

Серия «Среднее профессиональное образование»

**Л. С. Кучер
Л. М. Шкуратова**

Официант-бармен

Учебное пособие

Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (Протокол заседания Экспертного совета по профессиональному образованию ФГАУ «ФИРО» от 14.07.2016 г. № 7, рецензия № 251 от 18.07.2016 г.)

**Ростов-на-Дону
«Феникс»
2017**



Рис. 1. Техника разлива белого вина



Рис. 2. Презентация вина в корзинке



Рис. 3. Подача горячего блюда европейским методом



Рис. 4. Подача горячего блюда английским методом



Рис. 5. Передвижной бар



Рис. 6. Коктейль «Мятное безумие»



Рис. 7. Коктейль «Индийский закат»



Рис. 8. Коктейль «Пеликан»



Рис. 9. Коктейль «Летний физ»



Рис. 10. Коктейль «Космополитен»



Рис. 11. Коктейль «Московский мул»



Рис. 12. Коктейль «Сингапурский слинг»



Рис. 13. Коктейль «Райское блаженство»



Рис. 14. Приготовление лимонада «Новогоднее утро»



Рис. 15. Айс-кофе



Рис. 16. Латте



Рис. 17. Коктейль «Белый русский»



Рис. 18. Коктейль «Клубничный Дайкири фрозен»



Рис. 19. Коктейль «Порто Сауэр»



Рис. 20. Коктейль «Экзотика»



Рис. 21. Коктейль «Пина Колада»



Рис. 22. Виды декантеров