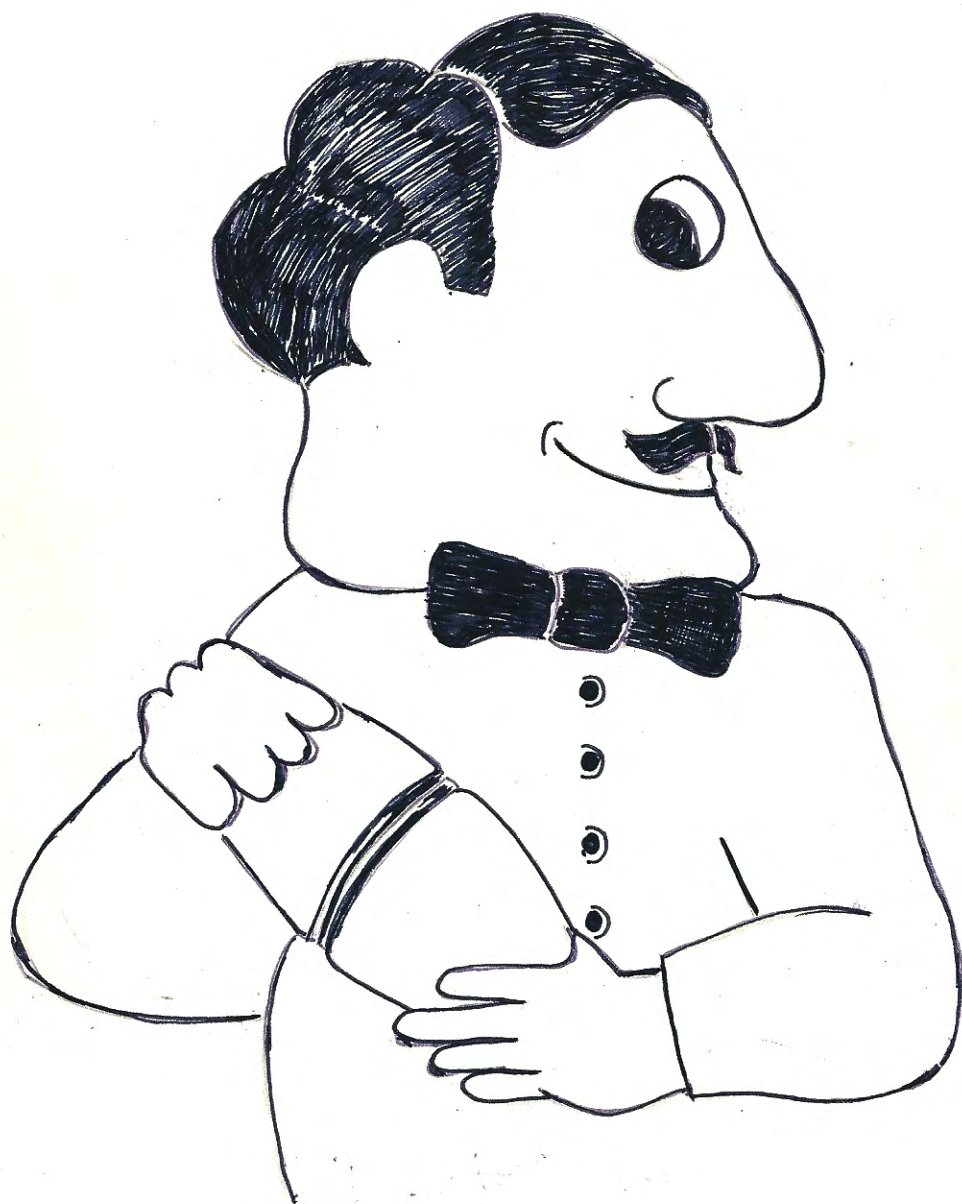


IL BAR



IL BAR

Se la sala da pranzo è importante nella struttura di un albergo, a maggior ragione è il Bar essendo il punto di ritrovo della clientela.

L'ondata di turismo internazionale, le comunicazioni sempre più celeri e più facili hanno portato ad una fusione delle abitudini di più nazioni, e per tutti il bar rappresenta il luogo d'incontro per affari, per un appuntamento tra amici.

Lo stile del bar dovrà essere in sintonia con la zona o l'ambiente in cui è ubicato e del tipo di clientela che intende raggiungere.

CHE COSA È IL BAR

Per "Bar" s'intende un pubblico esercizio, ovvero un locale aperto a tutti, regolamentato da leggi della nazione in cui si trova.

Curiosa è la traduzione dall'inglese della parola "bar" che significa "sbarra", "spranga".

I VARI TIPI DI BAR

Fatta eccezione dei bar di grandi Hotels o clubs, (concepiti più o meno allo stesso modo); essi non sono uguali in tutti i Paesi: tradizioni, condizioni climatiche, abitudini, li differenziano.

Diamo quindi una classificazione a questi differenti tipi di bar:

1) American bar

Trattasi di un locale arredato lussuosamente, nel quale troveremo sistemato un lungo banco con sgabelli. Tutte le apparecchiature ed utensili saranno contenute in un locale adiacente al banco bar chiamato "office" dove troveranno posto anche i rifornimenti giornalieri, mentre l'attrezzatura minuta troverà posto sul banco rivolto al pubblico. Ci saranno anche dei salottini comodi, con sottofondo musicale, oltre alle usali bevande verranno servite quelle miscelate "cocktails" perciò la conduzione generalmente viene affidata ad un barman professionista.

2) Hotel bar

In un medesimo albergo o complesso, sovente vi sono diversi Bar, situati in piani o zone differenti, con orari di apertura, arredamento, prodotti diversi l'uno dall'altro. Es.:-

- HALL BAR (situato nell'atrio d'entrata)
- ROOF-GARDEN (situato all'ultimo piano sulla terrazza)
- SWIMMING-POOL BAR (situato ai bordi della piscina)
- COFFEE-SHOP (aperto anche al pubblico esterno)
- AMERICAN-BAR (PIANO BAR situato nella zona migliore dell'albergo)

3) Aperitif bar

Non ha le pretese dell'american bar, ma dovrà anch'esso essere diretto da un barman professionista, e oltre al caffè, all'ora dell'aperitivo offre una grande varietà di stuzzichini oltre che a vini bianchi, spumanti e cocktails. Questo tipo di bar si è da poco diffuso in Italia, lo si incontra in città o località turistiche in zone centrali e raffinate.

4) Snack Bar

Locale di origine Americano, situato solitamente ai bordi delle grandi vie di comunicazione (autostrade) dove si avrà la possibilità di consumare veloci spuntini caldi o freddi annessi al servizio di bar (bevande).

5) Tea room

E' un ambiente intimo e calmo con atmosfera signorile, specializzato a servire il meglio della pasticceria e caffetteria, frequentato generalmente da persone di mezza età .

6) Club Bar

Più modesto ma con le stesse caratteristiche dell'American Bar. La clientela è quasi sempre la stessa (si entra con la tessera), quindi il barman deve conoscere le varie abitudini dei clienti.

7) Coffee shop

Locale di origine Americana, situato in alberghi o in zone commerciali di città, si serviranno oltre al Caffé e thé tutti i prodotti utilizzati per il breakfast.

8) Bar Latteria

E' un piccolo bar dove si effettuano tutte le specialità a base di latte, frappé, yoghurt, frullati, gelati, etc. In questi locali non si vendono alcolici.

9) Dancing bar

E' il bar inserito nelle sale da ballo. Il barman deve avere un buon affiatamento con i suoi collaboratori di sala per poter soddisfare le varie richieste della clientela. La clientela generalmente è giovane quindi il lavoro va dalle semplici bibite, a distillati, long-drinks, cocktails, champagne.

10) Bar di ristorante

Generalmente è un piccolo bar inserito all'interno del ristorante. Si trova all'entrata della sala, serve per l'aperitivo o nell'attesa di un tavolo libero.

11) Bar gelateria

Sono bar generalmente situati in zone turistiche, la cui attività principale è basata sulle varie specialità di gelato.

12) Pub

E' un bar sorto in Italia negli anni '80, tipico della civiltà inglese. E' frequentato da giovani, si consumano in special modo bevande, birra e alcolici e vi è la possibilità di consumare panini, hot dog, etc.

13) Caffé bar

Locale tipicamente Italiano, dove il cliente vi passa il tempo libero, vi saranno quindi delle sedie confortevoli, vi potrete trovare anche una sala giochi con biliardi e tavoli per il gioco delle carte. Le bevande di maggior consumo, appunto sarà il caffè, seguiranno i vini, liquori, gelati, della pasticceria da banco (brioche-biscotti), caramelle.

Calcolo del prezzo di vendita

Il servizio bar consiste nel mescolare alla clientela bevande sia alcoliche che analcoliche.

A qualificare un bar concorrono almeno tre fattori: a) La professionalità del Barman, b) La bottiglieria in dotazione, e dall'unione di questi 2 fattori le conseguenti varietà delle preparazioni.

Questo reparto indubbiamente avrà un'elevata redditività dovuta alla possibilità di un forte ricarico sul prezzo di costo senza provocare cali di vendita, normalmente il ricarico oscillerà fra il 100% sino al 300% sul prezzo del prodotto, e sarà inversamente proporzionale (basso costo del prodotto e percentuale di ricarico più alta e viceversa).

Con questi ricarichi si potrà dover coprire i costi d'esercizio che normalmente comprendono:

- 1) Il costo del personale
- 2) Alcune spese di gestione come: Luce-acqua-gas-rotture-ecc.)

Nel calcolare la percentuale di ricarico i seguenti fattori dovranno essere tenuti in seria considerazione:

- a) Posizione del locale
- b) Categoria del Bar
- c) Stagionalità
- d) Elementi come: Spettacoli, piano bar, ecc.

