприятие \_\_\_\_\_ «Курган» \_\_\_\_\_

## Калькуляционная карточка № 1 Наименование коктейля кофе «Борджия»

Порядковый № калькуляции		№1		
№	Наименование продукта	Норма	Цена 1 кг	Сумма
	кофе	25	500-00	12-50
	шоколад	50	250-00	12-50
	сливки	20	200-00	4-00
	цедра	5	900-00	4-50
	Общая стоимость набора 100 коктейлей, руб.		335-00	
	Продажная цена блюда, наценка 100%		<b>67-00</b>	
	Выход в готовом виде, г		<b>100</b>	
	Заведующий производством			
	Калькуляцию составил			
	Утверждаю директор			



Организация \_\_\_\_\_  
Предприятие \_\_\_\_\_ «Курган» \_\_\_\_\_

**Калькуляционная карточка № 2**  
**Наименование коктейля кофе «Медовый»**

Порядковый № калькуляции		№2		
№	Наименование продукта	Норма	Цена 1 кг	Сумма
	кофе	20	500-00	10-00
	вода	80	40-00	3-20
	лед	27	40-00	1-00
	сливки	20	200-00	4-00
	корица	3	1000-0 0	3-00
	Общая стоимость набора 100 блюд, руб.		212-00	
	Продажная цена блюда, наценка 100%		<b>42-40</b>	
	Выход в готовом виде, г		<b>150</b>	
	Заведующий производством			
	Калькуляцию составил			
	Утверждаю директор			



## Выводы и заключения

История происхождения кофе как напитка уходит корнями в глубокую древность. Существуют смелые предположения о том, что человек и кофе связаны между собой уже около 2,8 миллионов лет.

**Вывод:** Безалкогольные коктейли на основе кофе зарядят Вас бодростью и поднимут жизненный тонус! Горячие напитки особенно подходят для долгих зимних или осенних вечеров. Они согреют вас и ваших гостей, сделают вечер теплым и приятным!



## Ирландский кофе



# «МАККИАТО»



**“Питие мое – 3 или Ром”**



## Кофе «Коретто»



## Кофе «мокко»





*Спасибо  
за  
внимание*