

T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI



MEGEP

(MESLEKÎ EĞİTİM VE ÖĞRETİM SİSTEMİNİN
GÜÇLENDİRİLMESİ PROJESİ)

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

BAR ÖLÇÜ BİRİMLERİ

ANKARA 2006

Milli Eğitim Bakanlığı tarafından geliştirilen modüller;

- Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığının 02.06.2006 tarih ve 269 sayılı Kararı ile onaylanan, Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında kademeli olarak yaygınlaştırılan 42 alan ve 192 dala ait çerçeve öğretim programlarında amaçlanan mesleki yeterlikleri kazandırmaya yönelik geliştirilmiş öğretim materyalleridir (Ders Notlarıdır).
- Modüller, bireylere mesleki yeterlik kazandırmak ve bireysel öğrenmeye rehberlik etmek amacıyla öğrenme materyali olarak hazırlanmış, denenmek ve geliştirilmek üzere Mesleki ve Teknik Eğitim Okul ve Kurumlarında uygulanmaya başlanmıştır.
- Modüller teknolojik gelişmelere paralel olarak, amaçlanan yeterliği kazandırmak koşulu ile eğitim öğretim sırasında geliştirilebilir ve yapılması önerilen değişiklikler Bakanlıkta ilgili birime bildirilir.
- Örgün ve yaygın eğitim kurumları, işletmeler ve kendi kendine mesleki yeterlik kazanmak isteyen bireyler modüllere internet üzerinden ulaşılabilirler.
- Basılmış modüller, eğitim kurumlarında öğrencilere ücretsiz olarak dağıtılır.
- Modüller hiçbir şekilde ticari amaçla kullanılamaz ve ücret karşılığında

İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR	ii
GİRİŞ	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1	2
1. ULUSLARARASI BAR ÖLÇÜ ALETLERİ	2
1.1. Uluslararası Standart Sıvı Ölçü Birimleri ve Özellikleri	2
1.1.1 Jigger	2
1.1.2. Barspoon: (bar kaşığı).....	3
1.1.3. Dash (damlalık)	4
1.1.4. Onz (ounce – pony)	4
1.1.5. Teaspoon: (çay kaşığı).....	4
1.1.6. Cup.....	4
1.1.7. Diğer Uluslararası Ölçü Birimleri	5
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	6
ÖĞRENME FAALİYETİ-2	7
2. BARDAK ÖLÇÜ BİRİMLERİ.....	7
2.1. Barda Kullanılan Standart Bardak Çeşitleri ve Hacimleri	7
2.1.1. Kokteyl Bardakları.....	7
2.1.2. Likör Bardakları	8
2.1.3. Flip Bardakları.....	8
2.1.4. Sour Bardağı	8
2.1.5. Kanyak Bardakları	8
2.1.6. Kırmızı Ve Beyaz Şarap Bardakları	9
2.1.7. Şampanya Bardakları.....	9
2.1.8 Bira Bardakları	9
2.1.9 Rakı Bardakları.....	9
2.1.10 Viski Bardakları.....	10
2.2. Barda Kullanılan Diğer Standart ve Özel İçki Bardakları ve Hacimleri.....	11
2.3. Barda satılan içkiler, Porsiyon miktarları ve Servisi.....	12
2.3.1 Barda Satılan İçkiler	12
2.3.2. Porsiyon Miktarları	13
2.3.3. Servisi	13
UYGULAMA FAALİYETİ	15
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	16
ÖĞRENME FAALİYETİ-3	17
3. FREE POURİNG USÛLÛ	17
3.1. Free Pouring (serbest akıtıcı)Sistemi	17
3.1.1. Şişe Tutma Tekniğı	17
3.1.2. Dökme Tekniğı	18
3.1.3. Kesme Tekniğı.....	18
3.2. Serbest Akıtıcı Takılabilecek İçecekler	18
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	19
UYGULAMALI TEST	20
CEVAP ANAHTARLARI	21
KAYNAKÇA	22