La gestione del Bar può essere:

Nella gestione del bar vi sono due diverse possibilità

- 1) Il Bar è gestito direttamente dall'Albergo
- 2) Il Bar viene dato in gestione ad un dipendente (stock) al quale viene affidata la responsabilità nella vendita di uno stock di prodotti.

In tutti e due i casi dovremo contabilizzare le vendite al fine di procedere allo scarico giornaliero degli incassi per le consumazioni direttamente pagate e per i clienti che non pagano subito dovremo segnare gli addebiti che verranno trasmessi alla "Maincourant"

I buoni vengono emessi normalmente per mezzo di un registratore di cassa che provvederà a fine giornata a contabilizzare l'intero incasso.

IL BAR A STOCK (tipo di gestione)

Il sistema del "Bar a stock" è molto usato negli alberghi dove il proprietario non può seguire personalmente questo settore, oppure nelle grandi compagnie (CIGA), dove la gestione del bar viene affidata ad un Barman.

Il barman chiaramente è dipendente dell'azienda, ma possiamo considerarlo molto autonomo, gli viene concessa libertà d'azione e può personalizzare il suo lavoro.

Possiamo quindi dire che al barman viene affidata la gestione del bar dell'albergo.

E' quindi chiaro che tra barman e proprietario (o direttore) sono necessari accordi e fiducia per far sì che tutto funzioni regolarmente. Alcuni problemi potranno presentarsi per stabilire il prezzo di listino delle bevande (liquori, cocktails, long-drink).

Non vi sarà nessuna difficoltà nel determinare il prezzo di vendita dei prodotti la cui confezione corrisponda all'unità di consumo (birre, bibite, analcolici, acque minerali, etc.).

Più difficile sarà invece il calcolo del prezzo dei prodotti in bottiglia (amari, liquori, etc.) che rappresentano il valore di più consumazioni. Questo calcolo si otterrà conoscendo il contenuto in grammi delle bottiglie (ad esempio da una bottiglia di un certo liquore contenente 900 g, sapendo che ogni porzione è di 45 g ricaveremo 20 porzioni).

Generalmente in questo calcolo bisogna tenere conto di una piccola percentuale di tolleranza, dovuta ad errori di dosaggio o dispersione (questa è calcolata quasi sempre in una o due dosi di meno).

Il valore totale dei beni (prodotti) prelevati dal barman viene annotato su un registro che indica il debito del barman nei confronti dell'Hotel: ogni sera verranno registrati a suo credito i versamenti che egli esegue (oltre ai versamenti di contanti vengono accreditati i valori delle bevande segnate su buoni gratuiti o a carico della direzione).

Più difficile sarà il calcolo del prezzo dei costi dei prodotti che vengono usati per spremute, bevande miscelate e cocktails. Per gli agrumi bisogna fare molta attenzione perché oltre che per spremute, vengono utilizzati come guarnizione per drinks, per thé, etc.

Per le bevande miscelate e per i cocktails, é difficile calcolare i costi delle dosi che vengono utilizzate, (sappiamo infatti il prezzo delle singole dosi ma per i cocktails vengono utilizzate quantità minori ed il prezzo della bevande é superiore); é quindi difficile calcolare quello che il barman deve versare. Per i drinks, il calcolo dei costi é piú facile, perché conosciamo sia il prezzo della porzione di distillato, che il prezzo della bevanda in bottiglietta.

Esempio: whisky and coke

1 porzione di whisky	L. 3.500
1 coca-cola	L. 1.500
Prezzo totale	<hr/> L. 5.000

Per tutti questi motivi il barman deve avere una buona esperienza, quindi stipulare un accordo piuttosto elastico con il proprietario, in modo da non avere brutte sorprese quando verrà redatto l'inventario delle merci a fine gestione. Proprio per evitare inconvenienti, vi é una altra forma di bar a stock: il barman riceve dal proprietario uno stock iniziale di liquori e bevande ad un prezzo concordato dalla due parti, giornalmente fornisce l'hotel o il proprietario lo stock delle bevande mancanti ed il valore corrispondente al prelievo fatto, viene versato all'hotel o al proprietario ; chiaramente l'incasso della giornata resterà al barman.

Questo sistema é forse il migliore perché il barman viene stimolato a lavorare, cioè piú funziona il bar piú egli guadagna. Da tenere presente che in questo caso il barman ha uno stipendio mensile minimo e fisso.

Negli ultimi anni sta prendendo piede un sistema di uno stock che consiste in un affitto vero e proprio del bar, cioè il barman si accorda con il proprietario sull'affitto mensile da pagare e poi egli stesso deve pensare a tutto (chiaramente l'incasso sarà del barman).

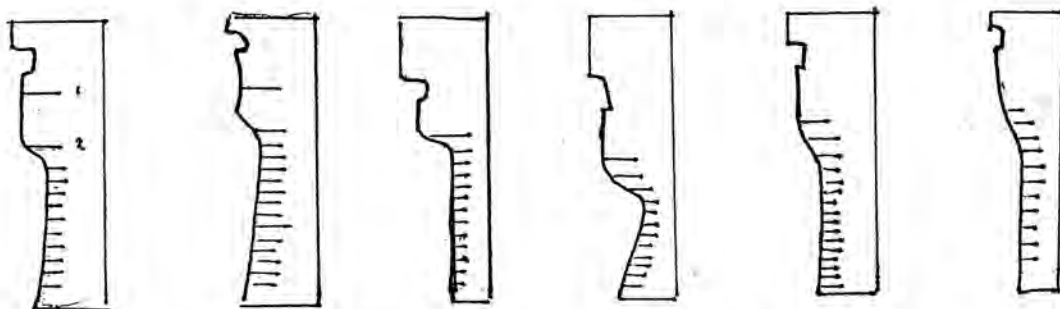
Il controllo

Il controllo sul bar serve per verificare il giusto utilizzo delle grammature nella vendita delle varie bevande, e per controllare se é stato raggiunto il reddito prefissato. Tale controllo non sará difficile se non si serviranno con frequenza

bevande miscelate, poiché basta calcolare il numero delle porzioni da ricavare da ciascuna bottiglia e poi si verificherá che le porzioni mancanti in ciascuna bottiglia siano eguali al numero di quelle vendute.

Il controllo si complicherá se nel bar verranno servite con frequenza bevande miscelate, poiché il prodotto potrebbe essere stato utilizzato sia come porzione che come parte dei componenti di un cocktail. La migliore soluzione sarebbe quella di adottare la doppia bottiglia, l'una per le porzioni singole, l'altra per le bevande miscelate.

Uno dei tanti sistemi per poter controllare il numero delle porzioni rimaste nelle bottiglie.



FORME IN CARTONE PER LA MISURAZIONE DELLE BOTTIGLIE DEL BAR

La lista delle consumazioni del Bar

È d'obbligo per legge esporre la lista delle consumazioni con i prezzi in un luogo ben visibile al pubblico, ma sarebbe opportuno averne anche una per ogni tavolo in modo da poter:

- a) Permettere al cliente di conoscere il prezzo di ciò che ordina in anticipo.
- b) Poter scegliere liberamente fra le varie proposte.
- c) Per le bevande miscelate, la lista permette di conoscere i vari componenti utilizzati.

Nella stesura della lista dovremo prestare particolare attenzione a che:

- 1) Le bevande vengano raggruppate per tipo, es Whiskies, Cognacs
- 2) I prezzi non siano stampati poiché cambiano frequentemente.
- 3) Che le liste siano di frequente pulite e quando è il caso sostituite.
- 4) Nel suo aspetto esteriore rispettino lo stile dell'ambiente che si è voluto realizzare.

Il personale del Bar

Ogni persona che lavori al Bar dovrà venire informato sui vantaggi o svantaggi che questa professione presenta inoltre dovrà essere in possesso di alcune basilari caratteristiche come:

- a) Avere un carattere fermo.
- b) Avere una salute robusta
- c) Avere un tenore di vita corretto.

Poiché il lavoro notturno è duro e talvolta nocivo alla salute, perciò sarà indispensabile dedicare parte del tempo libero al riposo e al sonno.

Il Barman (Barmaid)

È il capo responsabile del Bar, dovrà essere un esperto nelle preparazioni delle principali bevande nazionali ed Internazionali e delle principali miscelazioni, un accorto consigliere, un buon ascoltatore e psicologo, conoscitore di cose o di fatti per poter instaurare con la clientela un cordiale rapporto.

Dovrà conoscere almeno due lingue straniere, avrà buona fantasia e facile comunicativa, discrezione e riservatezza. Il successo di un bar dipenderà molto dall'abilità del Barman.

Il servizio

Il servizio al Bar non si differisce di molto da quello del ristorante è molto più semplice e rapido, tutte le bevande dovranno venire servite per mezzo di un vaso e ogni bicchiere dovrà venire adagiato su di un sottobicchiere (vini e Champagnes fanno eccezione a questa regola).

