



DIRECCIÓN ACADÉMICA  
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMÍA

Respeto – Responsabilidad – Resiliencia – Tolerancia

**GUÍA N°1: Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas**

TEMA: “BAR”

Nombre: \_\_\_\_\_ Curso: 4°C Fecha: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2020

**Objetivos: Elabora cocteles con bebidas analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e Internacional, aplicando las normas de higiene.**

INSTRUCCIONES:

- Imprimir la guía y pegar en su cuaderno o escribir en el cuaderno correspondiente al módulo
- Leer y luego realizar la actividad

**BAR**

Un **Bar** (del inglés *bar*, barra) es un establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento en un servicio de barra. La persona que atiende el bar suele estar de pie, tras la barra, y se le conoce tradicionalmente con el nombre de **Barman** o **Bartender**.

**Estructura o partes de un Bar**

**Barra de atención o de servicio:** Es la que se ubica en el frontis del bar y es donde se atiende a los clientes en forma personalizada, debe tener un rondón de seguridad, para evitar la caída de líquidos hacia el lado externo de la barra; la altura puede tener de 1.10 a 1.30 mts, el ancho de la zona de atención puede estar entre 40 cm y 80 cm para tener comodidad de ubicar vasos, ceniceros y snack.

**Barra de función o estación de servicio:** Es una parte importante dentro de la distribución interna del bar ya que su correcto montaje y uso nos permitirá optimizar la producción de cócteles, debe contar con utensilios para hielo entero y frappé, para pre-mixes y para la colocación de licores con dosificadores y así tener mayor comodidad y facilidad al momento de preparar cocteles en momentos de mayor afluencia de clientes.

**Barra de Exhibición:** Se ubica en la parte posterior de la barra de atención y es donde se ubican toda la variedad de productos que se ofrecen a la venta. Es vital que la ubicación de las botellas tenga un orden, a esto se sugiere el orden preestablecido según la clasificación de la Asociación Internacional de Bartender que sugiere sea aguardientes, aperitivos y licores; y que estos se respeten con el fin de no generar desorden y caos. También tiene efecto decorativo y su presentación visual es importante para ganar el interés del cliente.

**Tipos de Bares**

**Lounge bar:** Es un tipo de bar donde la música y la estética son los protagonistas, ya que pretenden brindar a la clientela una experiencia sensorial a través de las impresiones visuales, auditivas y cromáticas. Destaca la música jazz. Se acude a ellos después del trabajo (bares after work), con la finalidad de conversar mientras se consume cócteles y copas.

**Bares Temáticos:** Son aquellos que están encuadrados en un tema en concreto, como puede ser el cine, la música, etc. Su decoración está basada en dicha temática, es decir, todo lo que está dentro del establecimiento guarda alguna relación con el tema.

**Bar Karaoke:** Habitualmente estos bares combinan un servicio de bebidas con el karaoke y suelen abrir sus puertas en horarios nocturnos. Lo que los diferencia es que cuentan con equipos que permiten a los clientes elegir y cantar mientras consumen.

**Bar Restaurante:** Este bar combina un servicio de bebidas y comidas. Generalmente cuentan con un comedor espacioso donde se sientan los clientes y también incluyen el espacio de la barra para tomar aperitivos más rápido.

**Bar de Cócteles:** Este tipo de bar normalmente están especializados en coctelería. Ofrecen una gran variedad de bebidas tanto nacionales como internacionales, y en su mayoría son exclusivas, además de que requieren de una preparación sofisticada.

**Bar Americano:** Usualmente son locales pequeños que cuentan con mesas y taburetes altos y las bebidas como las comidas que ofrecen son americanas.

**Cantina:** La palabra cantina procede del latín, y significa “bodega de vinos”. En sus orígenes eran lugares frescos donde se almacenaba el vino, sin embargo, en la actualidad han completado su servicio con productos cárnicos, quesos, etc.

**Bar Cafetería:** La especialidad de este tipo de bares reside en sus desayunos, almuerzos y meriendas. Los clientes, generalmente acude a ellos en sus períodos de descanso del trabajo para tomar un café o comer algo rápido. Su apertura no es en horario nocturno, pero sí de madrugada.