AÇIKLAMALAR

KOD	
ALAN	Yiyecek İçecek Hizmetleri
MESLEK/DAL	Barmen
MODÜLÜN ADI	Bar Ölçü Birimleri
MODÜLÜN TANIMI	Yiyecek ve içecek hizmetleri alanında barda kullanılan ölçü birimlerinin yer aldığı öğrenme materyalidir.
SÜRE	40/24
ÖN KOŞUL	Bir önceki modülü almış olmak
YETERLİK	Barlarda usulüne uygun olarak kullanılan ölçü birimlerini kullanabileceksiniz.
MODÜLÜN AMACI	Genel Amaç Uygun ortam sağlandığında barda yöntem ve tekniğe uygun bar ölçü sistemlerini kullanabilecektir. Amaçlar <ul style="list-style-type: none">➤ Barda yöntem ve tekniğine uygun olarak ölçü birimlerini kullanabilecektir.➤ Barda yöntem ve tekniğine uygun standart bar ölçü birimlerini kullanabilecektir.➤ Yöntem ve tekniğine uygun olarak Free Pouring usulünü kullanabilecektir.
ÖĞRENME ORTAMLARI VE DONANIMLAR	Atölye, çeşitli bar ölçü aletleri, içkiler, bardaklar, tepsiler.
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME	Modülün içinde yer alan, herhangi bir öğrenme faaliyetinden sonra verilen ölçme araçları ile kendinizi değerlendireceksiniz. Modül sonunda ise; kazandığınız bilgi, beceri, tavırları ölçmek amacıyla öğretmen tarafından hazırlanacak ölçme araçları ile değerlendireceksiniz.

GİRİŞ

Sevgili Öğrenci,

Barlarda ölçü aletlerinin kendine özgü tanımları, kavramları ve kısaltmaları vardır. Elinizdeki modül ile alanımızda kullanılan uluslar arası terimler, tanımlar size sunulmaktadır.

Bu modül sonunda edineceğiniz bilgi ve beceriler ile barlarda kullanılan ölçü birimlerini kavrayabilecek; bu bilgiler sayesinde daha iyi bir kariyer yapabilirsiniz.

Yaşantımızın her alanı belirli standart ve ölçülere dayanmaktadır. Barlarda ise bu standartları belirleyen ölçü aletleridir. Bu konuları öğrendikten sonra kendinizi daha emin, daha bilgili hissedeceksiniz.

Her modülde olduğu gibi bu modülü de başarı ile geçeceğinizi ve bundan sonraki modülleri de alarak yetenekli bir barmen olacağınıza inanıyorum.

ÖĞRENME FAALİYETİ-1

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uyum olarak uluslararası kullanılan bar ölçü aletlerini tanıyıp usulüne uygun olarak servise hazır hale getirebileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlardır:

- Çeşitli barları inceleyerek buralarda kullanılan ölçü aletleri hakkında bilgi ediniz.
- Çevrenizde bulunan barları inceleyerek buralarda kullanılan bardak çeşitlerini ve ölçülerini detaylı bir şekilde araştırınız.
- Serbest akıticıların hangi içkilerde kullanıldığını inceleyiniz.

Araştırma işlemleri için internet ortamı ve viski ile ilgili kitap dergi gibi kaynaklardan faydalanabilirsiniz; ayrıca otel ve restaurantlarda viskinin servise hazırlanışı hakkında bilgi toplayayınız.