ATTREZZATURA PER IL BAR

- 1) Macchina per il caffè
- 2) Macina caffè con dosatore incorporato
- 3) Frullatore e sbattitore
- 4) Spremi agrumi elettrico e a mano
- 5) Passino per agrumi
- 6) Macchina per la produzione di cubetti di ghiaccio
- 7) Apparecchio per tritare il ghiaccio
- 8) Sifone seltz
- 9) Tostapane
- 10) Shaker
- 11) Mixing-glass completo di strainer e martelletto
- 12) Bicchiere graduato o misurino
- 13) Mestolo (per sangrie e bevande servite in boules) e BOULE
- 14) Ménage (saliera, macina pepe, tabasco e worchester sauce)
- 15) Piccola grattugia (per noce moscata)
- 16) Cucchiaini lunghi per banco e per mescolare
- 17) Cavatappi, decapsulatore e foratore lattine
- 18) Zuccheriera da bancone e da tavolo
- 19) Spruzzatore per cacao in polvere
- 20) Bicchieri di vario tipo
- 21) Tazze con relative sottotazze (per caffè e the)
- 22) Teiere di varie misure
- 23) Cucchiaini da caffè e the
- 24) Coltelli con relative forchette per sbucciare e tagliare agrumi e frutta
- 25) Asse di legno per tagliare
- 26) Brocche per l'acqua di varie misure

- 27) Secchi per champagne e vini bianchi (seau à glace)
- 28) Vassoi di varie misure
- 29) Ciotoline per olive, salatini, ecc.
- 30) Piattini e posate a dessert
- 31) Cannucce di vari tipi
- 32) Stecchini di varie misure e forme
- 33) Coppe per gelato con relativi cucchiaini e piattini
- 34) Tappi a pressione
- 35) Portaceneri
- 36) Secchielli portaghiaccio con relative pinze
- 37) Tovaglioli di carta e di stoffa
- 38) Tovaglie per tavolini
- 39) Torcioni ed asciugabicchieri
- 40) Bicarbonato e pastiglie per disturbi in generale

COSA VUOL DIRE (spiegazione di alcuni termini sopra citati)

- 1) Shaker : agitatore per la preparazione di cocktails generalmente in acciaio inox. Per ragioni di praticità si consiglia quello composto da tre pezzi. Esiste un altro tipo di shaker chiamato "Boston", composto da una parte in vetro e una in acciaio inox.
- 2) .Mixing-glass : bicchierone miscelatore. E' un grosso bicchiere in vetro munito di un beccuccio (non sempre) e di uno speciale cucchiaino a doppio uso che si usa da una parte per pestare il ghiaccio e gli altri ingredienti e dall'altra parte per miscelare.

Bicchiere graduato : E' uno speciale bicchiere in vetro graduato che serve a misurare con precisione le dosi dei vari ingredienti che compongono le varie miscele. Esistono anche tipi di misurini in acciaio inox che non sono graduati ma bensì hanno due misure ben specifiche (2cl da una parte e 4cl dall'altra)

Sifone seltz: E' una bottiglia speciale in acciaio inox. La si riempie d'acqua, si rende poi gassosa con l'impiego di bombolette contenenti anidride carbonica. Serve per rendere frizzanti aperitivi e bevande, effetto che non si può ottenere con le acque minerali. Va sempre tenuto in frigorifero.

Strainer : Costruito in acciaio inox, dotato di una spirale che serve per trattenere il ghiaccio. Si usa quando si servono le bevande miscelate o passino

DESCRIZIONE



- 1) Shaker
- 2) Boston
- 3) Mixing-glacé
- 4) Tappo dosatore
- 5) Spargicioccolata
- 7) Angostura
- 8) Passino
- 9) Cucchiari miscelatore
- 10) Secch. Ghiaccio
- 11) Coltell. Agrumi
- 12) Pinza Ghiaccio
- 13) Cucchiaino Ghiaccio
- 14) Sifone seltz
- 15) Spremiagrumi
- 16) Sbucciagrumi
- 17) Misurino

La pulizia del Bar

Essa é principalmente di 2 speci: Giornaliera e Settimanale.

Giornaliera

La pulizia che si dovrá effettuare tutte le mattine e consiste principalmente in:

- a) Scopare il pavimento , la pedana del banco.
- b) Pulire e riordinare il banco di lavoro.
- c) Spolverare e pulire le bottiglie.

Alla chiusura si dovrá:

- 1) Lavare tutti i bicchieri, portaceneri e utensili.
- 2) Svuotare i contenitori dell'immondizia (eviteremo il propagarsi di cattivi odori).
- 3) Lavare e pulire i filtri della macchina da Caffé.

Settimanale

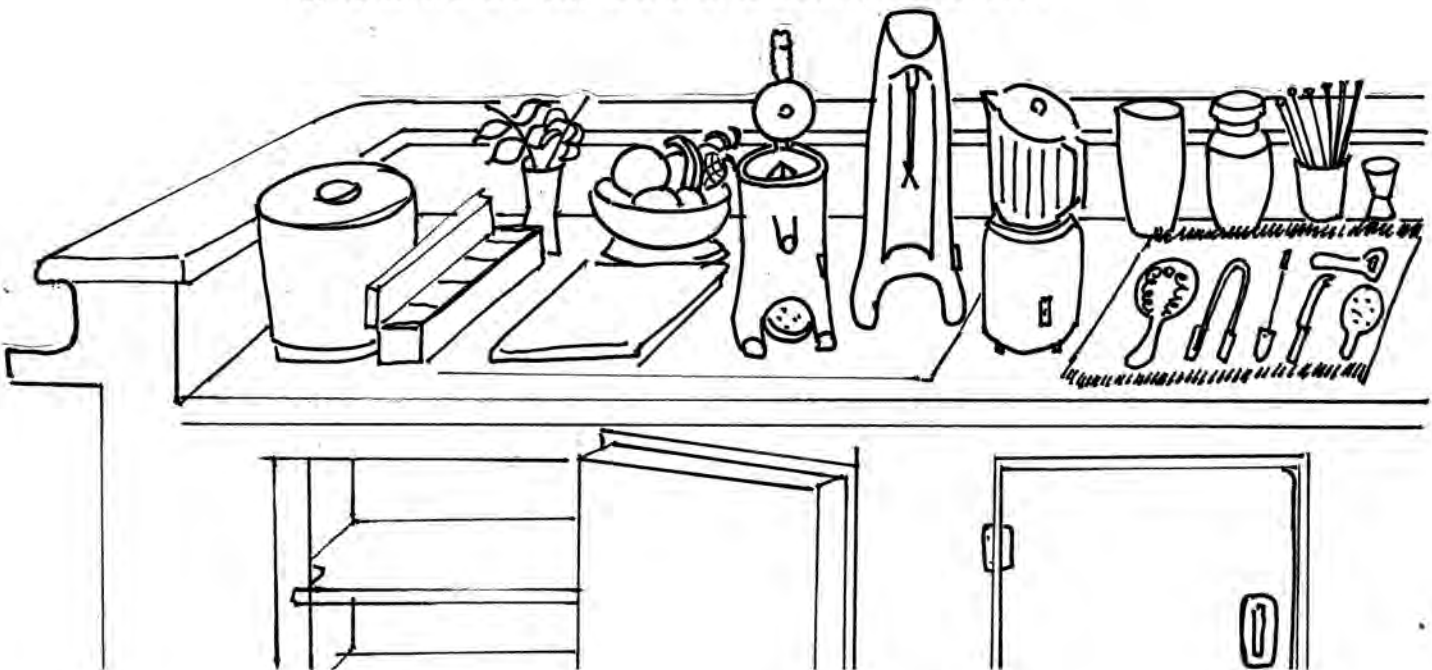
Riguarderá la pulizia di quel materiale che non necessita pulire giornalmente. Sarà bene scaglionare le pulizie durante il corso della settimana per non accumularle in un solo giorno. Es:

- 1° giorno, Pulizia accurata di tazze-bricchi in ceramica.
- 2° giorno, pulizia di scaffali, specchi.
- 3° giorno, Pulizia dei frigoriferi.
- 4° giorno, Pulizia dei vetri e delle vetrine.
- 5° giorno, Pulizia a fondo della macchina del Caffé ed altri macchinari.

La mise-en-place del Bar

Per prima cosa dovremo riordinare tutto il materiale utilizzato e precedentemente lavato, lo dovremo sistemare nel posto abituale.

- a) Rinnoveremo lo stock di bottiglie se vuote.
- b) Rifornire il frigor del materiale mancante (panna-uova-latte)
- c) Riforniremo il bar anche di Ghiaccio, Frutta ecc.



ALCUNE COSE CHE UN BUON "BARMAN" NON DEVE SCORDARSI

1) Aprire sempre il bar in orario secondo l'ora indicata, ma prima di aprire controllare lo stock in dotazione al bar per assicurarsi che il commis lo abbia fornito di tutti il necessario.

Bisognerà guardare che sia fornito anche di:

- a) Succhi di Ananas-arancia-pompelmo-limone
- b) Ciliegie al maraschino (rosse e verdi)
- c) Nocemoscata-cannella-foglioline di menta
- d) Cipolline-olive-noccioline.

2) La presentazione dei bicchieri é molto importante e quindi usare solo il tipo di bicchiere raccomandato per ciascuna bevanda.

Raffreddare sempre il bicchiere se sar  possibile, se lo spazio nel frizer   poco allora mettete del ghiaccio tritato in una dozzina di bicchieri e gettatelo via al momento dell'uso. I cocktail si gustano e presentano meglio se serviti in bicchieri gelati.

In oltre i bicchieri dovranno essere sempre puliti e lucenti, toccarli sempre e solo dalla parte del gambo o sul fondo, non toccare mai la parte superiore (il cliente dovr  metterci le labbra).

- 3) Far sentire importanti gli ospiti (clienti), mescolare le bevande come vogliono quando vi viene richiesto, non fare mai attendere a lungo, accorgersi della loro presenza anche quando si   occupati, con un cenno o salutandoli.
- 4) Cercare di sapere i nomi dei clienti, ed una volta conosciuti chiamarli con il proprio nome, e cercare anche di ricordarsi la loro bevanda preferita.
- 5) Essere orgogliosi del proprio posto di lavoro, mantenere il bar e le zone circostanti, mobili e utensili compresi, puliti in maniera sempre impeccabile, ricordandosi che sono compresi anche gli sgabelli del bar.
- 6) Se una signora o signorina st  per accendersi la sigaretta, prevenirla, non lasciare che si frughino alla ricerca dell'accendino.
- 7) Non essere troppo familiare con il cliente quando stanno parlando con altri.
- 8) Quando si agita una bevanda, non farlo mai in direzione dei clienti, incidenti imbarazzanti succedono anche al pi  esperto dei barman.
- 9) Nel mescolare le bevande dei clienti al banco, non nascondere le bottiglie e le etichette, far vedere le marche che si usano. (normalmente non importa la marca che si usa, ma saranno dispiaciuti di non sapere quello che bevono.
- 10) Non riempire i bicchieri al punto tale da creare difficolt  o imbarazzo nei clienti.
- 11) Essere sempre informato di quello che succede nel mondo, della storia della localit  di dove ci si trova, cos  pure cosa vi   da comprare, da visitare. Ricordarsi che il barman   anche fonte importante di informazioni.

