

**T.C.  
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI**

# **YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ**

**BAR BANKOSU HAZIRLIKLARI  
811ORK026**

**Ankara, 2011**

- Bu modül, mesleki ve teknik eğitim okul/kurumlarında uygulanan Çerçeve Öğretim Programlarında yer alan yeterlikleri kazandırmaya yönelik olarak öğrencilere rehberlik etmek amacıyla hazırlanmış bireysel öğrenme materyalidir.
- Millî Eğitim Bakanlığınca ücretsiz olarak verilmiştir.
- **PARA İLE SATILMAZ.**

# İÇİNDEKİLER

AÇIKLAMALAR.....	iii
GİRİŞ.....	1
ÖĞRENME FAALİYETİ-1 .....	3
1. BAR BANKOSUNUN TEMİZLENMESİ.....	3
1.1. Barın Teknik Özellikleri.....	3
1.1.1. Bar Bankosu.....	3
1.1.2. Bar Çalışma Tezgâhı.....	4
1.1.3. Bar Tabureleri .....	6
1.2. Bar Bankosunun Temizliği.....	6
1.3. Bar Temizliğinde Kullanılacak Araç-Gereçler.....	7
UYGULAMA FAALİYETİ.....	8
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	9
ÖĞRENME FAALİYETİ-2 .....	11
2. DOLAPLARIN TEMİZLİĞİ VE YERLEŞTİRİLMESİ.....	11
2.1. Barda Kullanılan Dolap Çeşitleri .....	11
2.1.1. Soğutmalı Dolaplar .....	11
2.1.2. Soğutmasız Dolaplar .....	15
2.2. Dolapların Temizliğinde ve Yerleştirilmesinde Dikkat Edilecek Hususlar.....	15
2.2.1. Yiyecek Dolaplarının Temizliği ve Yerleştirilmesi .....	15
2.2.2. İçecek Dolapları .....	16
2.2.3. Kırtasiye Dolapları .....	16
UYGULAMA FAALİYETİ.....	17
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	18
ÖĞRENME FAALİYETİ-3 .....	20
3. BARDAKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ.....	20
3.1. Barda Kullanılan Bardak Çeşitleri .....	20
3.1.1. Su Bardağı (Goblet) .....	21
3.1.2. Beyaz ve Kırmızı Şarap Bardağı.....	21
3.1.3. Şampanya Bardakları .....	22
3.1.4. Brandy Shiffer Bardakları .....	23
3.1.5. Whisky Bardakları .....	23
3.1.6. Meyve Suyu Bardağı (Juice bardakları).....	25
3.1.7. Likör Bardakları .....	26
3.1.8. Bira Bardağı .....	27
3.1.9. Kokteyl Bardakları.....	27
3.1.10. Parfait Bardağı .....	28
3.1.11. Rakı Bardağı .....	29
3.1.12. Pause-Cafe Bardağı.....	29
3.1.13. Sour - Flip Bardağı.....	30
3.1.14. Grog ve Punch Bardakları.....	30
3.1.15. Bowl Bardakları .....	31
3.1.16. Irish Coffee Bardağı.....	31
3.1.17. Sıcak İçecek Bardakları.....	31
3.2. Bar Bardaklarını Yerleştirme .....	32
3.2.1. Ayaksız Bardakları Yerleştirme .....	32

3.2.2. Ayaklı Bardakları Yerleştirme .....	32
UYGULAMA FAALİYETİ.....	34
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	35
ÖĞRENME FAALİYETİ-4 .....	36
4. BARDA ÇALIŞMA TEZGÂHININ HAZIRLANMASI.....	36
4.1. Bar Çalışma Tezgâhına Yerleştirilecek Malzemeler ve Yerleri .....	36
4.1.1. Bardaklar .....	36
4.1.2. Bar Araçları.....	37
4.1.3. Kokteyl Hazırlama Araçları .....	41
4.1.5. Bar Süsleri ve Pipetler.....	49
4.1.6. Garnitürler .....	49
4.1.7. Buz Çeşitleri.....	49
UYGULAMA FAALİYETİ.....	50
ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME.....	51
CEVAP ANAHTARLARI .....	54
MODÜL DEĞERLENDİRME.....	55
KAYNAKÇA .....	56

# AÇIKLAMALAR

<b>KOD</b>	<b>811ORK026</b>
<b>ALAN</b>	<b>Yiyecek İçecek Hizmetleri</b>
<b>DAL/MESLEK</b>	<b>Aşçılık, Pastacılık, Servis Elemanı, Barmen</b>
<b>MODÜLÜN ADI</b>	<b>Bar Ön Hazırlıkları</b>
<b>MODÜLÜN TANIMI</b>	Yiyecek-içecek hizmetlerinde bar ön hazırlıklarını yapabilmek ve gerekli hazırlık çalışmalarını yapabilecek becerileri kazandırma metotlarının yer aldığı öğretim materyalidir.
<b>SÜRE</b>	40/24
<b>ÖN KOŞUL</b>	
<b>YETERLİK</b>	Barı servise hazırlamak
<b>MODÜLÜN AMACI</b>	<b>Genel Amaç</b> Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniklerine uygun araç ve gereçlerle barda her türlü servis öncesi hazırlığı yapabileceksiniz. <b>Amaçlar</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Yöntem ve tekniğine uygun olarak bar bankosunu temizleyebileceksiniz.</li><li>2. Yöntem ve tekniğine uygun olarak dolapları temizleyecek ve malzemeleri yerleştirebileceksiniz.</li><li>3. Yöntem ve tekniğine uygun olarak bardakları yerleştirebileceksiniz.</li><li>4. Yöntem ve tekniğine uygun olarak barda çalışma tezgâhını hazırlayabileceksiniz.</li></ol>
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMLARI VE DONANIMLARI</b>	<b>Ortam:</b> Servis atölyesi ve uygulama barları, <b>Donanım:</b> Televizyon, DVD, tepe göz, projeksiyon, bilgisayar, printer, scanner, bez, kova, su, cam sil, yüzeyin cinsine uygun temizlik ilaçları, dolap çeşitleri, barda kullanılan tüm bardak çeşitleri, kokteyl kapları, ölçü kapları, makineler, vb.
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	Modülün içinde yer alan her 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 değerlendirileceksiniz.



# GİRİŞ

## Sevgili öğrenci;

Bar her türlü alkollü ve alkolsüz içeceklerin servis edildiği işletmelerdir. Bar kelimesi Fransızca kökenli “barriere” kelimesinden türemiş ve dünyaya günümüzün modern anlamdaki barları Amerika’dan yayılmıştır. Günümüzde yiyecek ve içeceklerinde servis edildiği profesyonel barlar, bağımsız işletmeler şeklinde çalıştığı gibi, çeşitli isimler altında, konaklama işletmeleri bünyesinde de faaliyet göstermektedirler.

Ülkemizin turizm alanında çok büyük ve hızlı ilerlemeler kaydetmesi ve gelecek yıllarda turist sayısında ve turizm gelirlerinde daha da büyük gelirler hedeflendiği dikkate alınırca turizm sektörünün içindeki otel, tatil köyleri, kamplar, restoranlar, barlar vb., birimlerin kalifiye personel gereksinimi hızla artmaktadır. Konaklama işletmelerine gelen misafirlerin, zamanlarının büyük bir bölümünü bu birimlerde geçirdikleri bilinmektedir. Bağımsız bar işletmelerine gelen müşterilerin de rahatlatma, güzel vakit geçirme, eğlenme ihtiyaçlarını bu mekânlarda giderme istekleri göz önüne alınırca; barlarda kaliteli hizmet verme önem kazanmaktadır. Bu durum kalifiye bar elemanlarının istihdam edilmesinin önemi ortaya çıkmaktadır.