1. ULUSLARARASI BAR ÖLÇÜ ALETLERİ

1.1. Uluslararası Standart Sıvı Ölçü Birimleri ve Özellikleri

1.1.1 Jigger

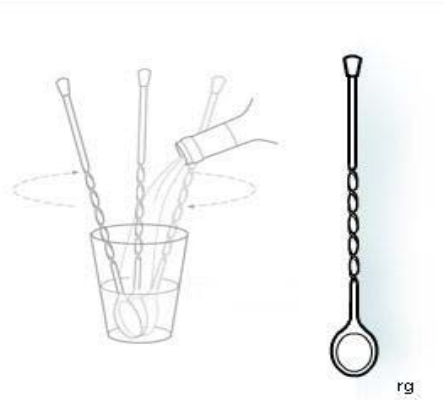
Jigger küçük içki bardağı veya bu bardağın aldığı içki miktarı anlamına gelmektedir. Daha çok Amerika'da kullanılan bir ölçü kabıdır. Barda ölçü kabı olarak kullanılan jigger tabanından birbirine yapıştırılmış iki metal bardak şeklindedir. Bir tarafı tam; diğer tarafı yarım jiggerdir. Küçük tarafı 2 cl Büyük tarafıda 4 cl sıvı alacak şekilde yapılmıştır. Standart ölçüsü 4 - 2 cl'dir.



Resim 1: Jigger örnekleri

1.1.2. Barspoon: (bar kaşığı)

Uzun burma saplı ve yaklaşık olarak 2 cl ölçüsünde bir bar kaşığıdır. Bar bardaklarıyla birlik stir için kullanılır. 28 cm uzunluğundadır.



Resim 2: Barspoon (bar kaşığı)

1.1.3. Dash (damlalık)

Damla anlamındadır. Çeşitli içeceklerin hazırlanmasında az miktarda kullanılan maddelerin bulunduğu küçük yuvarlak şişeye Dash Buttle denir. Bu şişe ağzı ortasından küçük ve ince bir metal boru bulunan mantarla kapatılır. Bu şişede (damlalık) angostura bitter, orangenbitten gibi maddeler bulundurulur. Şişe alınıp baş aşağı çevrilir ve yeterli kadar silkelenmek suretiyle içindeki sıvı istenen kaba aktarılır. Damlalıktan bir silkeleyişte akan sıvı miktarına 'dash' denilmektedir.

1.1.4. Onz (ounce – pony)

İngiliz ölçü birimidir. 1 onz (onuce) 28,349 gramdır. Barlarda ölçü birimi olarak kullanılan onz ise 2,8 cl'dir. Pony bir bardak olup bir onz sıvı alır. Onz esasına göre yapılan çift taraflı ölçü kabı da vardır. Bunun da jigger denilmektedir. Bunun bir tarafı 2,8 cl diğer tarafı ise 5,6 cil sıvı alır



Resim 3: Onz ölçüğünde jigger

1.1.5. Teaspoon: (çay kaşığı)

Bir teaspoon 1/8 ouce (onz) ölçüsündedir. Çay kaşığı anlamındadır.



Resim 4: Teaspoon (çay kaşığı)

1.1.6. Cup

8 onz sıvı alabilen bir kapdır. İngiliz ölçü birimidir. Kupa, fincan ve içki bardağı anlamındadır.



Resim 5: Cup

1.1.7. Diğer Uluslararası Ölçü Birimleri

1 Pony	1 Ounce	3 Santilitre	30 Gram
1 Jigger	1 ½ Ounce	4.5 Santilitre	45 Gram
1 Cup	8 Ounce	24 Santilitre	240 Gram
1 Tenth	12.8 Ounce	38.4 Santilitre	383 Gram
1 Pinth	16 Ounce	48 Santilitre	480 Gram
1 Fifth	25.6 Ounce	76.8 Santilitre	768 Gram
1 Quart	32 Ounce	96 Santilitre	960 Gram

- 1 Dash = 1/32 Ounce
- 1 Çay Kaşığı = 1/8 Ounce
- 1 Çay Kaşığı = 1 Tatlı Kaşığı
- 2 Tatlı Kaşığı = 1 Servis Kaşığı



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

A- ULUSLAR ARASI BAR ÖLÇÜ BİRİMLERİYLE İLE İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki cümleleri doğru ve ya yanlış olarak değerlendiriniz.