- 12) Mai bere o fumare dietro al banco, se fosse proprio necessario farlo nel retro del banco in un momento di pausa, ricordarsi di lavarsi le mani, non soltanto per la buona igiene, ma anche perché così ci si libera dell'odore del fumo che potrebbe guastare la fragranza delicata di un liquore o cocktail.
- 13) Più importante di tutto, dimostrarsi sempre entusiasta del proprio lavoro, perché si fa parte di una classe speciale di persone sempre in mostra che devono far spettacolo e vendere.

E ALTRI CONSIGLI UTILI.....

- Quando il cliente ha terminato la consumazione, ritirare subito la tazza o il bicchiere e appena egli si allontana pulire il banco o il tavolino.
- È sempre opportuno rinfrescare con un getto d'acqua i bicchieri prima di usarli.
- Le tazzine vanno collocate con il manico alla destra del cliente per agevolargli la presa, il cucchiaino va vicino al manico della tazza.
- Le bevande gassate si versano tenendo il bicchiere leggermente inclinato, in modo che il contenuto non trabocchi.
- È opportuno tenere su di un piattino delle buccie di limone, e delle fette di limone arancio per guadagnare del tempo.
- Non tenere mai alla vista del cliente il materiale per pulizia.
- L'interno dei frigoriferi si pulisce e si deodora lavandolo con acqua e bicarbonato sodico.
- Le macchie di caffè nelle tazze si toglieranno strofinando con uno straccio umido immerso in lievito in polvere.
- L'acqua in cui sono state bollite le patate, messa ancora bollente, nelle teiere e caffettiere fa scomparire le macchie di deposito del té e caffè.
- Con fondi di caffè si deodorano recipienti in vetro.
- I vetri e i cristalli molto sporchi si detergono con aceto caldo.
- Se si immergono per pochi minuti i limoni in acqua calda, si otterrà più succo quando si spremono.
- Ricordarsi di mai lasciare a lungo alcolici in recipienti metallici.
- Lo shaker è indispensabile per preparare: Flips-Fizzes-Sours-e tutte le misture che contengono: latte-uova-zucchero-succo di agrumi.
- I bitter devono venire impiegati con molta prudenza per evitare che predominino sugli altri ingredienti.

CONSIGLI UTILI

(segue)

- Mai offrire al cliente bevande miscelate di propria invenzione se prima non è stato ottenuto un pieno consenso da almeno 10 persone.
- Quando si prepara un cocktail nel quale vi sia incluso un minimo quantitativo di liquori di anice, menta, grappa, o di amari fortemente aromatizzati, fare bene attenzione alla dose, qualche goccia in più del necessario altera il drink negativamente. Si deve usare la bottiglietta con l'apposito tappo distributore di gocce.
- Tranne alcune categoria di cocktails il ghiaccio va messo nel bicchiere per prima e, naturalmente sia per quelli preparati nel mixing-glacé che nello shaker.
- Lo shaker non va mai riempito per più di 3/4 , il Boston (shaker americano) non deve mai venire usato come mixing-glacé , potrebbe venire danneggiato col cucchiaino per la miscelatura.
- Quando si preparano i cocktails nello shaker o nel mixing-glacé gli ingredienti vanno agitati con classe, energia e, non oltre 6/8 secondi.
- Acque gassate, spumanti, o qualsiasi altro prodotto gassato non vada mai agitato nello shaker, ma aggiunto nel bicchiere dopo aver versato la bevanda miscelata.
- La frutta o gli agrumi o le bucce che vengono usate per decorare i drinks vanno sempre perfettamente lavate (possibilmente con acqua calda).
- Le bottiglie di distillati bianchi es(vodka-william-kirsh-tequila) vanno sempre tenute nel freezer.
- Per preparare alcuni cocktail shakerati come Gin-fizz e whisky-sour, lo zucchero semolato è il meno indicato in quanto difficilmente si scioglie, meglio usare quello sciroppato.
- Non è fine versare la bevanda tenendo in mano il bicchiere, se volete porgerlo tenetelo alla base.
- Lo shaker in metallo va lavato con acqua calda e detersivo al limone, operazione da fare ogni volta.
- Per il mixing-glacé in vetro, freddo dal ghiaccio, non usare assolutamente l'acqua calda si romperebbe.
- Fare bene attenzione alle tazze ed ai bicchieri con i bordi sbeccati o sporchi di rossetto .

CONOSCERE LE MARCHE

Un buon bar avrà un certo numero di marche per ogni tipo di prodotto normalmente richiesto, un barman oltre che a conoscerle dovrebbe anche sapere come meglio poterle sfruttare. In oltre avremo anche "Marche della casa", che nel caso degli alcolici vuol dire quelli per cui vi é una forte richiesta come: (Scotch-Gin-Vodka-Bourbon-Cognac), bisogna servire queste "marche della casa" e adoperarle nel preparare i cocktail ogni volta che un ordinazione non specifica la "particolare marca"; ci sono varie ragioni per ciò:

- a) Queste marche sono facilmente reperibili dai fornitori.
- b) Sono marche per cui é possibile ottenere un buon prezzo

Sono in fin dei conti "le marche della casa" che aiuteranno ad arrivare a fine anno ad un aumento nei profitti globale del bar.

Capitasse mai di notare che la marca della casa non fosse gradita da un ospite, non esitate nel chiedere la marca preferita, se la marca richiesta é una di quelle normali, non si fará nessuna maggiorazione nel prezzo e solo nel caso che la marca indicata fosse di categoria superiore si maggiorerá il costo.

Liquori ed alcolici fanno parte della tua professione nello stesso modo in cui altri commercianti sanno tutto della merce che vendono, un barman oltre ad essere un esperto nelle composizioni dei cocktail, dovrebbe conoscere molto bene i liquori che serve.

CONOSCERE I BICCHIERI

Una linea di bicchieri standardizzata é una delle cose piú importanti per un bar, non c'è niente di peggiore nel presentare un "drink" al cliente ogni volta in un bicchiere diverso.

C'è la tendenza di usare un certo tipo di bicchiere es "Old-fasioned" per un vasto numero di drink e cocktails, mentre ciò può tornare comodo al Barman, per noi non é un'esatta procedura, e non verrà certamente incoraggiata.

Ogni bevanda é abbinata ad un bicchiere tipico, si deve quindi conoscere bene l'abbinamento "bicchiere-Liquore".



COPPETTA A COCKTAIL



BALON PER COGNAC



BICCHIERE "OLD FASHIONED"



FLUTE PER CHAMPAGNE



TAMBLER PICCOLO



BICCHIERE PER
BEVANDE
CALDE



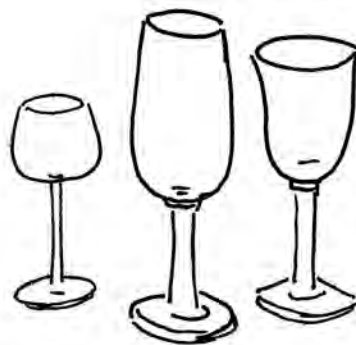
TAMBLER GRANDE



COPPA PER SPUMANTE



CALICE APERITIVO



BICCHIERE LIQUORI

CONOSCERE LE BEVANDE

Esistono varie cause per il notevole aumento del numero di bevande miscelate "mixed drink" che si sono verificate negli ultimi 20/30 anni. Da una parte i mezzi di comunicazione del mondo moderno che hanno accorciato le distanze fra i paesi del mondo contribuendo ad una maggiore conoscenza delle usanze di altri popoli; Dalla altra i "produttori" per promuovere le proprie marche organizzano concorsi dove nascono nuove ricette che verranno poi pubblicizzate a livello internazionale.

Detto questo é abbastanza facile trovare che la specialitá personale di un barman con abbastanza orgoglio personale nell'essere creativo, abbia raggiunto il primo posto nell'elenco delle richieste nei "Bars e Cocktail lounges" del mondo intero. É possibile di sentire raccontare da professionisti storie di vario genere, mentre alcune sono storie, barzellette ecc, altre potrebbero essere veramente accadute.

Le leggende dopo tutto possono divenire reali, un giorno potrebbe succedere ciò con la propria specialitá, si possono creare drink speciali che in breve tempo fanno il giro del mondo e diventano famose. Sarebbe impossibile descrivere tutte le bevande preparate nei bar del mondo, forse non ci sarebbe bisogno di parlare di quelle ormai famose. La reputazione di un posto puó essere costruita e mantenuta soltanto se si persevera con taluni fattori costanti di servizio, perció é necessario seguire le indicazioni fornite dal datore di lavoro.

Studiare le diverse bevande, assaggiarle in modo che poi si possa parlarne coi clienti che al bancone vogliono discutere delle diverse specialitá o marche ecc. conoscere bene sia le bevande che le marche sará col tempo il miglior aiutante ed amico che avremo dietro il banco, per il cameriere del "bar" vorrá significare eventualmente la differenza fra fare bella figura o sembrare fuori posto con un vassoio in mano.

Dato che sará impossibile consultare un libro dietro il bancone quando é necessario fare una bevanda che non figuri fra quelle che solitamente si fanno, conviene avere sotto al banco per uso di tutti i barman uno scritto dove sia possibile velocemente trovare la ricetta, il bicchiere e la guarnizione esatta (potrebbero essere eventualmente una serie di biglietti in ordine alfabetico tenuti assieme fra di loro con un aggeggio che li permetterà di roteare facilmente, un [rolodex]). Si dovrebbero sempre consultare gli appunti se non si é assolutamente sicuri di quello che va dentro alla bevanda richiesta, ciò servirá per sbrigare il lavoro e anche a favorire la standardizzazione di qualità e presentazione.