Bu modül hazırlanırken kalifiye elemanlar ile uluslar arası düzeyde bilgi ve beceriyle donatılmış başarılı bar elemanları yetiştirilmesi amaçlanmıştır.

Bar ön hazırlık modülünü tamamladığınızda; sektördeki otellerde ve bağımsız bar işletmelerinde; yöntem ve tekniğine uygun olarak dolapları temizleyecek, bar malzemeleri ve gereçleri ile bardakları yerleştirebilecek, çalışma tezgâhını hazırlayabilecek ve bar elemanı olarak çalışabilme yeterliğini kazanmış olacaksınız. Bu sayede, konaklama işletmelerin bünyesinde bulunan barlarda ve bağımsız bar işletmelerinde çalışabilme imkânını elde etmiş olacaksınız.





# ÖĞRENME FAALİYETİ-1

## AMAÇ

Gerekli ekipmanlar ile, bar bankosunu yöntem ve tekniğine uygun olarak temizleyebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel veya kendi aranızda oluşturduğunuz araştırma grupları ile öğretmeninizin yönlendireceği konaklama tesislerindeki veya bağımsız işletmelerdeki bar bankosunun özellikleri ve temizlenmesi hakkında gözlem ve araştırma yapınız. Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 1. BAR BANKOSUNUN TEMİZLENMESİ

### 1.1. Barın Teknik Özellikleri

Bar, bir tezgah ile çevrili, her çeşit alkollü ve alkolsüz içki karışımlarının hazırlanıp servise sunulduğu bir çalışma alanıdır. Barı herhangi bir salondan ayıran en önemli özellik, barın şekli ve oradaki araç gereçlerin salona yerleştirilme şeklidir. Bar araçları, bar bankosu ile tezgâhı, salon araçları ise masalar, sandalyeler, koltuklar, sehpa gibi malzemelerdir. Bütün bu donanımın amacı misafirlerimizi rahat ettirecek ve işletmemizden memnum kalmalarını sağlayacak ortamlar yaratmak olmalıdır.

#### 1.1.1. Bar Bankosu

Bardaki en önemli araçlardan biri de bar bankosudur. Bar bankosu hem misafirlerimizin hem de bar personelinin kullanacağı bir araçtır. Banko, misafirlerimizin ayakta durduğunda rahatsız olmadan dayanabileceği ve içkisini içebileceği yükseklikte olmalıdır. Genellikle bar bankosunun (bar counter) yüksekliği 105-110 cm ve tezgâh genişliği ise 50-60 cm olmalıdır. Daha yüksek veya alçak bar bankosunda misafirler rahatsız olabilir. Ayrıca tezgâh üstünün genişliği servisi aksatacağı dar olması da ihtiyaca cevap vermeyecektir.

Bankonun üstü, ayak kısmına göre biraz daha öne doğru çıkıntılı olmalıdır. Misafirler bar taburelerine oturduklarında ayakları bu çıkıntı altına girer. Bankonun alt kısmında da misafirlerin rahatça basabileceği, yaklaşık 15 cm yüksekliğinde, sarı pirinçten veya ahşaptan ayaklık yapılır.



**Resim 1.1: Hazırlanmış bar bankosu ve içki rafları**

Misafirler otururken hem ayaklarını koyarlar hem de bar bankosu üzerinden içkilerini rahatça alabilecek konumda oturmuş olurlar. Özellikle Amerikan barlarda, misafir memnuniyetini en üst seviyeye çıkarmak için, bankonun üst kenar bölümüne monte edilen yumuşak ve yuvarlak dirseklik yerleştirilir. Yine Amerikan bar bankosunun üst kenar bölümünde yer alan dirsekliğin, alt bölümüne misafirlerin el çantalarını veya benzeri küçük eşyalarını koyabilecekleri özel bir bölüm yapılır. Bu amaçla, dekoratif küçük askılar da monte edilebilir. Banko, sudan zarar görmeyen bir malzemenen yapılır ya da sudan koruyucu şekilde kaplanır veya boyanır.

Amerikan Bar, Amerika'dan tüm dünya ülkelerine yayılan klasik bar türüdür. Bu barlarda özellikle tüm alkollü içkiler ve özellikle kokteyller çok servis edilir.

### **1.1.2. Bar Çalışma Tezgâhı**

Bar bankosunun arkasında barmenin çalışma tezgâhı bulunur. Bu bölümün barmenin rahat ve hızlı çalışabilmesi için uygun şekilde olması gerekir.

Bar bankosunun iç kısmı (bar çalışma tezgâhı) paslanmaz çelikten olmalıdır. Çalışma tezgâhı bar bankosundan 25-30 cm aşağıya yerleştirilmelidir. Barmenler, tüm çalışmalarını bu tezgâh üzerinde yaparlar. Bunun için de çalışma tezgâhının, barmenin çalışırken çok eğilmesini gerektirmeyecek bir yüksekliği olmalıdır. Ayrıca tezgâhın, barmenin, araç ve gereçlerini rahatça kullanabileceği genişliğe ve uzunluğa sahip olması gerekir. Genellikle çalışma tezgâhlarının boyu 80-100 cm., genişliği 55-60 cm. ve yüksekliği ise 80-85 cm. olmalıdır. Bu tezgâha 20 x 25 cm. ebadında tek parça iki küvet yerleştirilir. Küvetlerin derinliği 12-15 cm. olur. Bunlardan biri küp buz diğeri kırık ya da talaş buz için kullanılır.

Tezgâhın alt bölümünde soğutucu dolap yer alır. Soğutucu dolap çalışma tezgâhıyla bütün olarak imal edilir ve soğutma sistemi, tezgâhın da soğuk olmasını sağlar.



**Resim 1.2: Tezgah altı soğutuculu dolaplar**

Çalışma tezgâhının sağ ve sol taraflarında paslanmaz çelikten, silindir şeklinde şişelikler bulunur. Bu şişelikler çok kullanılan içkiler, şuruplar ve meyve suları içindir.

Tezgâhın sağ tarafında boyu 80-100 cm. eni 55-60 cm. yüksekliği 80-85 cm. olan iki gözlü evye bulunur. Bu bölümde oynar başlıklı iki musluk vardır. Birine sıcak su, diğerine soğuk su bağlıdır.

Tezgâhın sol alt bölümü, çöp boşluğu olarak bırakılır. Paslanmaz çelikten bir çöp kovası konur. Üst bölümde yer alan çöp boşaltma kısmı kapakla kapatılmalıdır.

Çalışma tezgâhının sol tarafına paslanmaz çelikten üst kısmı düz bir tezgâh yerleştirilir. Tezgâhın sağ tarafı servis hazırlıkları için kullanılır. Bardaklar ve gerekli her türlü malzeme bu bölüme yerleştirilir. Tezgâhın alt bölümü ise boş bırakılır. Bu boşluğa yerden 10 cm. kadar yüksekte paslanmaz çelikten taban yapılır. Boş kasalar ve şişeler bu bölümde tutulur.

Arka bankonun alt kısmında bir soğutucu olabilir. Dolabın sağ ve sol tarafına içki stok dolapları yerleştirilebilir. İçki stokları kilitli olmalıdır. Arka banko ile bar tezgâhının arası çok açık olmamalı, aradaki mesafe yaklaşık 80-100 cm. geçmemelidir. Bu mesafe barmenin rahat çalışması ve çok fazla hareketli görünmemesi için uygundur. Fazladan yapılan hareketler misafirin gözlerini yorabilir ve müşteriye rahatsız edebilir.