1. Jigger 8 cl hacmindeki bir ölçü birimidir.
2. Barspoon 28 cm uzunluğunda stir için kullanılır.
3. Çeşitli içeceklerin hazırlanmasında az miktarda kullanılan maddelerin bulunduğu küçük yuvarlak şişeye Dash Buttle denir
4. Dash 4 cl ölçüsündedir.
5. Onz 2,8 cl ölçüsündedir.
6. Teaspoon 1/8 onz ölçüsündedir.
7. Cup aynı zamanda bardak anlamındadır.
8. 1 Tenth. 960 gramdır
9. 32 onz 1 Quart 'a eşittir.
10. Cup bir alman ölçü birimidir.

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız.

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete dönerek tekrar inceleyiniz.

Tüm sorulara doğru cevap verdiyseniz diğer faaliyete geçiniz.

ÖĞRENME FAALİYETİ-2

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında, barda kullanılan standart ve özel bardakların çeşitlerini hacimlerini ve içkilerin standart porsiyonlarını öğreneceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlar olmalıdır.
Otel ve barlarda inceleme yaparak bardaklar ve içkiler hakkında bilgi toplayınız.
Çeşitli restaurant ve bar malzemeleri satışı yapan firmalarda inceleme yaparak bardaklar hakkında bilgi toplayınız.

2. BARDAK ÖLÇÜ BİRİMLERİ

2.1. Barda Kullanılan Standart Bardak Çeşitleri ve Hacimleri

Barda servis edilen içkilerin özelliklerine uygun bardaklardan yeteri kadar bulundurulmalıdır. Bir barda bulunması gereken bardaklar şunlardır:

2.1.1. Kokteyl Bardakları

Yaklaşık olarak 110 cc hacmindeki bardaklardır.



Resim 6: Kokteyl bardakları

2.1.2. Likör Bardakları

Yaklaşık olarak 30 – 60 cc hacindedir. Diğer bardakların minyatörü şeklindedir. Ayaklı ve ayaksız müdelleri vardır.



Resim 7: Likör bardakları

2.1.3. Flip Bardakları

Yaklaşık olarak 200-220 cc hacmindeki ayaklı bardaklardır.



Resim 8: Flip bardağı

2.1.4. Sour Bardağı

Flip bardağı ile aynı ebattadır. Yaklaşık olarak 200-220 cc hacindedir.



Resim 9: Sour bardağı

2.1.5. Kanyak Bardakları

Ağız kısmı dar ayak kısmı kısa ayaklı bardaklardır. 200, 350 ve 1350 cc hacminde olanları vardır.



Resim 10: Kanyak bardakları

2.1.6. Kırmızı Ve Beyaz Şarap Bardakları

Kırmızı şarap bardağı 185–225 cc; beyaz şarap bardağı ise 120–150 cc hacindedir. Ayaklı bardaklardır.



Resim 11: Kırmızı şarap bardağı



Resim 12: Beyaz şarap bardağı

2.1.7. Şampanya Bardakları

Ayaklı bardaklardır. 200 – 240 cc hacindedir. Flüt ve Lale şampanya bardakları olarak iki çeşittir.



Resim 13: Şampanya bardakları

2.1.8 Bira Bardakları

Ayaklı ve ayaksız modelleri vardır. 200 – 350 ve 1000 cc hacminde olanları mevcuttur.



Resim 14: Bira bardakları

2.1.9 Rakı Bardakları

Yaklaşık olarak 200 cc hacindedir. Ayaksız bardaktır. Bu bardak aynı zamanda limonata bardağı olarakta isimlendirilir. Votka, cin de bu bardakta servis edilir.



Resim 15: Rakı bardağı

2.1.10 Viski Bardakları

2.1.10.1. On The Rock (on dı rak) Bardağı

Kalın tabanlı ve ağız kısmı tabanından daha geniş, kesik koni şeklinde bir bardaktır. İçine buz taneleri konulmuş viski servisinde kullanılır. Yaklaşık olarak 150 – 180 cc' dir.