SPECIALITÀ DELLA CASA E BEVANDE SPECIALI

Certe bevande nei bar del mondo intero, vengono chiamate "specialità della casa". Queste non sono tali per via del costo, ma perché ogni posto dovrebbe averne, o perché ci sono certe condizioni climatiche, o perché c'è abbondanza di certi ingredienti, o semplicemente perché è di moda avere delle specialità.

Vengono poi chiamate così, perché ci si specializza nel preparare e presentare in modo più bello di qualsiasi altra bevanda che si confezioni al proprio bar.

Non si può pretendere che un drink sia speciale se non lo si curerà nei minimi particolari, l'ospite comprerà una sola volta se non crede di aver ricevuto quel qualcosa in più che egli si aspettava dalla specialità.

Perciò bisogna conoscere molto bene le specialità, bisogna esserne orgogliosi e sicuri di sé, abbastanza da trasmettere questo anche ai camerieri in modo che li offrano ai loro clienti nei lounges.

Quindi siate fieri se i vostri clienti apprezzeranno e richiederanno sempre la vostra specialità, significa che sapete fare bene il vostro mestiere.



ALCUNE COSE CHE UN CAMERIERE DI BAR NON DEVE DIMENTICARE

Molte cose che sono già state dette nelle pagine precedenti per il barman sono valide anche per voi. È bene acquisire delle abitudini che aiutano a sviluppare meglio la vostra personalità, le buone maniere, il senso di responsabilità verso voi e i vostri ospiti.

- 1) Ricordatevi cosa fu detto in fatto di pulizia, fatevene una vostra abitudine di darvi una controllatina (prima di andare al lavoro) alla vostra immagine.
- 2) Sorridete sempre ai vostri ospiti appena entrano nella sala, appena vi avvicinate al loro tavolo se sapete il loro nome usatelo.
- 3) Quando prendete un ordine ricordatevi di scrivere il nome del cliente o il numero del tavolo comunque un'indicazione che vi permetterà di sapere per quale tavolo sia l'ordine.
Sarete imbarazzati certamente di girare intorno ai tavoli con un vassoio colmo di bicchieri, non ricordandovi per quale tavolo sono.
- 4) Quando si prende un ordine al tavolo per più di due persone incominciate con la persona a sinistra del capo procedendo poi in senso orario. Chi sia il "capo" lo imparerete presto! esso è normalmente la persona che chiede alle altre persone del suo tavolo, cosa gradiscono bere; oppure può essere quella persona che più di ogni altra ha ricevuto la vostra attenzione.
- 5) Qualora un cliente chieda un tipo di bevanda che non vi suoni familiare, non mostratevi spaventato o sorpreso, non chiedete altro al cliente, prendete l'ordine e sentite cosa dice il Barman.
- 6) Trovate il sistema di mettere le bevande sul vostro vassoio in modo che sia comodo per voi lavorare, uno dei migliori metodi è quello di mettere le bevande sul vassoio nello stesso ordine in cui li avete segnate, ma dovrà comunque funzionare qualsiasi sistema che si scelga.
- 7) Quando si avvicina l'ora di pranzo, siate pronti a prendere le ordinazioni e a raccogliere i conti firmati dai clienti, non fateli aspettare, cercate di anticiparli, non fate che siano loro a dovervi chiamare.
- 8) Mai presentare un conto senza che l'ammontare non sia stato totalizzato, non è bello far fare al cliente un lavoro che avreste dovuto fare voi. Conti accurati eliminano gli errori ed aiutano meglio il cliente nel calcolare la mancia da lasciare, non facendo i totali rischiereste di perdere le mance.
- 9) Infine, ma non per questo meno importante, a nessuno piacciono i portaceneri sporchi, anche ai fumatori, cambiare e pulire i portaceneri fa parte di un buon servizio; molti clienti giudicheranno la vostra classe ed efficienza anche da questo.

CONOSCENZA DELLE BEVANDE

Per sapere raccomandare, vendere, bisogna conoscere a fondo le : BEVANDE, L'ORIGINE DI FABBRICAZIONE - LA TENUTA ALCOOLICA - IL QUANTITATIVO

Categorie & Misure

Le bevande servite al bar possono venire classificate in 6 grandi categorie:

1) VINI DA DESSERT	50/60 grammi
2) APERITIVI	50/55 grammi
3) DISTILLATI/ACQUEVITI	40 grammi
4) LIQUORI	40 grammi
5) BEVANDE ANALCOLICHE	100 grammi.
6) BEVANDE MISCELATE	50 grammi

VINI DA DESSERT

Sono di origine dei paese del sud, come: Portogallo, Spagna, Italia, Francia. I vini da dessert si distinguono dagli altri per il gusto piú o meno dolce e per il loro grado alcolico superiore agli altri (15/22)

PORTO-MADERA-SHERRY-MALAGA-MALVASIA-MARSALA-SAMOS-MISTELLE-XERES-

La sua vendita é vasta, l'impiego di cert'uni vá praticamente da mattina a sera. Oltre alla vendita come bevande, vengono altresí usati nei cocktails e nella preparazione di vivande e salse in cucina.

APERITIVI

Gli aperitivi si dividono essenzialmente in 3 categorie: VERMOUTH BITTER ANICI

I VERMOUTH

Bevanda conosciutissima dalla clientela Italiana, essendo il paese che maggiormente ne produce, é altresí apprezzato in tutto il mondo. I Vermouth sono a base di vino ed estratti di piante aromatiche con gradazione alcolica fra i 16^o18^o.

I gusti ed i colori in uso sono:

<u>Gusti</u>	Dolce	Amarognolo	Secco
<u>I colori</u>	Rosso	Bianco	Rosato

Deveno di preferenza sempre essere serviti freschi 10 C°.lisci, con ghiaccio, acqua minerale seltz, vengono utilizzati inoltre nelle preparazioni di bevande miscelate.

Alcune marche:

<u>Italiani</u>	Carpano	Martini	Cinzano
<u>Esteri</u>	Nouilly prat	Dubonnet	

Nota allegata *

I VINI LIQUOROSI e ALCOLICI

Normalmente originari dei paesi del Sud, questi vini vengono così chiamati per la loro naturale alta gradazione alcolica e per l'aggiunta di acquavite dello stesso vino o di alcool rettificato.

La loro gradazione varia dai 15° ai 22°, ecco i più importanti:

IL MARSALA

Proviene da una zona delimitata della provincia di Marsala (Sicilia). Questo vino appartiene alla categoria dei vini conciati poiché riceve l'aggiunta di mosto e alcool Etilico; Viene poi invecchiato in fusti esposti al sole, Si vende come aperitivo e per il dessert, ve ne sono di diversi tipi Superiore-Speciale-Fine-Vergine.

LO SHERRY

Proviene dalla Spagna dalla regione di Jerez de la Frontera (Andalusia), ottenuto da una miscela di diverse uve bianche, viene addizionato all'alcool dopo la prima fermentazione, (quando tutto lo zucchero sarà trasformato in alcool) ecco perché ha un sapore secco ed alcolico. Può venire servito come vino da dessert o come aperitivo, le principali varietà sono:

- FINO molto secco di colore pallido
- AMONTIILLADO Abbastanza secco, ambrato
- OLOROSO Medio e di colore oro scuro
- CREAM Morbido e di colore scuro
- MANZANILLA Secco e di colore chiaro

IL MALAGA

Vino liquoroso Spagnolo proveniente da Malaga (Andalusia) ottenuto con lo stesso sistema del Porto, in commercio ve ne sono di vari tipi: Dorati-Neri-o quelli di Moscato. Viene consumato come aperitivo o come vino da dessert.

IL MADERA

Proviene dall'omonima isola del Portogallo, questo vino non è conciato, si conserva molto bene nel tempo, i migliori Madera rimangono in botti per anni si serve come aperitivo o come vino da dessert, vino molto usato anche in cucina. I tipi sono: BUAL o BOAL, (da dessert) SERCIAL (da aperitivo)

IL PORTO

Proviene dalla vallata di Duoro nel Portogallo, può essere sia rosso che bianco a seconda del tipo d'uva da cui è ottenuto, la fermentazione viene interrotta addizionando del brandy locale. Questo vino necessita di almeno 2 anni di invecchiamento ed ha una gradazione che varia fra 16°/22°

Il miglior porto reca sull'etichetta la dicitura "Vintage"
Il Porto a seconda se secco o dolce sarà un eccellente vino da dessert o da aperitivo, molto usato anche nei Cocktails.

I BITTER

Fanno parte delle bevande aperitivo, di sapore amaro, sono prodotti con alcol puro, acqua e estratte di piante o radici aromatiche (infusione) é ammessa la colorazione con coloranti vegetali, la gradazione oscilla dai 20° ai 30°.

Vanno serviti molto freschi o con ghiaccio, con seltz con fetta di arancia o scoretta di limone, vengono anche utilizzati nelle bevande miscelate.

Ecco alcune marche:

<u>Italia</u>	Campari	Ramazotti	Rabarbaro Zucca	Cynar
<u>Esteri</u>	Appenzeller	Amer Picon	Suze	Alpenbitter

GLI APERITIVI ALL'ANICE

Sono ottenuti con l'infusione di semi d'anice ed altre sostanze con dell'alcol, zucchero, hanno un tenore alcolico alto che oscilla fra i 45° e 50°. Il loro consumo é alto in Francia, paese che ne produce molte varietà.

Si serve in un bicchiere da aperitivo con una caraffa di acqua naturale ghiacciata.

Alcune marche:

a parte

Pernod - Pastis - Ricard - Anisette - Berger - Ouzo (grezia)

ACQUEVITI E DISTILLATI

Trattasi di bevande alcoliche ottenute dalla distillazione dopo fermentazione o macerazione di materie vegetali: FRUTTA - BACCHE - PIANTE E TUBERI - CEREALI.

