**Pracovní list**

**Bary II.**

**Podle umístění rozlišujeme**: 1. bar jako samostatné středisko

2. bar jako součást ubytovacích zařízení

3. bar doplňkový

Samostatné bary: Snack bar, grill bar = poskytují jednoduché občerstvení a výrobky

studené kuchyně, jídla na grilu připravovaná před zraky hosta, širší sortiment alkoholických a nealkoholických nápojů, míchané nápoje

Specializované bary: Café bar – různé úpravy kávy

Beer bar – široká nabídka čepovaných piv

Milk bar – alkoholické a nealkoholické míšené nápoje

Bary s ubytovacím zařízením:

Lobby bar – zřízen ve vstupních prostorách hotelů, poskytuje jednoduché občerstvení

hotelovým hostům a jejich návštěvám, široký výběr studených i teplých nápojů. Je nutný mezinárodní lístek.

Aperitiv bar –součástí restaurace, hosté si mohou zkrátit dobu čekání na stůl,

nabízí aperitivní nápoje a chuťovky k nim

Cocktail bar – provoz těchto barů nabízí širokou nabídku koktejlů, které jsou míchány

před hosty. Vybrané bary připravují pro své hosty různé barmanské show.

Bowling bar – je zřizován jako součást herny

Swiming bar – bar u bazénu, nabízí nealko nápoje nebo lehké míchané nápoje

Etážový bar – je umístěn v patrech ubytovacího úseku

Mini bar – malé chladničky na pokojích hostů

Doplňkové bary

V čekárnách – rychloopravny obuvi, rychločistírny, kadeřnictví

Dopravní – lodě, vlaky, autobusy, letadla

Improvizované bary – na stadionech a ve sportovních halách

Pravidla obsluhy:

* před servisem pokrmů zakládáme potřebný inventář – po konzumaci vše sklízíme
* nápoje zakládáme přímo na stůl/podložku/, nebo na podšálek s rozetkou
* při servisu u barového pultu – dečky, nápoje podkládáme podložkami, stébla
* v samostatném inventáři, nezapomínáme na nabídku doplňkového sortimentu

****