Arka bankonun boyutları, bar tezgâhının boyutlarına göre ayarlanmalıdır. Bankonun görüntüsü ise bar bankosu ile salonun dekoruna uygun olmalıdır. Arka bankonun üst bölümlerine bardak ve içki teşhir raflarını koyulabilir. Rafların yüksekliği, içki şişelerinin ve bardakların boylarına göre ayarlanabilir olmalıdır. Cam raflar daha çok tercih edilir. Çünkü, görsellik ve hijyen açısından daha uygundur.

Barın tavan bölümüne, bardaklık monte edilebilir. Bardaklık, değişik malzemelerden yapılabilir. Ancak kullanılan malzeme salonun görüntüsüne uygun olmalıdır. Bardaklık,

barın görüntüsünü güzelleştirdiği gibi bardakların tavana asılması sayesinde çalışma tezgâhlarında boş alan yaratılır. Bu durum barmenin rahat çalışmasına olanak tanır.

Barların üst kısmı kolay temizlenebilen ve leke tutmayan bir malzeme ile kaplanmalıdır. Tabanı ise kolay temizlenebilir, kaygan olmayan ve yumuşak malzemeden yapılmalıdır (marley ve özel lastik tabanlar gibi). Ayrıca kazayla bardan herhangi bir şey yere düştüğünde rahatsız edici ses çıkmasını engeller.

Çalışma tezgahının uygun bölümlerine elektrik prizleri takılarak tezgaha bar mikser, bar blender gibi aletler yerleştirilir.

Barların çıkış kapısına ya da bara yakın bir bölümünde, depo (koltuk altı deposu) veya kapısı kilitlenebilir bir oda bulunur. Bu oda barmenlerin ofisi (koltuk altı deposu) olarak da kullanılabilir. Burada fazla olan malzemeler ve içecekler saklanabilir.

### **1.1.3. Bar Tabureleri**

Misafirler bar bankosunun önündeki, kendi eksenini etrafında dönebilen taburelerde ya da bar sandalyelerinde otururlar. Barmenlerin kendileri için hazırladıkları içecekleri içtikten sonra barmenle sohbet ederek ve barmenin çalışmalarını izleyerek keyifli vakit geçirmiş olurlar.

Bar tabureleri tasarlanırken müşterinin memnuniyeti düşünülür. Taburelerin yüksekliği yaklaşık 105 cm. oturma yüksekliği ise 80 cm. olmalıdır.

Tabureler kumaş veya deri kaplı olabileceği gibi ahşap da olabilir. “Snack bar”larda arkası dik iskemleler (Snack İskemle/ Snack Chair) kullanılır. Bu iskemleler pek rahat değildir. Çünkü amaç daha fazla sayıda müşteriye hizmet vermektir. Dolayısıyla, iskemlelerde rahat oturamayan müşteriler yemeklerini hızlı bir şekilde yiyerek kalkarlar ve yerini yeni müşterilere bırakırlar. Bar taburelerinin temizliği günlük olarak servis başlamadan önce yapılmalıdır. Özellikle taburenin ayak kısımlarının silinmesi ve tozunun alınması gerekir.

\* Snack Bar (Snek Bar); Amerikan bar ile restoranların birleşmesinden doğmuştur. Misafirlerin içecek ihtiyaçları karşılanırken, hazırlanması kolay yiyeceklerin de servis edildiği bir bar çeşididir.

## **1.2. Bar Bankosunun Temizliği**

Bar bankosunun temizliği yeni bir çalışma gününe hazırlık işlemlerini kapsar. Bu durum işletme ve bar personeli için çok önemli olduğundan, bar personeli servis saatinden yeteri kadar önce çalışmaya başlamalıdır. Servisin başlayacağı saate kadar bar bankosunun temizlik ve tüm hazırlıklarının tamamlanması gerekir. Bu hazırlıklar şunları içermektedir:

- Bar bankosunun temizliği
- Bar dolaplarının temizliği ve eksikliklerin tamamlanması
- İŖi kolaylaŖtıracak ve hızlandıracak ön hazırlıkların yapılması
- Bir önceki günden bozulan alıŖma düzeninin yeniden tertiplenmesi, servise hazır konuma getirilmesi.

Bütün bu yapılacak hazırlık alıŖmalarına, barda mise en place denmektedir. "Mise en place" Fransızca bir terimdir ve iŖle ilgili ön hazırlıkları yapmak, yerli yerine yerleŖtirmek, alıŖma yerini düzenlemek anlamlarına gelmektedir.

### **1.3. Bar Temizliğinde Kullanılacak Araç-Gereçler**

Barboy'ların göreve baŖladıđında öncelikle temizlikte kullanacakları malzemeleri eksiksiz temin etmeleri gerekir. Temizliğe baŖladıktan sonra malzeme eksikliğinin fark edilmesi, temizliğin gerektiği gibi yapılmaması ve zaman ile iŖ gücü kaybına sebebiyet verecektir. Bu yüzden ilk yapmamız gereken, hemen küçük bir iŖ planı hazırlamak ya da üstlerimizin verdiği emir ve tavsiyeler doğrultusunda alıŖmaya baŖlamak olmalıdır.

Barın temizliğinde kullanılacak araçlar, temizlik kovanı, eŖitli boy ve özellikle süngerler, temizlik bezleri ile kurulama bezlerinden oluşur, Taban temizliği için de paspas, paspas arabası ile moplar kullanılır.

Temizlik gereçleri ise alıŖma esnasında kullanacağımız temizlik ilaçlarıdır. Bu maddeleri seçerken bar bankosunun, tezgâhının ve dolaplarının özelliklerine (metal, ahŖap vb.) dikkat etmemiz gerekir. Doğru zeminde doğru temizlik malzemeleri kullanmamız kadar temizlik ilaçlarının kullanım Ŗartlarına ve miktarlarına uymamız çok önemlidir. Bu sayede istenmeyen olayların çıkmasına engel olacağımız gibi hijyen kurallarına uymamız da sağlanacaktır. Temizlik bittiğinde kullandığımız tüm ekipmanların temizliği ve bakımını yaparak yerlerine kaldırmamız gerekir. Çünkü tekrar bu malzemeleri kullanmamız gerektiğinde kolayca ulaŖmamızı sağlar.