Resim 16: On the rock bardağı

2.1.10.2. Old Fashioned (old feyšilt) Bardağı

Klasik bir viski kokteylli olan 'old fashioned' kokteylinin servis edildiği bardaktır. Şekil olarak on the rock bardağının aynıdır. Fakat hacim olarak daha büyüktür. Yaklaşık olarak 250 – 350 cc hacindedir.



Resim 17: Old fashioned bardağı

2.1.10.3. Viski Tumbler (Viski Tamblır) Bardağı

On the rocks bardağının daha uzunudur. Yaklaşık olarak 250 cc hacindedir.



Resim 18: Viski tumbler bardağı

2.2. Barda Kullanılan Diğer Standart ve Özel İçki Bardakları ve Hacimleri

Special Martini	3 1/2 oz	10,50 ml
Delmonica	4 1/2 oz	13,50 ml
Old Fashioned	6 oz	180 ml
Hi-Ball	8 oz	240 ml
Collins (Tom Collins)	10 oz	30 cl
Zombie (Chimney Type)	12 1/2 oz	37,50 ml
Iced Tea Glass (Buzlu ay)	12 oz	360 ml
Soda	13 1/2 oz	40,50 ml
Cordinal	1 oz	30 ml
Port / Sherry	2 1/2 oz	7,50 ml
Tulip, Flüt (Pouse Café)	2 1/2 oz	7,50 ml
Coctail	3 1/2 oz	10,50 ml
Sour Glass	4 oz	120 ml
Champagne [Sampanya (Tulip, Flüt, Klasik)]	4 oz	120 ml
Claret	4 oz	120 ml
Rhine Wine (Rhine Sarabi)	5 1/2 oz	16,50 ml
White Wine (Beyaz Sarap)	5 1/2 oz	16,50 ml
Red Wine (Kirmizi Sarap)	6 1/2 oz	19,50 ml
Water Goblet	9 1/2 oz	28,50 ml
Pilsner	8 1/2 oz	25,50 ml
Brandy Sniffer	7 1/2 oz	22,50 ml
Brandy Sniffer (Napoleon)	17 oz	510 ml

Dünyada ve Ülkemizde Kullanılan Diğer İçki Bardakları

Split	6 oz	180 ml
Bira (Beer)	6 1/2 oz	19,50 ml
Beverage	12 1/2 oz	37,50 ml
English High Ball	13 oz	390 ml
Meyve Suyu (Juice)	5 oz	150 ml
Cooler	15 oz	450 ml
Sherbet	3 1/4 oz	10,50 ml
Sherbet	4 1/2 oz	13,50 ml
Sherbet	6 1/2 oz	25,50 ml
Sherbet	8 1/2 oz	30 cl
Malted	14 oz	420 ml
Limonata (Lemonade)	4 oz	120 ml
Karagöz Bardagi	4 oz	120 ml
Hosgeldiniz Bardagi	5 oz	150 ml
Supreme Liner	15 oz	450 ml

- **Not:** Bu konu için Masa Üstü Takımları modülünün Bardaklar (C) bölümüne bakınız.

2.3. Barda satılan içkiler, Porsiyon miktarları ve Servisi

2.3.1 Barda Satılan İçkiler

- Absinth (Aperatif)
- Advokat (Yumurta sarısı ile Kanyak karışımından meydana gelen bir likör)
- Amer Picon (Aperatif) – Amerella (İtalyan Aperatifi)
- Anisette (Renksiz Anoson likörü)
- Aquavit (Kuzey Avrupa Ülkelerinde kimyon, çörek out ve diğer bazı baharatlar ilavesiyle patates ve tahıldan yapılan Desitilat)
- Arrak (Asya Ülkelerinde prinç ve şeker kamışından yapılan bir Desitilat)
- Bergamotte (Fransız Armut Likörü) – Byrrh (Fransız Aperatifi)
- Cape Corse (İtalyan Aperatifi)
- Cynar (İtalyan Aperatifi)
- Danziger Goldwasser (Altın Likörü)
- Doornkaat (Alman Cini)
- Finkel (Norveç Cini)
- Framboise (Fransız Ahududu Likörü)

