

περιεχόμενα

ΠΡΟΛΟΓΟΣ 13

Κεφ. 1ο ΤΟ BAR ΚΑΙ Η ΧΩΡΟΤΑΞΙΚΗ ΤΟΥ ΟΡΓΑΝΩΣΗ

1.1. Αναδρομή στην ιστορία.	16
1.2. Τα πρώτα Cocktails	17
1.3. Το Bar σαν καφενείο.	19
1.4. Το Bar ως μορφή ξενοδοχειακής εγκατάστασης ή ανεξάρτητης επιχείρησης	20
1.5. Επιλογή της θέσης του Bar	24
1.6. Δικαιολογητικά άδειας ίδρυσης & λειτουργίας καταστήματος μορφής Bar	26
1.7. Η διαρρύθμιση του Bar	28
1.7.1. Front Bar	28
1.7.2. Back Bar	30

Κεφ. 2ο Ο ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΤΟΥ BAR

2.1. Μηχανήματα και συσκευές του Bar	34
2.1.1. Ψυγείο Bar	34
2.1.2. Μηχανή παρασκευής παγοκύβων	34
2.1.3. Πλυντήριο ποτηριών	35
2.1.4. Μηχανή Espresso	35
2.1.5. Μηχανή φιλτραρισμένου καφέ	36
2.1.6. Αναταρακτήρας ποτών (Drink mixer)	36

2.1.7.	Blender	36
2.1.8.	Πρέσσα φρούτων – Αποχυμωτής	37
2.1.9.	Παγοθραύστης	37
2.1.10.	Τοστιέρα	37
2.1.11.	Διανεμητής αναψυκτικών (Post mix)	37
2.1.12.	Σύστημα draught beer	38
2.1.13.	Ταμειακή μηχανή	38
2.2.	Σκεύη, όργανα και εργαλεία του Bar	39
2.2.1.	Σκεύη	39
2.2.2.	Όργανα και εργαλεία	40
2.3.	Ποτήρια του Bar	40

Κεφ. 3ο ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΟΥ BAR ΚΑΙ ΟΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΤΟΥ

3.1.	Το προσωπικό του Bar	48
3.1.1.	Bar - Man	49
3.1.2.	Ass. Bar - Man	51
3.1.3.	Bar - Waiters	51
3.1.4.	Bar - Boy	51
3.1.5.	Bar - Checker	52
3.2.	Οι βασικές λειτουργίες του Bar	52
3.2.1.	Mise en Place	52
3.2.2.	Η λειτουργία	57
3.2.3.	Κλείσιμο του Bar	58

Κεφ. 4ο ΤΟ SERVICE ΚΑΙ Η ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΣΤΟ BAR

4.1.	Το Service	60
4.1.1.	Βασικές αρχές σερβιρίσματος ποτών από τον Bar-Man	60
4.1.2.	Βασικές αρχές σερβιρίσματος ποτών από το σερβιτόρο	65
4.1.3.	Το σερβίρισμα της μύρας	66

4.1.4.	Το σερβίρισμα των κρασιών	74
4.2.	Η προώθηση των πωλήσεων.	78
4.2.1.	Ο ρόλος του μάρκετινγκ ως μέσο της προώθησης των πωλήσεων	78
4.2.2.	Τακτικές προσφορές στο Bar – Ειδικές βραδιές.	79
4.2.3.	Ο κατάλογος του Bar	80

Κεφ. 5ο ΤΑ ΜΗ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

5.1.	Αφεψήματα	86
5.1.1.	Καφές.	86
5.1.2.	Κακάο – Σοκολάτα	89
5.1.3.	Τσάι	89
5.1.4.	Διάφορα	90
5.2.	Αναψυκτικά.	91
5.2.1.	Αεριούχα αναψυκτικά	91
5.2.2.	Χυμοί	91
5.3.	Διάφορα μη αλκοολούχα	92
5.3.1.	Σιρόπια.	92
5.3.2.	Μεταλλικά νερά.	92

Κεφ. 6ο ΤΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ

6.1.	Ορεκτικά	98
6.1.1.	Vermouths	98
6.1.2.	Bitters	99
6.1.3.	Anises	100
6.2.	Αποστάγματα (Spirits).	100
6.2.1.	Brandy – Cognac	100
6.2.2.	Armagnac	102
6.2.3.	Whisky	102
6.2.4.	Gin	104
6.2.5.	Rum	105
6.2.6.	Vodka	106
6.2.7.	Arrack	106
6.2.8.	Kirsh.	107

6.2.9.	Calvados	108
6.2.10.	Tequila	108
6.2.11.	Διάφορα άλλα αποστάγματα	108
6.3.	Ηδύποτα (Liqueurs)	110
6.4.	Ανάμεικτα ποτά (Mixed drinks)	115
6.4.1.	Long drinks	117
6.4.2.	Demi long drinks	119
6.4.3.	Short drinks	119
6.5.	Γνωστές αναμειξίες (Mixed drinks)	121
6.5.1.	Με βάση το Brandy	121
6.5.2.	Με βάση το Gin	125
6.5.3.	Με βάση το Whisky	132
6.5.4.	Με βάση το Rum	136
6.5.5.	Με βάση τη Vodka	141
6.5.6.	Με βάση διάφορα αλκοολούχα ποτά	147
6.5.7.	Με βάση τα κρασιά	153
6.5.8.	Ζεστές αναμειξίες	156
6.5.9.	Αναμειξίες χωρίς αλκοόλ	158

Κεφ. 7ο Η ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΣΤΟ BAR

7.1.	Η εκμετάλλευση του Bar από τον ιδιοκτήτη του που εκτελεί χρέη Bar-man	163
7.2.	Η εκμετάλλευση του Bar από τον Bar-man	164
7.3.	Η εκμετάλλευση του Bar από την επιχείρηση	166
7.3.1.	Το Bar και η διαχείρισή του μέσα από το P.O.S.	167
7.3.2.	Ο υπολογισμός των τιμών πώλησης στο Bar	185

Κεφ. 8ο ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

8.1.	Το κρασί στην αρχαιότητα	200
8.2.	Η παραγωγή του κρασιού	201
8.2.1.	Παράγοντες που επηρεάζουν την ποιότητα της αμπέλου και του κρασιού	202
8.2.2.	Μέθοδος παραγωγής κόκκινου κρασιού	205
8.2.3.	Μέθοδος παραγωγής άσπρου κρασιού	211

8.2.4.	Παραγωγή άλλων κρασιών	214
8.2.5.	Αφρώδεις οίνοι και οι μέθοδοι παραγωγής τους	220
8.2.6.	Παλαίωση του κρασιού	224
8.2.7.	Οι διακρίσεις του κρασιού.	228
8.2.8.	Συμπτώματα ασθενειών και αλλοιώσεων των κρασιών.	229
8.2.9.	Η ετικέτα του κρασιού.	230
8.2.10.	Η αποθήκευση του κρασιού.	236
8.2.11.	Το κρασί στο Εστιατόριο	238
8.2.12.	Το κρασί στην κουζίνα	247
8.2.13.	Τα Γαλλικά κρασιά	247
8.2.14.	Τα Ιταλικά κρασιά	253
8.2.15.	Τα Γερμανικά κρασιά	258
8.2.16.	Τα Ισπανικά κρασιά.	262
8.2.17.	Τα Πορτογαλικά κρασιά	264
8.2.18.	Τα Αμερικάνικα κρασιά.	266
8.2.19.	Κρασιά άλλων χωρών	267