## UYGULAMA FAALİYETİ-1

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bar bankosunun temizliği için gerekli araç gereçleri temin edip hazırlayınız.</li><li>➤ Bar bankosunun yüzey çeşidine uygun temizliğini yapınız.</li><li>➤ Bar çalışma tezgahını temizleyiniz.</li><li>➤ Temizlenen yüzeylerin kontrolünü yapınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Temizlik için doğru araç-gereçleri seçin; bez, kova, su, cam sil, yüzeyin cinsine uygun temizlik ilaçları vb.</li><li>➤ Eğer yeterli temizlik aracı ve ilacı kalmamışsa, ihtiyaç bildirim formu (işletmelere göre değişik isimler altında düzenlenebilir) doldurarak ilgili birimden alınız.</li><li>➤ Temizlik ilaçları temin ederken üzerindeki etiketi kesinlikle kontrol ediniz.</li><li>➤ Bar bankosunun yüzeyine uygun temizlik yöntemini uygulayın. Örneğin, mermer yüzeylerde kesinlikle asit içeren temizlik maddeleri kullanmayınız. Çünkü, mermer yumuşak bir taş olduğu için kolay yıpranır. Metal, ahşap vb. yüzeylere uygun yöntemi seçiniz.</li><li>➤ Temizlik yaparken, yüzeyde temizlik ilacı ve hav bırakmayın. Bunun için pamuk ve keten karışımı bez kumaşlar en ideal olanlarıdır.</li><li>➤ Temizlik ilaçlarının kullanım prosedürüne mutlaka uyunuz.</li><li>➤ Temizlenecek alanı boşaltın.</li><li>➤ Elektrikli bar araçlarını emniyete alın. Elektrik bağlantısını kesin.</li><li>➤ Dikkatli olun. Kırılacak malzemelere özen gösterin.</li><li>➤ Temizliği yukarıdan aşağıya doğru yapınız.(tavandaki bardaklık vb.) Çünkü, yukarıdan dökülecek tozların tekrar aşağısını kirletmemesi için temizliğe yukarıdan başlanır.</li><li>➤ Temizliğe raflardaki içki şişelerinin tozunu almakla başlayınız.</li><li>➤ Alanın temizliğinde detaylara özen gösterin.</li><li>➤ Temizlediğimiz alanları (tezgahı) kuru bezle silmeyi unutmayınız.</li><li>➤ Sessiz çalışın.</li><li>➤ Bar tezgâhını düzenleyin. Her türlü bar araç ve gereçlerini yerlerine yerleştikten emin olun.</li><li>➤ Elektrikli bar araçlarını kullanıma hazır hale getirin.</li><li>➤ Kullanılan temizlik araç-gereçleri yerlerine kaldırın.</li><li>➤ Çalışma esnasında doğabilecek dökülme, kırılmalara karşı bar en yakın yerde bu bar ofisi olabilir, süpürge, faraş ve paspas takımları hazır bulundurun.</li><li>➤ Temiz ve düzenli olun.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

- 1) Bir barı diğer yiyecek içecek birimlerinden ayıran en önemli farkı aşağıdakilerden hangisidir?
  - A) Barın havalandırma sistemi
  - B) Barın şekli ve düzeni
  - C) Barın ses sistemi
  - D) Barın ışıklandırma sistemi
- 2) Aşağıdakilerden hangisi bar taburelerinin yapılış amacına en uygun düşmektedir?
  - A) Müşteriye rahat ettirmek,
  - B) Müşterinin tekrar gelmesini sağlamak,
  - C) Kısa sürede daha çok müşteriye hizmet vermek,
  - D) Misafirlerin dinlenmesini sağlamak.
- 3) Aşağıdakilerden hangisi bar hazırlıklarını kapsamaz?
  - A) Bar bankosunun temizliği
  - B) Bar dolaplarının temizliği
  - C) Bar eksiklerini tamamlamak
  - D) Barın satışları kontrol etmek
- 4) Bar hazırlıklarını ve temizliğini aşağıdakilerden hangisi yapar?
  - A) Barboy
  - B) Bar captain
  - C) Barmen
  - D) Bar Supervisor
- 5) Aşağıdakilerden hangisi “mise en place” kavramını en doğru şekilde karşılar?
  - A) Dizmek
  - B) Sıralamak
  - C) Ön Hazırlık Yapmak
  - D) Gruplamak
- 6) “Bar temizliğinde kullanılacak malzemeler, işe başlamadan önce eksiksiz bir şekilde hazırlanmalıdır.” Aşağıdakilerden hangisi yukarıdaki cümlelerin sebepleri olabilir?
  - I) Zaman kaybını önlemek
  - II) Temizlik işini tam yapabilmek
  - III) İş gücü kaybını önlemek
  - IV) Deterjanlardan tasarruf yapmak
  - A) I,II,III, IV
  - B) I, II,
  - C) II, III, IV
  - D) I, II, IV

- 7) Bar çalışma tezgâhının temizliği sırasında, aşağıdaki önlemlerden hangilerini almak gerekir?
- I) Tezgâh üzerinin boşaltılması,
  - II) Elektrikli aletlerin fişini çıkarılması,
  - III) Bardakların altına örtü serilmesi,
  - IV) Üniformanın giyilmesi
- A) I, III, IV  
B) I, II, IV  
C) II, III, IV  
D) I, II, III
- 8) Aşağıdakilerden hangileri “koltuk Altı Deposu” olarak kabul edilir?
- I.) Barmenin ofisi,
  - II.) Bar deposu,
  - III.) Barda kilitlenebilir dolaplar,
  - IV.) Merkez ambar
- A) I, II, III  
B) I, II, IV  
C) II, III, IV  
D) I, III,IV

## DEĞERLENDİRME

Öğrenme faaliyeti 1'i bitirmiş bulunmaktasınız. Faaliyet sonundaki sorulara doğru cevap verdiyseniz bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Eğer yanlış cevaplarınız varsa başa dönerek tekrar ediniz.



# ÖĞRENME FAALİYETİ-2

## AMAÇ

Bardaki tüm dolap çeşitlerini öğrenerek, hijyen kuralları doğrultusunda temizleme becerisini kazanacaksınız. Ayrıca, bu dolaplara malzemeleri yerleştirmede dikkat edilecek hususları öğreneceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel veya sınıf arkadaşlarınızla araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız. Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız. Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 2. DOLAPLARIN TEMİZLİĞİ VE YERLEŞTİRİLMESİ

Bar içinde çalışmak, çok aktif ve zevkli bir iş olmasına rağmen aynı zamanda çok zor bir iştir. Çünkü yapılan her şey müşterilerin gözlerinin önünde gerçekleşir. Bu yüzden bardaki dolapların temizliği ve tertibi çok önemlidir. Ayrıca dolapların yerleri ve içlerindeki düzen kesinlikle barmenin işini kolaylaştıracak biçimde olmalıdır.

### 2.1. Barda Kullanılan Dolap Çeşitleri

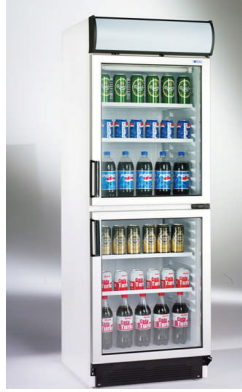
#### 2.1.1. Soğutmalı Dolaplar

##### 2.1.1.1. Meşrubat Dolapları

Bir barda kokteyl hazırlarken en önemli yardımcı gereçlerden biri de soğuk meşrubatlardır. Barmenler arasında bir söz vardır: “En iyi kokteyl buz (soğuk) gibi olan kokteyldir”. Kokteyl özellikle soğutularak servis yapılmasına rağmen, kullandığımız içeceklerin soğuk olması işimizi daha kolaylaştıracak gibi karışımın lezzetine de olumlu etki edecektir.

Bu yüzden ambardan getirilen ve soğutulması gereken konsantre meyve suları, kola, gazoz, tonik, soda vb alkolsüz içkiler ile şişe binalar meşrubat dolaplarında soğutulur. Öncelikle ambardan gelen şişelerinin temizlenmesi gerekir. Çünkü, bazı meşrubatlar şişeleriyle servis edilirler. Bu işi elimize aldığımız bir nemli bez ile tüm şişelerin tozları alınır ve üzerlerindeki kirlerin temizlenmesi sağlanır. Bir önceki günden kalan meşrubatlar dışarıya çıkarılır.

Dolapların iinin temizlenmesi gerekli ise; buzlanmadan dolayı su birikmiş olabilir, şişelerden biri kırılmış olabilir. Böyle bir durum varsa, öncelikle dolabın fişi prizden çıkarılmalıdır. Atık su haznelerini dışarı çıkarılıp boşaltılmalıdır. Koruyucu eldiven takarak şişe kırıkları dikkatlice toplanmalıdır. Sonrasında bir kova, sünger ve temizlik ilacı ile dolabın ii iyice temizlenmelidir. Aksi takdirde meşrubatların şekerli zelliğindin dolayı dolabın ii yapışkan halde olacak ve şişelere de bulaşabilecektir. Bu durum, bize çalışırken gereksiz sıkıntılar yaratabilecek ve işimizi aksatabilecektir.