- Kirschwasser (Almanya ve İsviçre’de üretilen bir kiraz likörü)
- Lillet (Fransız Aperatifi)
- Old Tom Gin (İngiltere’de yapılan diğerlerine nazaran biraz tatlımsı bir Cin)
- Parfait Amor (Tarçın kokulu, Viyolet renkli bir fransız likörü)
- Peppermint (yeşil renkli nane likörü)
- Pernod (Fransız Aperatifi)
- Plessis (Fransız Aperatifi)
- Steinhaeger (Anason ve kimyon ilavesiyle yapılan bir Alman Cini)
- Tangerinette (Fransız mandalina Likörü)
- Fino (Sek bir Sherry – Aperatif)
- Porto Şarapları (Aperatif şaraplar, Sandeman – Mackenzies gibi)
- Bisquit (Fransız kanyağı)
- Napoleon (Fransız kanyağı)
- İskoç viskisi, Bourbon viski, Kanada viskisi (rye whisky)
- Cin, votka, rom (açık ve koyu renkli) vermut (sek ve tatlı)
- Rakı
- Tekila, nane likörü, kakao likörü, portakal likörü, kahve likörü
- Çeşitli meyve sulara ve meşrubatlar, soda, kola, tonik, şeker şurubu
- Şeşitli şaraplar
- Şampanya
- Bira
- Nar şurubu (grenadine)
- Şeker şurubu (gomme syrup)
- Angostura bitters

2.3.2. Porsiyon Miktarları

- Barda satılan yüksek alkollü (40° ve üstü) içkilerin (rakı, votka, cin, viski v.b.) porsiyon miktarları genel olarak 2 ya da 4 cl’ dir. Ancak bu içkilere yardımcı içecekler (soda, kola, tonik, su vb) ilave edildiğinde hacim miktarları artacaktır. Bu durumda uygun büyüklükte servis bardağı tercih edilmelidir. Örneğin, rom sek olarak servis edildiğinde on the rocks bardağı kullanılırken; rom-kola olarak servis edildiğinde ise whisky tumber bardağı kullanılması gerekir.
- Alkol oranları düşük olan içkilerin porsiyon miktarları içkinin cinsine göre farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar içkinin kendi içerisinde de gözükmemektedir. Örneğin bira’da 18 cl’ den 50’ cl e kadar porsiyon miktarlarında servis edildiği bilinmektedir. Diğer yandan şaraplarda durum ise daha farklıdır. Örneğin beyaz şarap bardağa ½ oranında servis edilirken; kırmızı şarap bardağında ise ¾ oranında servis edilebilmektedir.

2.3.3. Servisi

Barda içki servisi yapılırken, önce konuktan kibar bir dille sipariş alınır.

- Siparişi alınan içecek, uygun bardağa konur.

- Konuğa servis edilecek içecek servisi yapılırken öncelikle kağıt peçete veya doley konulur. Sonra bardağın alt kısmından tutularak kağıt peçete veya doleyin üzerine servis edilir.
- Konuğa başka bir isteğinin olup olmadığı sorulur.
- Tüm bu işlemler konuğun gözü önünde yapıldığından servis personeli son derece düzenli, tertipli ve kibar olmalıdır.

UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
➤ Konuktan sipariş alınız	<ul style="list-style-type: none">➤ Sipariş pusulasını yanınıza alınız➤ Sipariş için kalem alınız➤ Konuğa 'İçecek olarak ne alırsınız' gibi sorular sorarak konuktan sipariş alınız➤ Aldığınız siparişi, sipariş pusulasına yazınız➤ Yazdığınız siparişi konuğa okuyarak doğruluğunu teyit ediniz➤ Sipariş pusulasına yazdığınız içkiyi hazırlamak için önce içkiyi temin ediniz.
➤ Sipariş edilen içeceği hazırlayınız.	<ul style="list-style-type: none">➤ Sipariş edilen içkiye uygun bardağı temin ediniz➤ Kuralına uygun olarak içkiyi açınız➤ Uygun porsiyonu bardağa doldurunuz➤ Bar desk'inin üzerine konuğun karşısına kağıt peçete veya doleyi koyunuz➤ Doleyin üzerine hazırladığınız içeceği bardağın alt kısmından tutarak koyunuz.
➤ Hazırlanan içeceğin konuğa servisi	<ul style="list-style-type: none">➤ Eğer tepsi ile servis yapacak iseniz➤ Tepsinin temiz olup olmadığının kontrolünü yapınız➤ Tepsinin üzerine kayıt peçete veya doley seriniz.➤ İçkiyi tepsinin tam ortasına yerleştiriniz.➤ Tepsinin üzerine bardak için kağıt peçete veya küçük doley kağıdı koyunuz➤ Tepsiyi sol elinin alınız➤ Tepsiyi alt tarağından ve tam ortasından tutunuz➤ Konuğun karşısına geliniz➤ Önce bardak için hazırladığınız kağıt peçeteyi veya doleyi koyunuz➤ İçkiyi sağ elinle bardağın alt kısmından tutarak kağıt peçete veya doleyin üzerine koyunuz➤ Konuğa başka bir isteğinin olup olmadığını sorunuz➤ İsteği yok ise geri adımlarla konuktan uzaklaşınız.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

B- BARDAK ÖLÇME BİRİMLERİYLE İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki cümlelerini doğru ve ya yanlış olarak değerlendiriniz.

- 1- Likör bardakları 30 -60 cc hacindedir.
- 2- Şarap bardakları ayaksız bardaktır
- 3- Kanyak bardağı silindir şeklindedir.
- 4- On the rock bardağı içine buz taneleri konulmuş whisky servisinde kullanılır.
- 5- Rakı bardağı aynı zamanda limonata bardağı, votka ve cin bardağı olarak kullanılır.
- 6- Bir barda likör bulunması şart değildir.

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız

DEĞERLENDİRME

Cevaplarınızı cevap anahtarı ile karşılaştırınız. Doğru cevap sayınızı belirleyerek kendinizi değerlendiriniz. Yanlış cevap verdiğiniz ya da cevap verirken tereddüt yaşadığınız sorularla ilgili konuları faaliyete dönerek tekrar inceleyiniz

ÖĞRENME FAALİYETİ-3

AMAÇ

Uygun ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun olarak serbest akıtıcı (free pouring) sistemini öğrenerek usulüne uygun olarak servis yapabileceksiniz.

ARAŞTIRMA

Bu faaliyet öncesinde yapmanız gereken öncelikli araştırmalar şunlar olmalıdır:

- Otel ve barlarda inceleme yaparak bardaklarda free pouring usulünün nasıl yapıldığını inceleyiniz.
- Free pouring usulünde şişelerin nasıl tutulduğunu, dökme tekniğini ve kesme tekniğini inceleyerek, denemeler yapınız.

3. FREE POURING USÜLÜ

3.1. Free Pouring (serbest akıtıcı)Sistemi

3.1.1. Şişe Tutma Tekniği

Free pouring sisteminde dikkat edilecek en önemli husus şişelerin temiz ve ıslak olmamasıdır. Şişelerin boyun kısmından tutularak sistem uygulanır.