VINO.

Tutti i distillati vengono serviti in piccole quantità dato l'alto contenuto alcolico. Possono venire serviti lisci, con ghiaccio, allungati con acqua, seltz, soda, vengono molto usati nella preparazione di bevande miscelate.

Tutte le acqueviti bianche di frutta dovranno venire sempre servite fredde, mentre i distillati colorati, a temperatura ambiente.

Distillando il vino si ottiene.....

COGNAC Prodotto dalla distillazione di vini raccolti nel dipartimento dello Charent (francia). La denominazione: "Fine Champagne" viene concessa solo a quei Cognac provenienti da quella zona dello Charent denominata "Grand Champagne".

Il gusto ed il colore del cognac proviene dalla conservazione per un certo tempo in botti di rovere. La qualità viene indicata sull'etichetta delle bottiglie con iniziali di parole Inglesi:

***	Con un invecchiamento minimo di 3 anni	(S) = Superior - Superiore
V.O.	Con un invecchiamento da 3 a 5 anni	(V) = Very - Molto
V.O.P.	Con un invecchiamento da 5 a 7 anni	(F) = Fine - Delicato
V.S.O.P.	Con un invecchiamento da 7 a 10 anni	(M) = Mellow - Maturo
X.O.	Con un invecchiamento da 10 a 12 anni	(O) = Old - Vecchio
		(X) = Extra - Extra
		(P) = Pale - Colore

Il cognac generalmente viene servito in bicchieri speciali.

Non dovrà mai venire servito freddo bensì ad una temperatura di 18°^{oSa}, si anche portare alcune zollette di zuc-



chero a parte. La sua vendita é varia: Aperitivo, digestivo, passatempo, cocktail.

BRANDY é il prodotto della distillazione di vini di provenienza di versa che la Charent (francia). L'Italia-Germania-Portogallo-Spagna producono i migliori brandy. La parola "Brandy" significa anch'esso in inglese cognac. Ecco qualche marca:

ASBACH URALT (D) DUJARDIN (D) STOCK BRANDY (I) OPORTO BRANDY (P)
PEDRO DOMENECQ (SP)

ARMAGNAC é il prodotto ottenuto dalla distillazione di vini provenienti dal dipartimento di 'Gers' (Francia), si usa lo stesso procedimento che per il cognac, é però meno conosciuto, perché si trova in piccola quantità ed é molto ricercato dagli intenditori. L'Armagnac deve essere servito e gustato come il Cognac, in un bicchiere speciale e leggermente riscaldato. Eccovi qualche marca:

CHÂTEAU LABARTHE - CLOS DE DUCS - LAFONTANE -CHÂTEAU DE MALLIAC -

CALVADOS é il prodotto dalla distillazione del 'Sidro' (vino di mele) del dipartimento del Calvados, in normandia. Invecchiando il Calvados sviluppa un incomparabile aroma.Ecco qualche marca:

CALVADOR BUSNEL - DAUPHINE - MORIN - PÈRE MAGLOIRE

Distillando i cereali si ottiene.....

WHISKY/ES é il prodotto della distillazione di cereali fermentati e principalmente:

ORZO matizzato - GRANOTURCO - SEGALE.

I principali paesi produttori sono: La Scozia - l'Irlanda - Il Canada - Gli Stati Uniti.

Scozzese é il whisky piú rinomato, a base di orzo maltizzato, si distingue per il suo sapore di affumicato (dovuto all'essiccamento dell'orzo ai fumi della torba).(di gusto secco).

Americani (Ryes-Bourbon) non hanno quel gusto di affumicato (hanno un sapore meno pronunciato e piú neutro. Il Bourbon proviene dalla distillazione del 'mais'. Il 'Rye' proviene dalla distillazione della segale e da piccoli grani di mais. Di sapore dolciastro.

Canadese é a base di segala ma mescolato con una certa quantità di whisky di malto. di gusto meno dolciastro si avvicina di piú allo scotch, molto adatto per cocktails. L'invecchiamento del whisky viene fatto in botti di rovere. Deve avere almeno tre anni d'invecchiamento prima di essere messo in commercio. Whisky molto piú vecchi vengono messi in commercio, in questi casi l'età viene segnata sull'etichetta.

Irlandese Distillato dall'avena, Orzo, dal gusto molto secco e delicato, viene fatto invecchiare in botti di rovere per almeno 5 anni.

Ecco qualche marca:

Scozzese White Horse-J&B-Chivas-Vat 69-Ballantine's-Bell-Old Parr-Black & White

Americani Four roses-Old crow-Early times-Seagram's 7 Crown-Old Hickory-Harper's

Canadesi Canadian club - Seagram's V.O.

IRLANDESE : OLD BUSHMILLS

Esso può venire servito in diversi modi:

Secco Specialmente quando è di qualità pregiata e costosa. (eventualmente con aggiunta di un po' di acqua pura)

All'acqua-seltz-soda-minerale versare una porzione di whisky in un tumbler e diluirlo a seconda della richiesta del cliente.

On the rocks In un tumbler aggiungere 3-4 cubetti di ghiaccio. il modo più diffuso.

Utilizzato frequentemente nella preparazione di bevande miscelate.

GIN è un distillato di: orzo tostato, granoturco con aggiunta di acquavite di ginepro. ed altre sostanze aromatiche. I principali paesi produttori sono: INGHILTERRA-CANADA STATI UNITI-OLANDA.

Il Gin costituisce una base molto importante nella preparazione di bevande miscelate. Per i cocktails è comunque consigliabile l'impiego di Gin Inglese. Esso ha una gradazione di 43° Esistono vari tipi di gin:

LONDON DRY GIN (il più conosciuto) - PLYMOUTH - OLD TOM - SLOE GIN.

Si differenziano fra di loro per il differente gusto, vi è poi una serie di gin aromatizzati all: Arancio - Limone - Anice ecc. Esso oltre ad essere consumato liscio o allungato con acqua si presta come già detto per i cocktails.

VODKA è un distillato di cereali (grano-orzo-segale) patate, spezie differenti. viene principalmente prodotta in POLONIA e RUSSIA ed ha una gradazione alcolica intorno ai 40°. Questo prodotto può anche essere aromatizzato con: erbe della stepa- peperoncino-limone-arancio-anice ecc. La vodka si serve sempre fredda liscia o allungata con succhi di agrumi, ideale per molti cocktails, (come aperitivo o digestivo. Ecco alcune marche:

WYBOROWA - SMIRNOFF - MOSKOVSKAYA - STOLITSCHNAJA

Acqueviti provenienti da piante

IL RHUM È ottenuto dalla distillazione della melassa di canna da zucchero, è originario dei caraibi, i paesi produttori sono: Cuba-Jamaica-Martinica-Portorico-Trinidad ecc. Incolore alla nascita, acquista il colore giallo paglierino per invecchiamento in botti. Ne esistono essenzialmente tre tipi differenti (il luogo di provenienza gli conferisce un gusto diverso e particolare :

Cubano Carta blanca (secco) carta oro (lievemente dolcificato)

Jamaicano Di colore giallo scuro più corposo di gusto più dolce del Cubano.

Demerara Dal colore quasi marrone, ha un sapore particolare.

Si beve raramente puro, usato nella preparazione di numerosi cocktails ed in pasticceria, le marche più conosciute sono:

BACARDI - CORUBA - CASTILLO - DAIQUIRI - NEGRITA - JAMAICA - NEGRESCO

TEQUILA

Prodotto ottenuto dalla distillazione della fermentazione dell'Agave (tipo di cactus) popolare in Mexico. Il modo corretto di bere la tequila è il seguente: bere un piccolo sorso di succo di limone, ci si mette alcuni grani di sale sulla lingua, e poi si beve un bel sorso di Tequila. Essa viene anche molto usata nelle bevande miscelate. Gradazione 40°-45°.

Cachaca

Distillato della melassa della canna da zucchero di origine brasiliana. Esiste sia incolore che colore giallo. Ha una gradazione di 40°.

Pulque

Acqueviti provenienti da frutta

Williams (Williamine) Acquavite ottenuta dalla fermentazione di pere William, incolore di gradazione minima 40° si beve a 10 C°.

Sliowitz
(Mirabelle-Prunelle) Ottenuta dalla distillazione di prugne selvatiche fermentate. Incolore, di 40°, si beve ad una temperatura di 10 C°.

Kirsch Prodotto dalla distillazione di ciliege nere selvatiche, incolore, di gradazione 40°-50°, si beve ad una temperatura di 10 C°.

Peach Brandy Prodotto dalla distillazione di pesche fermentate, incolore.

Cassis Ottenuto dalla distillazione di ribes nero, di color viola ha una gradazione attorno ai 40°.

Framboise Distillato di lamponi, incolore, con gradazione di 40°.