**Resim 2.1: Meşrubat dolaplar**

Temizleme işinden sonra duru su ile tekrar silinmeli ve deterjan artığı kalmadığından emin olunmalıdır. Yeni konacak meşrubat ve bira şişeleri arkaya yerleştirilir. Dışarı ıkaradığımız soğuk şişeler n tarafa dizilir. Böylece barımız servise açıldığında ilk önce soğuk olanlar kullanılmış olur ve bu arada diğerleri de soğumuş olurlar. Dolapların dış yüzeyi de temizlenirken, çok kirli değilse temiz bir nemli bezle silip kurulamak yeterli olacaktır. Eğer dış yüzeye içki, garnitür artıkları yapışmış ise mutlaka ılık su ve gerekli deterjanlar kullanarak süngerle temizlenmeli, yine temiz su ile durularak kuru bezle silerek tamamlanmalıdır.

Soğutucu dolaplar, soğutulacak içkilere göre bölümlere ayrılırlar. Özellikle bu ayrımı yaparken en çok kullanılan çeşitlerin kolay alınması ve sayım kolaylığı göz önüne alınmalıdır. Bu yüzden, biralara, kolalar, meyve suları, gazozlar, sodalar, tonikler vb., bir sistem dahilinde dolaba yerleştirilmelidir..

Örneğin, dolaplar bölümlere ayrılır ve soda şişeleri, dipten başa doğru bir blok halinde dizilir. Sonra diğer meşrubatlar (meyve suları vb.) aynı şekilde yerleştirilir.

#### **2.1.1.2. şarap Dolapları**

şarap yaşayan bir varlıktır, şişelendiğinde ömrünü tamamlamaz. Her değişik şarabın eskitilme ve saklanması farklıdır. şarabı gerekli koşullarda muhafaza etmezseniz bozulmasını engelleyemezsiniz.



**Resim 2.2: Termostatlı şarap dolabı**

Kırmızı şaraplar saklanması ve korunması en zor şaraplardır. En uygun saklama, mekânda fazla ısının olmadığı ve ışık almayan mahzenlerdir. Kırmızı şaraplar mahzende yaklaşık 12 derecede yatık şekilde depolanır. Bu sayede mantarlar ıslanarak genişler. Şarabın hava almasını engelleyerek bozulmamasını sağlar. Kırmızı şaraplar servisten 2 gün önce mahzenden bara getirilir. Şaraplar barda bekletilir, bu süre içinde ideal sıcaklıklarına ulaşırlar. Aynı zamanda kırmızı şarapların içindeki tortunun da durulması ve tekrar berrak haline dönmesi için bu süre gereklidir.

Kırmızı şaraplar genel olarak oda sıcaklığında servis edilirler. Kırmızı şaraplar için en ideal 15 ile 20 derece arasındaki sıcaklıktır. Oda sıcaklığında saklayıp servis yapmadan 2-3 saat önce buzdolabına koyup servisten 15 dakika önce çıkarılması 15 derecelik ısıya ulaşmasını ve mümkün olduğunca doğru saklamayı sağlayacaktır.

Beyaz şaraplarda, kırmızı şarapta olduğu gibi saklama işlemi şarabın cinsine, üretim yeri ve metoduna göre farklılıklar gösterir. Örneğin yeni mahsul ve eskitilmesi önerilmeyen genç beyaz şarapların ömrü kısadır, bir yıl içinde tüketilmesi uygundur. Saklamaya elverişli beyaz şaraplar sabit ısılı, ışısız ve sessiz bir ortamda saklanmalıdır. Beyaz ve köpüklü şaraplar soğuk servis edilen içkilerdir. Beyaz şarapların tatları soğukken daha iyi alınır, kokusu ikinci planda kalır, önemli olan tadıdır. Fakat özellikle kaliteli beyaz şarapların çok soğuk servis edilmesi de uygun değildir. Çünkü aşırı soğukluk şarabın tadının hissedilmesini zorlaştıracaktır. Genelde beyaz şaraplar için 10 derece servis edilmesi ideal olan soğukluktur.

Servis etmeden 10 dakika önce şarabın dolaptan çıkarılması şarap kendine gelebilmesi ve doğru sıcaklık derecesini bulabilmesi için gereklidir. Bu yöntem genç pembe şaraplar için de geçerlidir Şampanyalar ise biraz daha soğuk servis edilirler. Bu da yaklaşık 6-8 derecedir.



**Resim 2.3: Çiftli ve tekli şarap dolapları**



**Resim 2.4: Küçük şarap dolabı**

Eskiden kırmızı şaraplar barda ahşap dolaplarda bekletilirdi. Günümüzde ise özel olarak üretilmiş sabit ısılı veya farklı termostat ayarları olan, bölümleri içinde ayrı sıcaklıkları muhafaza eden ve ışığa karşı koruyan şarap dolapları kullanılmaktadır. Bu dolaplar da aynı anda kırmızı, beyaz, köpüklü şaraplar uzun süre saklanabilmekte ya da servise hazır şekilde bekletilmektedirler. Bu dolaplar dekoratif görünüme sahip oldukları gibi hem de bar içinde üç şarap dolabı olması gerekirken tek bir dolapla tüm şarapları muhafaza edebildiği için çok daha kullanışlıdır. Bu tip dolapların, 30 -196 şişe yerleştirilebilen farklı büyükte boyları vardır.

Eğer bu şekilde çok fonksiyonlu dolaplarımız yok ise şarapların özelliklerine ve soğutma derecelerine göre farklı dolaplara yerleştirme yapılması gerekir. Bu tip dolapların temizliği nemli ve kuru bir bezle silmek yeterli olur.

### **2.1.1.3. Bardak Soğutma Dolabı**

Bardak soğutma dolapları daha çok kokteyllerin servisinde kullanılan bardakların soğuk olması için kullanılır. Çünkü kokteyllerin mümkün olduğunca soğuk servis edilmesi misafirlerin karışımdan daha fazla tat almasını sağlayacaktır. Bardak soğutma dolabı olmadığında barmenin mutlaka bardağı frappe yapması gerekecektir. Bu işlem de barmen için zaman kaybı olacaktır.

Bardak soğutma dolapları termostatlı yani ısı ayarlı dolaplardır. Temizlenen ve kurulan bardaklar bir düzen içinde dolaba yerleştirilmelidir. Bardakların cinsine ve boyuna göre dizilmesi barmenin çalışma sırasında işini kolaylaştıracaktır.

**Frappe (soğutma)** Kokteyl bardağının içine birkaç parça buz konarak hafif çalkalayarak soğutulmasıdır. Aynı zamanda frappe işlemi beyaz ve köpüklü şarapların soğutulmasında da uygulanmaktadır. Buz kovalarının içerisine yeterince buz konur bir miktar tuz ve az su ilave edilerek şarap şişeleri aynı yöne çevrilerek soğuması sağlanır.

## 2.1.2. Soğutmasız Dolaplar

Bu dolaplar genelde bardaki fazla malzemeler ve gereçlerinin muhafaza edilmesi için kullanılır. Yedek dolapları fazla içkilerin, bar malzemelerinin (kokteyl kürdanları, pipetler, şemsiyeler, mumluklar) ve gereçlerinin saklandığı (çerezler ve diğer garnitürler) veya barda tutulan evraklar ile kırtasiyenin bulunduğu dolaplardır. Bu dolaplar barın dekorasyonunu ve bütünlüğünü bozmayacak şekilde olmalıdır. Dolapların yüzey özelliklerine göre de temizliği yapılmalıdır. Örneğin ahşap kaplama ise nemli bir bezle silip kurulamak yeterli olacaktır.