Resim 19: Free pouring (serbest akıtıcı) sisteminde şişe tutma tekniği

3.1.2. Dökme Tekniği

Boynundan tutulan şişeler 75 ila 80° açılar ile hazırlanan bardağa dökülür. İçkinin özelliğine göre bu derece arttırılabilir. Dökerken içinizden ‘5’e kadar sayılır. Yaklaşık olarak bu sayı bittiğinde 4 cl içki bardağa dökülmüş olur.



Resim 20: Dökme tekniği

3.1.3. Kesme Tekniği

Bardağa dökerken sayma işleminin bittiğinde ‘Kartos’ denilen ani kesme tekniği ile şişe yukarıya çevrilir. Bu işlemin yaparken barın üzerine içki dökülmemesine özen gösterilmelidir.

3.2. Serbest Akıtıcı Takılabilecek İçecekler

Serbest akıtıcı (free pouring) takılabilecek içkiler genellikle tatlımsı olmayan içkilerdir. Şeker oranı yüksek olan içkiler serbest akıtıcıların ağız kısmına yapışma oranı fazla olduğundan serbest akıtıcının borusu daralır ve belirlenen zamanda belirli içki akmamış olur.

Not. Bu tekniğin genel olarak gösteri amaçlı kullanıldığı unutulmamalıdır.

ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

C- FREE POURING USULÜ İLGİLİ TESTLER (ÖLÇME SORULARI)

Aşağıdaki cümlelerini doğru ve ya yanlış olarak değerlendiriniz.

1. Free pouring sisteminde şişenin ortasından tutulmalıdır
2. Dökme işlemi yapılırken içimizden '5'e kadar saymalıyız
3. Şişeyi bardağa boşartırken şişe 90 derece dik tutulmalıdır.
4. Kesme işlemine 'kartos' denir
5. Kesme işleminde en önemli hususlardan biri barın üzerine içki dökülmemesine özen göstermektir.

UYGULAMALI TEST

Grup arkadaşınızla gerekli araç-greç ve ortamı hazırlayarak birbirinizi değerlendiriniz.

Bar ölçü aletlerini temin ederek. Çeşitli içkileri bu ölçü aletleri ile porsiyonuna uygun servis yapınız. Serbest akıtıcı ile belirlenen süre içinde uygun miktarda içkiyi bardağa doldurunuz.

DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ	Evet	Hayır
Bar ölçü aletlerinden jigger'ın her iki tarafında kaç cl hacminde olduğunu biliyor musunuz?		
Barspoon ile stir yapıldığını biliyor musunuz?		
Kırmızı ve beyaz şarapların kaç cl olduğunu biliyor musunuz?		
Barda satılan içkilerin porsiyon miktarlarını biliyor musunuz?		
Konuğa içki servisi yapılmadan önce siparişin nasıl alındığını biliyor musunuz?		
Konuğa içki servisini yaparken önce kağıt yada doley peçeteyi bar deskinde uygun yere koydunuz mu?		
Tepsi ile servis yaparken tepsinin nasıl tutulduğunu biliyor musunuz?		
Serbest akıtıcıyı kullanırken içinden 5'e kadar saydın mı?		
Serbest akıtıcıyı kullanırken şişenin boyun kısmından tuttunuz mu?		
Servis yaptıktan sonra konuğa başka isteğinin olup olmadığını sordunuz mu?		

CEVAP ANAHTARI

ÖĞRENME FAALİYETİ 1 CEVAP ANAHTARI

1	Y
2	D
3	D
4	Y
5	D
6	D
7	D
8	Y
9	D
10	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ 2 CEVAP ANAHTARI

1	D
2	Y
3	Y
4	D
5	D
6	Y

ÖĞRENME FAALİYETİ 3 CEVAP ANAHTARI

1	Y
2	D
3	Y
4	D
5	D

KAYNAKÇA

- Mehmet Gürel, **Servis ve Bar**, Gülol Gürel Devlet kitapları Eskişehir, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir, 1998.
- www.pasabahce.com.tr
- www.gecekusu.com/icki/GerekliBilgiler/olculer.asp
- www.thepublican.com