GRAPPA-MARC

Distillato dal residuo degli acini d'uva pressati (vinacce)

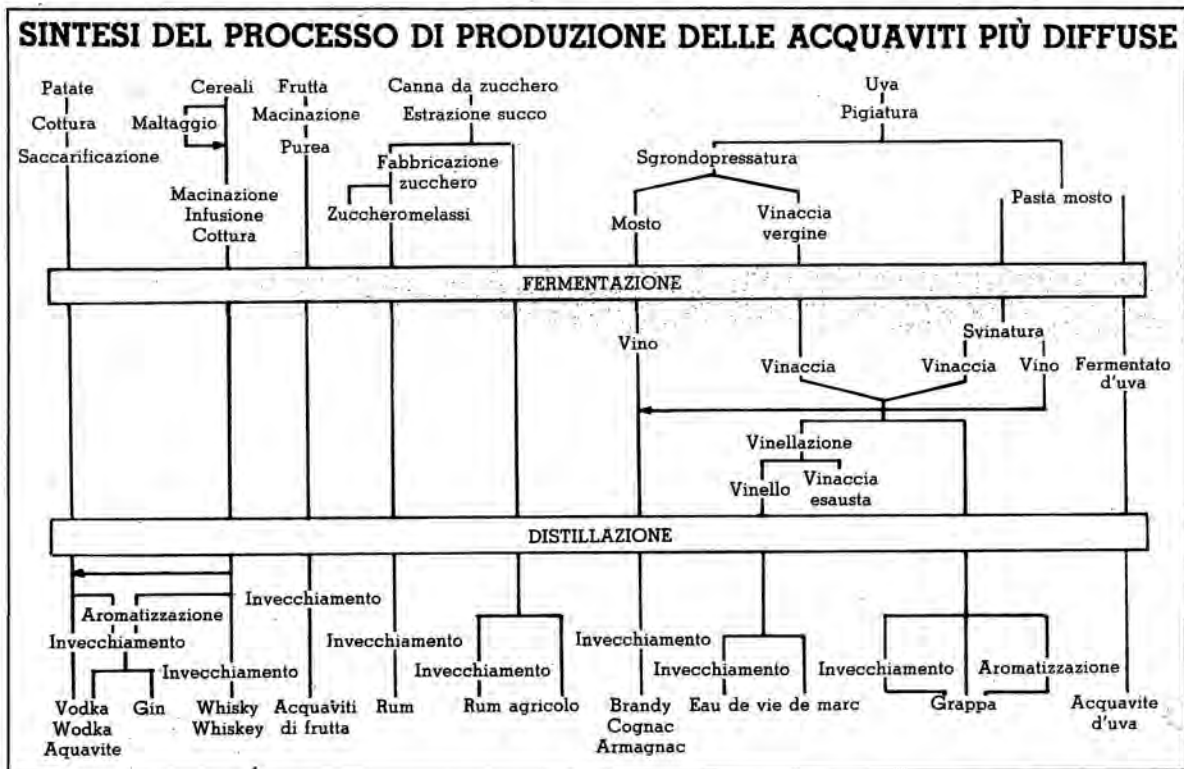
Bagaceira

Metaxa

Prodotto dalla distillazione dopo fermentazione di frutta
Fabbricato in Grecia.

Sake

Prodotto dalla fermentazione del riso fermentato, fabbricato in tutto l'oriente. Gradazione intorno ai 15 °.



BAR GURNALE

LIQUORI

Si intendono come liquori quelle bevande alcoliche a base di "acquevite o d'alcool di ottima qualità unite a dello sciroppo di zucchero e di sostanze aromatiche (frutte, piante, fiori) che lo caratterizzano dandogli anche il colore. La preparazione si fá generalmente con una semplice macerazione, la Francia e l'Holanda sono i principali paesi produttori.

Questa bevanda viene offerta generalmente dopo i pasti, si può servire al naturale o con del ghiaccio tritato, essi vengono impiegati anche in diverse preparazioni di cocktails, per la loro varietà e natura abbiamo dei liquori adatti a donne e altri adatti maggiormente agli uomini.

Per la loro "qualità" ed il loro "contenuto alcolico" i liquori si distinguono in 3 diverse categorie:

LIQUORI EXTRAFINI - LIQUORI FINI - LIQUORI CORRENTI.

Extrafini (35° a 45°)

Benedectine (f)	Cointreau (f)	Izarra verte (f)
Chartreuse v.j. (f)	Vieille Cure (f)	Izarra jaune (f)
Grand Marnier (f)	Cordial Medoc (f)	Marie brisard (f)

Fini (25° a 35°)

Grande Gruyère v.j. (s)	Triple Sec	Half om Half (nl)
Anisette	William's Liqueur (s)	Drambuie (gb)
Maraschino (i)	Kümmel (d)	Cherry Heering (dk)
Curaçao	Strega (i)	Cherry Brandy (nl)
Peach Brandy (nl)		Apricot Brandy (nl)

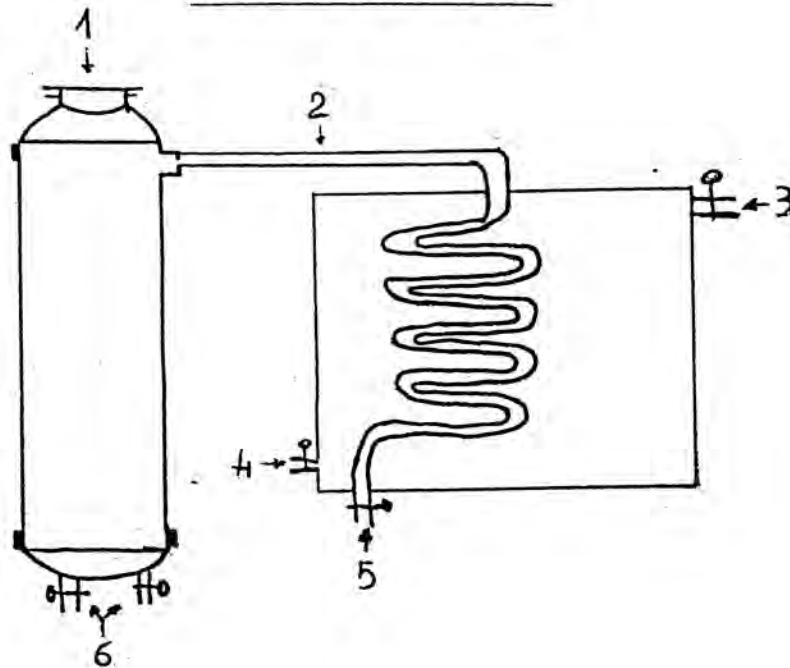
Correnti (20° a 30°)

Crème de menthe blanche	Crème de Mandarine
" de menthe verte	Crème de Cassis
" de Cacao	Crème de noisettes
" de Mocca	Advokaat
" de banane	Peppermint
" de vanille	

Alcune composizioni di liquori noti

<u>Advocaat</u>	Liquore Olandese conosciuto in Italia con il nome di Vov.
<u>Alkermes</u>	Liquore molto aromatizzato, a base d'alcol aromatizzato con cannella, chiodi di garofano, maggiorana, lavanda e molti altri) Si usa specialmente in pasticceria.
<u>Apricot</u>	Liquore d'albicocche, conosciuto in Spagna come Abricota, in Ungheria si chiama Barak.
<u>Benedectine</u>	Uno dei piú vecchi liquori del mondo (1610) Fatto con numerose erbe. Fatto dai monaci benedettini.
<u>Chartreuse</u>	Liquore famoso, anch'esso fabbricato con numerose erbe, prodotto con numerose erbe. Vi sono 3 tipi: Il verde (piú forte) il Giallo ed il bianco.
<u>Cherry Brandy</u>	Liquore d'origine Inglese prodotto con le ciliege, ve ne sono di alcuni tipi che vanno dal dolce al secco, a secondo del paese.
<u>Cointreau</u>	Liquore a base d'arance, fabbricato in Francia, assomiglia al curaçao.
<u>Curaçao</u>	Uno dei liquori piú famosi del mondo, originario delle indie occidentali, si ottiene dalle scorze d'arancia. Ve ne sono di 3 tipi : Giallo-verde-bianco, é il bianco il piú alcolico.
<u>Drambuie</u>	Liquore originario della Scozia, ottenuto con Whisky,miele,erbe.
<u>Grand Marnier</u>	Liquore a base di Cognac buccie d'arancia, zucchero, ne esistono due tipi, cordon rouge (il piú forte) il cordon jaune.
<u>Kummel</u>	Liquore dal sapore di cumino e finocchio molto conosciuto nel nord europa, (russia).
<u>Maraschino</u>	Liquore di ciliegie dolce, originario della Dalmazia.
<u>Tia Maria</u>	Liquore prodotto in Jamaica a base di rhum e caffè.
<u>Triplíc sec</u>	Si chiama cosí il curaçao bianco.
<u>Van der Hum</u>	Liquore al mandarino prodotto in Sud-Africa.

SCHEMA DI DISTILLAZIONE



Spiegazione schema:

- 1- Carica
- 2- Vapori
- 3- 4 Acqua di raffreddamento
- 5- Distillato
- 6- Scarico residuo

La distillazione è un trattamento che si fa in apparecchi chiusi (alambicchi) sovrastati da un refrigerante.

Nell'alambicco, il liquido riscaldato sviluppa dei vapori che salgono nel refrigerante, inclinato verso un recipiente di raccolta.

I vapori, raffreddati dall'acqua che circola all'esterno del refrigerante, condensano e si raccolgono nel recipiente di raccolta, dove il distillato ha una maggiore percentuale di alcool, perchè i vapori ne contengono più del liquido bollente, a causa della temperatura di ebollizione dell'alcool più bassa.

LA BIRRA

La birra é una bevanda poco alcolica (3/6% del volume), gassosa, ottenuta dalla fermentazione di malto d'orzo, Luppolo, Acqua con l'aggiunta di lievito di birra.