## 2.2. Dolapların Temizliğinde ve Yerleştirilmesinde Dikkat Edilecek Hususlar

- Temizlenecek alanının dikkatlice boşaltılması,
- Dolap yüzeyine uygun temizlik malzemelerini kullanmak,
- Güvenlik tedbirlerin alınması ( özellikle soğutmalı dolaplarda fişin prizden çıkarılması),
- Dolapların önce iç temizliğinin sonra dış yüzeyinin temizlenmesi,
- Dış yüzeylerin mutlaka temiz bir bezle kurulması,
- Yüzeylerde hav bırakmamaya özen göstermek,
- Temizlik sonrası dolapların ihtiyaç durumuna göre yerleştirilmesi,
- Dolapları çalışır hale getirmek (elektrik bağlantısını yapmak).

### 2.2.1. Yiyecek Dolaplarının Temizliği ve Yerleştirilmesi

Barlarda içkilerin hazırlanmasında ya da içkilerin yanında bazı yiyecekler de kullanılır. Kokteyl yapımında çeşitli meyve konserveleri ile taze meyveler ve sebzeler özellikle portakal, limon, elma, muz, vişne, misket limonu, mandalina, şeftali, kayısı, kivi, ananas, kavun, karpuz, salatalık, havuç, taze nane yaprakları, kereviz yaprakları gibi benzeri malzemeler barmenin elinin altında olmalıdır. Kokteyllerin özelliğine göre meyve ve sebzeler rendelenerek, dilimlenerek ve küçük parçalara bölünerek kullanılır.

Meyve ve sebzeler mutlaka yıkanarak kullanılmalıdır. Servis kaplarına alınarak soğutuculara konurlar. Servis başladığında bar tezgâhına ihtiyaç göre çıkarılabilirler. Çok sık kullanılan dilimlenmiş portakal, limon gibi meyveler önceden hazırlanabilirler. Bu meyveler streç filmle kapatılarak saklanmalıdır. Bu şekilde meyvelerin kurumaması sağlanır.

Kuru yemişler, fındık, fıstık, badem, antepfıstığı, leblebi, cipsler, süt, krema, yumurta, kahve ve kakao, çikolata, yeşil zeytin, arpacık soğan, tuz, kırmızıbiber, karabiber, toz ve kesme şeker, pudra şekeri, değişik renkte kokteyl kirazları(kırmızı, sarı, yeşil),tarçın, karanfil, kahve taneleri, Hindistan cevizi gibi yiyecekler hemen her barda bulunması gerekenlerdir. Her bir malzeme özelliğine göre yerleştirilmelidir. Çerezler ve bazı baharatlar ve bar garnitürlerinin tazeliğini korumak için cam saklama kaplarında muhafaza edilirler. Gerektiğinde kaplar değiştirilmelidir. Bu malzemeleri bar tezgâhına yerleştirirken kullanım sıklığı göz önüne alınmalıdır.

Eksilen yiyecekler “Yiyecek İstek Fişi“ formu doldurularak temin edilir. Yiyecek stokları barın yoğunluğuna göre, servis öncesi olmak üzere ihtiyaca göre belirlenen sürelerde tamamlanabilir.

### 2.2.2. İçecek Dolapları

İçeceklerin yerleştirilmesinde dikkat etmemiz gereken hususlar şunlardır:

- şişe içeceklerin mutlaka tozunun alınması,
- İçeceklerin cinsine göre ayrılarak dizilmesi,
- Sıcak içeceklerin dolabın arka kısmına soğukların ise ön tarafa alınması,
- Taze sıkılmış meyve sularının kapaklı cam sürahilerde dolaplara yerleştirilmesi,
- Bazı şekerli ieklerin ağızlarının ve kapaklarının temizlenmesi,
- Çok tüketilen ieklerin bar tezgahındaki şişeliklere yerleştirilmesi,
- İçeceklerin etiketlerinin müşteriye dönük olması,
- Kullanılan içeceklerin kapakların sıkı kapatılarak tekrar yerine konması.

### 2.2.3. Kırtasiye Dolapları

Barlarda tutulan ve takip edilmesi gerekli olan kırtasiye evrakları ve çeşitleri şunlardır:

- Stokların tamamlanması için, “Depo İstek Fişi”
- Departmanlar arası stok alış verişleri için, “Transfer Fişi
- Teslim Alma Formları,
- Barda bulunan yiyecek ve içeceklerin “Standart Reçete Formu”nun hazırlanması,
- Bar Stok Envanter Defteri,
- Çalışma programı ve haftalık tatil çizelgesi,
- Zayıat Formları,
- Bar mönü kartları, sipariş pusulaları ve adisyonları (bunlar özellikle barmenin elinin altında olmalıdır),
- Çeşitli kokteyl kitapları,
- Çeşitli kalemler, atalar, toplu iğne, delge, zımba, dosya çeşitleri, vb.

Kırtasiye malzemeleri kilitli bir dolapta saklanabilir veya bara ait bir ofis odasında (koltuk altı deposu ) tutulabilir.

## UYGULAMA FAALİYETİ

Aşağıdaki işlem basamaklarını öneriler doğrultusunda uygulayarak bar dolaplarını temizleyiniz.

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Dolap çeşidine uygun temizleme yöntemini belirleyiniz.</li><li>➤ Temizleme yöntemine göre temizlik araç gereçlerini belirleyiniz.</li><li>➤ Çeşidine göre dolap temizliği yapınız.</li><li>➤ Dolaplara yerleştirilecek malzemeleri gruplara ayırınız.</li><li>➤ Malzemeleri özelliğine uygun yerleştiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Dolabın kaplamasına uygun temizlik yöntemini uygulayın.</li><li>➤ Varsa karşılaşmanın çözülmesini bekleyin.</li><li>➤ Titiz olun.</li><li>➤ Elektrikli dolapları emniyete alın.</li><li>➤ Elektrik bağlantılarını kesiniz.</li><li>➤ Temizlik için doğru araç-gereçleri seçiniz.</li><li>➤ Temizlenecek alanı boşaltınız.</li><li>➤ İş güvenliğine dikkat ediniz.</li><li>➤ Ahşap yüzeyleri nemli bezle temizleyin.</li><li>➤ Temizlik yaparken, temizlik ilacı ve hav bırakmayınız.</li><li>➤ Alanın temizliğinde detaylara özen gösteriniz.</li><li>➤ Titiz çalışınız.</li><li>➤ Malzemeleri özelliklerine göre sınıflandırınız.</li><li>➤ Yerleştirilecek malzemelerin temizliğini yapınız.</li><li>➤ Estetik ol ve özenli çalışınız.</li><li>➤ Dikkatli ol. Kırılacak malzemelere özen gösteriniz.</li><li>➤ Elektrikli dolapları kullanıma hazır hale getiriniz.</li><li>➤ Kullandığınız temizlik araç-gereçleri yerlerine kaldırınız.</li><li>➤ Temiz ve düzenli olunuz.</li></ul>

## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

- 1) Dolapları yerleştirme işi bir sistem dâhilinde yapılması gerekir. Aşağıdakilerden hangisi bunun sebebidir?
  - I. İçkilerin kolay alınması
  - II. İçkilerin daha kolay soğuması
  - III. Sayım kolaylığı sağlaması
  - IV. Zaman kaybını önlemesi
  - A) I, II, III
  - B) I, II, IV
  - C) I, III, IV
  - D) II, III, IV
- 2) Mahzenden çıkartılıp barda iki gün dinlendirilen şarap aşağıdakilerden hangisi olabilir?
  - A) Beyaz şaraplar
  - B) Pembe şaraplar
  - C) Köpüklü şaraplar
  - D) Kırmızı şaraplar
- 3) Aşağıdakilerden hangisi orta büyüklükteki işletmelerde şarap mahzenlerin işlevini görmektedir?
  - A) Termostatlı şarap dolapları
  - B) Koltuk altı dolapları
  - C) Meşrubat dolapları
  - D) Şarap arabaları
- 4) Soğutuculu dolapları temizlerken ilk iş olarak aşağıdakilerden hangisi yapılır?
  - A) Atık su haznelerini dışarı çıkarmak
  - B) Soğuk meşrubatları dışarıya çıkarmak
  - C) Dolapların elektriğini kesmek
  - D) Depodan gelen şişelerin tozunu almak
- 5) Soğutucu dolapta kırılan şişelerin temizliğinde hangi işlem tehlikelidir?
  - A) Sünger kullanmak
  - B) Çıplak elle temizlemek
  - C) Faraş ve fırça kullanmak
  - D) Eldiven takmak



- 6) Şaraplar saklama sırasında yatık olarak bekletilirler. Aşağıdakilerden hangisi bunun sebebidir?
- A) Şarap tortusunun dibe çökmesi için
  - B) Rengin berraklaşması için
  - C) Fazla yer kaplamaması için
  - D) Mantarın ıslanarak şarabın hava almasını önlemek
- 7) Aşağıdakilerden hangisi kokteyl hazırlarken bardakların soğutulma nedenini en iyi şekilde açıklar?
- A) İçkinin soğukluğunu koruması için,
  - B) İçkinin kokusunu almak için,
  - C) İçkinin renginin bozulmaması için,
  - D) Karışımın tazeliğini uzun süre muhafaza etmesi için
- 8) Aşağıdaki verilen bar malzemesi gruplarından hangi grup diğerlerinden saklama açısından uyumsuzdur?
- A) Fındık, fıstık, leblebi, badem, antepfıstığı,
  - B) Yeşil zeytin, kokteyl kirazı, kokteyl soğanı
  - C) Süt, yumurta, çikolata, tuz
  - D) Portakal, lime, limon, taze nane yaprakları
- 9) Soğutmasız dolaplarda aşağıdakilerden hangisi saklanmaz?
- A) Kırtasiye malzemeleri,
  - B) Taze sıkılmış meyve suları
  - C) Kokteyl süsleri,
  - D) Çerezler
- 10) Aşağıdakilerden hangisi barda tutulan formlardan farklıdır?
- A) Bar satış formları
  - B) Bar zayıat formları
  - C) Teslim alma formları
  - D) Müşteri kabul formları

## DEĞERLENDİRME

Öğrenme faaliyeti 2'yi bitirmiş bulunmaktasınız. Faaliyet sonundaki sorulara doğru cevap verdiğinizden bir sonraki öğrenme faaliyeti geçiniz. Eğer yanlış cevaplarınız varsa başa dönerek tekrar ediniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-3

## AMAÇ

Barda kullanılan bardakları öğrenerek, yöntem ve tekniğine uygun olarak yerleştirebileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel veya kendi aranızda araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 3. BARDAKLARIN YERLEŞTİRİLMESİ

Bardakların yerleştirilmesinde öncelikle çok kullanılan bardakların barmenin kolayca alabileceği bir şekilde dizilmesine dikkat edilir. Az kullanılan bardaklar ise biraz daha uzağa yerleştirir. Tezgâhın sağ bölümü genellikle servis hazırlıkları için kullanılır. Çeşitli bardaklar bu bölüme ve bunun dışında kalan alanlara düzenli şekilde konur. Bankonun üzerine bir örtü açılarak bardaklar kapalı olarak yerleştiril. Bunu yaparken yüksek boylu bardak ve şişelerin arkaya daha kısa boylu bardakların öne konmasına dikkat edilir. Böylece kullanılacak bardak ve şişeye kolayca ulaşılır. İstenirse barın tavanına bardaklık yapılabilir. Bardaklık bara dekoratif bir görüntü verir. Aynı zamanda bar çalışma tezgâhında barmene boş alan kalmasını sağlar. Buraya bardakları dizerken de en çok kullanılacak bardakların yerleştirilmesine dikkat edilir. Tavana asılan bardaklığa şeklinden dolayı sadece ayaklı bardaklar yerleştirilir.

### 3.1. Barda Kullanılan Bardak Çeşitleri

Bardaklar servis edilecek içeceklerin servis sıcaklıkları, kokuları, ölçüleri gibi bazı özelliklerine uygun bardaklarla sunulmalıdır. Bazı içeceklerin dünya ve otelcilik standartları oluşmuştur. Martini bir uluslar arası bir içkidir. Bardağı kendine hastır. Bunun gibi birçok içkinin örneğin Rakı, likör, viski vb. kendine has bir bardağı vardır Bir içkinin kalitesinin veya kokteyllin başarısı servis edileceği bardak ile doğru eşleştiğinde ortaya çıkacağı kabul edilir. Bardakların kullanım şeklini belirleyen bazı kriterler şunlardır: İçki ve içeceklerin kokusu, görüntüsü, servis sıcaklığı veya soğukluğudur.

- Servis miktarı,
- Gelenekler (üretildiği ülkedeki kullanım alışkanlıkları gibi)

Bardak çeşitleri, çalışılan işletmenin çalışma prensiplerine göre küçük farklılıklar gösterebilir. Mesleğinde iyi bir kariyer yapmak isteyen bir bar personeli, bardakların şeklini, boylarını ve hangi içkilerle hangi bardakların servis edileceğini bilmelidir. Bunları bilen bir personel daha hızlı ve doğru çalışarak kaliteli hizmet verebilecektir.

Barda servis edilen içkilerin özelliklerine uygun bardaklardan yeter miktarda bulunmalıdır.

### 3.1.1. Su Bardağı (Goblet)

Su bardakları su servisinde ve büyük hacimli kokteyllerin servisinde de kullanılabilir. Genellikle 25-35 cl hacimdedirler.



Resim 3.1: Su bardağı

### 3.1.2. Beyaz ve Kırmızı Şarap Bardağı

Beyaz şarap bardakları 15 – 20 cl. hacimlidir. Beyaz şarap bardakları aynı zamanda rose (roze) şaraplar ile uygun hacimli kokteyllerin servisinde de kullanılır.



Resim 3.2: Beyaz şarap bardağı

Kırmızı şarap bardakları 20 – 25 cl. hacimli olurlar. Bunlar da uygun hacimdeki diğer kokteyllerin servisinde kullanılır.



**Resim 3.3: Kırmızı şarap bardağı**

### **3.1.3. Şampanya Bardakları**

Bu bardaklar tüm şampanya ve köpüklü şaraplar ile uygun hacimli kokteyllerin servisinde kullanılır. Hacimleri 18 – 25 cl'dir. Genel olarak flüte (flüt ) ve cup (kup) olarak iki çeşidi yaygın olarak kullanılır. Uzun ayaklı dar gövdeli olanına flüt bardak denir. Cup, yine ayaklı ve yayvan (geniş) ağızlı bardaktır.