Qualità di birra

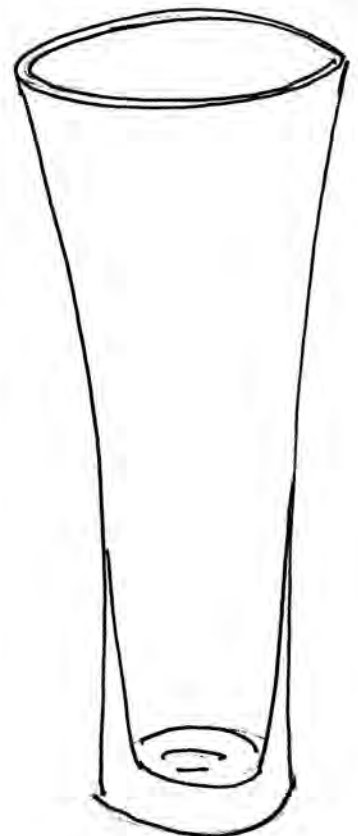
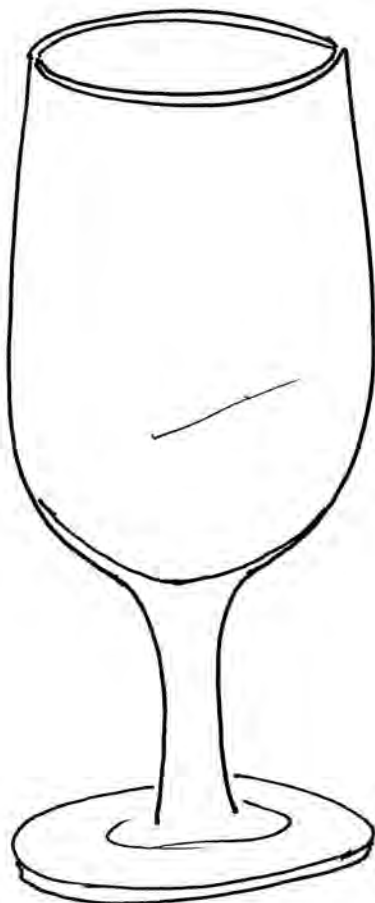
Puó essere sia chiara che scura, ciò dipende dalla tostatura del malto, Leggera o forte che dipende dal contenuto di estratto di Malto.

Il servizio della Birra

É una bevanda che si beve sempre durante l'arco dell'intero anno, deve sempre essere servita fresca in appositi bicchieri (Boccale o stelo) puó essere in bottiglia o alla spina (tipo che gli intenditori preferiscono).

Si beve per dissetarsi e per accompagnare alcune vivande come: Piatti preparati con la birra (Pollo), pesci conservati con aceto (in carpione), cibi piccanti (specialità Asiatiche) e con il piatto piú conosciuto al mondo "la Pizza".

Da ricordare inoltre che oggi esiste in commercio un tipo di birra completamente priva d'alcool, questo per dare la possibilità di consumo anche ai piú giovani.



LE BEVANDE ANALCOLICHE

Ai giorni nostri le bevande analcoliche occupano un posto importante nelle vendite del Bar, ciò lo si deve essenzialmente a 3 fattori: Lo sviluppo dello sport, Le severe leggi sulla guida dei mezzi di trasporto e la lotta contro l'alcolismo.

Le bevande analcoliche si dividono principalmente in 6 categorie:

- 1) Acque minerali
- 2) Acque gassificate (setz-soda)
- 3) Le bevande zuccherate con aggiunta di anidride-carbonica.
- 4) Succhi di frutta e verdura
- 5) Il latte e bevande mescolate col latte.
- 6) Il caffè e thé.

1) Acque minerali

A differenza di quella potabile ha un alto contenuto minerale, non sarà necessariamente gassata.

L'acqua minerale dovrà essere servita (salvo richiesta contraria), fredda a circa 8°C. Ma le acque minerali terapeutiche (Fiuggi-Vichy-Bodoit) dovranno venire servite ad una temperatura di 16°C.

2 Seltz - Soda -Ginger Ale - Tonica - Canada dry

Il seltz viene ottenuto con acqua potabile ordinaria con aggiunta di acido citrico sale, Co^2 , usata principalmente per diluire alcolici ed aperitivi. Agendo sulla mucosa dello stomaco, favorisce la secrezione dei succhi gastrici, stimolando l'appetito e favorendo la digestione.

La soda trattasi di acqua di sorgente con un alto tasso di acido carbonico, e contiene: carbonato di sodio, sale, alcalino.

Viene addizionata poi al Co^2 , serve per allungare principalmente le bevande alcoliche come il Whisky.

Canada dry-Ginger Ale sono entrambe delle bevande addizionate di Co^2 a base di Zenzero, si utilizzano per allungare delle bevande alcoliche e miscelate come il Bourbon, e molti Long Drink (Coolers-High-Bolls)

Acqua Tonica trattasi di una bevanda dolce-amara, addizionata a Co^2 , aromatizzata con scorza di chinino e acido carbonico, si utilizza oltre che come bevanda dissetante, nell'allungare molti Long-drink.

3) Bevande zuccherate e gassate

In questa categoria si trovano le bevande da tavola e le gassate. Sono bevande da tavola le acque minerali zuccherate ed aromatizzate con essenze vegetali o succhi di frutta.

Le gassate, stesso procedimento per quelle da tavola, ma al posto della minerale si utilizzerà semplicemente dell'acqua potabile ordinaria addizionata di Co^2 .

Sia le bevande da tavola che le gassate dovranno venire servite fredde a 8°C.

4) Succhi di frutta e verdura

Si possono servire sia freschi (spremuti al momento) sia conservati, pronti al consumo, i piú richiesti sono:

Arancia-Limone-Pompelmo-Pomodoro-Mela-Mango-Ananas-Ribes

Riguardo ai succhi conservati, vi sono quelli puri e quelli diluiti con acqua; In ogni caso questa diluizione non dovrà essere superiore al 50%.

I succhi di verdura non dovranno mai essere diluiti. si servono accompagnandoli con pepe in pepaiola, sale, cucchiaino a manico lungo, sottotazza. Il succo di limone andrà servito accompagnato da una caraffa d'acqua fresca.

I succhi spremuti a fresco dovranno sempre essere accompagnati con zucchero,

5) Il Latte

Il latte di mucca, si trova in una posizione di risalto in seno alla categoria delle bevande analcoliche. Il latte in commercio lo troveremo con queste particolarità:

1) Parzialmente o totalmente sterilizzato. (il latte a seconda dei casi verrà sottoposto a seconda alla Pastorizzazione o alla Uperizzazione).

2) L'Omogeneizzazione consente di disintegrare le sostanze grasse nel latte, evitando che affiorino in superficie e restare in sospensione.

-Il latte freddo vá servito in un bicchiere da bibita, quello caldo in una tazza da thé.

6) Mescolanze a base di latte

Richieste da un'alta percentuale di clientela, gli ingredienti che si utilizzeranno maggiormente sono:

- Estratto di Malto (ovomaltina)
- Succhi di frutta
- Sciroppi di frutta
- Cioccolata in polvere

Frappés

Versate nel frullatore:

- 15 Cl di latte
- Due palline di gelato (a secondo il gusto scelto chiesto dal cliente)
- Un goccio di sciroppo dello stesso gusto del gelato
- Aggiungere se possibile anche una piccola quantità di frutta fresca della stessa natura.

Frullate per alcuni secondi, servite in capaci tumbler con cannuccia.

6) Caffé e thé

Il caffè é una bacca, frutto della pianta (Kaffa) che vive comunemente nei paesi sud-tropicali come: America centrale-del Sud-Asia-Africa.

Queste bacche sono di colore verde, vengono torrefatte ed acquistano poi il colore tipico marrone-scuro.

Il caffè sia in grani che in polvere si dovrà sempre conservare in contenitori chiusi ermeticamente per evitare che perda l'aroma.

L'addetto al servizio di bar per ottenere buoni caffè dovrà controllare le "5 emme"

- a) Macchina; ne esistono di vari tipi, l'importante é che sia adeguata al lavoro da svolgere.
- b) Macinadosatore; che le macine non siano consumate e che la dose di caffè sia sempre del giusto peso.
- c) Miscela; ovviamente di buona qualità.
- d) Manutenzione e pulizia; fatta periodicamente.
- e) Mano; Intesa come "occhio" dell'addetto nel controllare che i punti sopracitati siano rispettati.

Altri punti importanti nella preparazione di un buon caffè:

- Occorreranno 6/7 gr. di caffè per la preparazione dell'espresso.
- Occorre prestare attenzione alla macinatura che dovrà essere differente a seconda delle condizioni atmosferiche: Tempo umido macinatura grossa, Tempo secco macinatura fine.
- Prima di fare un caffè fate scorrere un poco d'acqua per alcuni secondi dal gruppo.
- Controllare che la pressione della macchina non sia mai inferiore a (1)atm. e non superiore al (1,5) (lo potremo controllare facilmente dal manometro) e che il livello dell'acqua sia sempre sopra il minimo.
- Prima della chiusura del reparto procedere alla pulizia della macchina come segue:
 - 1) Con l'apposita spazzola di ferro pulire le docciette, oppure per mezzo del filtro cieco e l'apposita polvere.
 - 2) Pulire i porta filtri dalle incrostazioni.
 - 3) Pulire l'erogatore di vapore
 - 4) Svotare e pulire la griglietta d'appoggio delle tazze.
 - 5) Qual'ora la macchina non fosse automatica provvedere a riempire la caldaia d'acqua.

Il Thé

I principali produttori di thé sono; Africa e Asia.

Trattasi di una pianta (arbusto) che può raggiungere i 4 mt. di altezza, si utilizzano solo le foglie e i germogli.

Esistono principalmente due varietà di thé: Il nero (quello piú consumato) e il Verde, differenti nel loro trattamento di base.

Gli aromi del thé variano a seconda delle qualità :

- Ceylon (Shrylanka)
- Darjeeling (India)
- Souchong (Cina)
- Jasmin (Cina)

Come preparare il Thé:

Esistono due modi nel preparare il thé, da quello classico Inglese (usando il thé in foglie), oppure quello utilizzato nel campo alberghiero in bustine preconfezionate.

Come servire il Thé

- Puó essere servito in tazza o nell'apposito bicchiere.
- A seconda della richiesta con un bricco di latte o crema o fette di limone.
- Accompagnare sempre con un piattino per la bustina.
- Un bricco per l'acqua calda.

In estate il thé puó essere servito freddo con cubetti di ghiaccio, fetta di limone e cannuccia.

Da ricordare che esistono anche altri tipi di infusioni o Tisane ottenute con erbe o piante chiamate curative, vanno servite nella stessa maniera che per i Thé, le piú conosciute sono:

- Camomilla - Menta - Verbena - Tiglio - Rosa.



IL SERVIZIO DEL THÉ