**Resim 3.4: Şampanya cup bardağı**



**Resim 3.5: Şampanya flüt bardağı**



**Resim 3.6: Şampanya lale bardağı**

### **3.1.4. Brandy Shiffer Bardakları**

Cognac (konyak) – Shiffer olarak isimlendirilir. Hacimleri 18 – 24 cl. olmakla Brandy Sniffer 21 cl. , Brandy Napoleon 40 cl. gibi hacimlerde de olabilmektedir. Ağız dar, gövdesi geniş ve kısa ayaklı bir bardaktır. Ağızının dar ve gövdenin geniş olması içkinin kokusunun içen kişi tarafından hissedilebilmesini kolaylaştırır.



**Resim 3.7: Brandy sniffer bardağı**

### **3.1.5. Whisky Bardakları**

Whisky, değişik şekillerde içilebilir. Örneğin, sec (katıksız) viski'ye kola, soda ve su gibi benzeri içecekler ilave edilerek içilebilir. İçim çeşitlerine göre de değişik bardaklarda servis edilirler. Whisky bardakları kalın dipli ayaksız bardaklardır.

#### **3.1.4.1. On The Rocks (Viski On The Rocks)**

Bu bardak 15 -17 cl hacimli kalın tabanlı kısa boylu ayaksız bir bardaktır. Sek viski (straight viski-katıksız) ve buzlu viski servisinde de kullanılır.



**Resim 3.8: Whisky on the rocks bardakları**

### 3.1.4.2. Old Fashion (Old Feşim)

Viski kokteyli olan old fasion kokteylinde kullanılır. 20 -24 cl. hacimli bardaktır. Ayrıca sek votka, cin, black Russian, Martini Bianco ile Martini Rosso, Safari gibi içkilerinde servisinde kullanılır.



Resim 3.9: Old fashion bardağı

### 3.1.4.3. Tumbler Bardakları

#### Kısa Tumler

Bu bardak daha çok viskinin ilave içeceklerle( kola, su, soda, buz vb.) hazırlandığında kullanılır. On the rocks'dan dibi daha kalın ve hacmi daha büyük silindir şeklinde bir bardaktır. Ayrıca Bacardi kokteyl, Campari soda/ portakal-su-kola gibi karışımların servisinde kullanılır. "V".tumbler bardağı on the rocks bardağının daha uzunca olanıdır.



Resim 3.10: Kısa tumbler bardakları

#### Uzun Tumbler (High Ball ( Haybol)- Collins (Kolins) Bardağı)

Bu bardaklar farklı boyut stillerde olabilmektedir. Silindir şeklinde ayaksız düz tumbler bardaklardır. Hacimleri 20-26 cl. dir. Collins bardakları uzun tumbler bardak stilinde olup biraz dar ve düz bir silindir şeklindedir. Özellikle Collins kokteyllerin servisinde kullanılır.



**Resim 3.11: Uzun tumbler bardağı**



**Resim 3.12: Highball-Long drink bardağı**



**Resim 3.13: Limonata bardağı**

### **3.2.6. Meyve Suyu Bardağı (Juice bardakları)**

Tüm meşrubat çeşitlerinde ve uygun hacimde olan kokteyller için özellikle long drink içeceklerin hazırlanmasında kullanılır. Taze sıkılmış meyve suları yaklaşık 20-25 cl hacimdeki ayaklı ya da ayaksız kokteyl bardakları ile servis edilebilir. Meşrubatlar yaklaşık 35-40 cl arasında servis edildiği için daha büyük boyuttaki bardaklar kullanılmaktadır.



**Resim 3.14: Meyve suyu bardağı**

### **3.2.7. Likör Bardakları**

Bütün yerli ve yabancı likörlerin servisinde kullanılan 3 -6 cl. hacmindeki en küçük bardaklardan biridir. Kısa ayaklı, dar lale biçimindeki likör bardakları olduğu gibi uzun ayaklı likör bardakları da vardır. Likörleri ayaksız shut bardaklarında da servis etmek mümkündür.



**Resim 3.15: Ayaklı likör bardağı**



**Resim 3.16: Shut bardağı**



### 3.2.8. Bira Bardağı

Bira bardakları geniş hacimli (23 -55 cl.) büyük boy bardaklardır. Değişik şekillerde bira bardakları vardır. Bunlar ayaklı, kulplu ve pilsener bira bardaklarıdır.



Resim 3.17: Pilsener bira bardağı



Resim 3.18: Ayaklı bira bardağı



Resim 3.19: Kulplu bira bardağı

### 3.2.9. Kokteyl Bardakları

Kokteyller hacimlerinin büyüklüğüne göre iki gruba ayrılırlar. Long Drink Kokteyller ve Short Drink Kokteyller olarak adlandırılır. Long Drink kokteyller miktar olarak 25 -35 cl

arsında olmakla beraber daha büyük hacimli de olabilirler. Bu yüzden bardak boyları daha büyüktür. Short Drink kokteyller miktar bakımından daha küçük hacimli içeceklerdir. Yaklaşık 6-9 cl dir. Kokteyl hacimleri farklı olabildiği için kokteyl bardaklarının çok değişik biçimli ve hacimli olanları vardır. Bu yüzden birçok kokteyl çeşidi adına kendi adları ile anılan bardak çeşitleri ortaya çıkmıştır.



**Resim 3.20: Soldan sağa: Coupe bardağı**



**Resim 3.21: Martini bardağı**



**Resim 3.22: Poco Grande kokteyl bardağı**

### **3.1.10. Parfait Bardağı**

Geniş ağızlı, gövdesi ortaya doğru daralan, dip kısmı biraz genişleyen ayaklı bir bardaktır. Bu bardak hacmi göz önüne alınarak birçok kokteyl çeşitlerinde kullanılabilir.

Genellikle Cooler, Pinacolada gibi alkollü kokteyller ile alkolsüz meyve kokteyllerinde tercih edilir. Uygun hacimde olan kokteyller için özellikle long drink içeceklerin hazırlanmasında kullanılır.



**Resim 3.23: Küçük ve büyük boy Parfait Bardağı**

### **3.1.11. Rakı Bardağı**

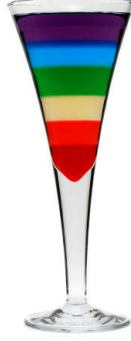
Türk milli içkisi olan rakı kendine has bir bardakta servis edilir. Bardak silindirik şeklinde ve ayaklıdır. Hacmi yaklaşık 17,5 – 20 cl'dir. Rakı sek, buzlu, su ve soda katılarak içilen bir içkidir. Bu bardağın orijinali limonata bardağıdır.



**Resim 3.24: Rakı bardaklar**

### **3.1.12. Pause-Cafe Bardağı**

Değişik yoğunluktaki likörlerden hazırlanan katmanlı kokteyllerin servisinde kullanılan ayaklı bir bardaktır. Hacimleri yaklaşık 6-10 cl dir.



**Resim 3.25: Pousse cafee bardağı**

### **3.1.13. Sour - Flip Bardağı**

Hacimleri 10-12 cl olan ayaklı kokteyl bardaklarıdır. Değişik stillerde olabilmektedir.



**Resim 3.26: Sour-flip bardağı**

### **3.1.14. Grog ve Punch Bardakları**

Punch grubu kokteyller soğuk ve sıcak servis edilebildiği için değişik bardak stilleri vardır. Sıcak punch'lar kulplu bardaklarda soğuk punch ayaksız, döz tumbler tarzındaki bardaklardır. Hacimleri yaklaşık 15-20 cl'dir.



**Resim 3.27: Grog-Punch bardağı**

### 3.1.15. Bowl Bardakları

Geniş gövdeli ve kulplu bardaklardır. Hacimleri yaklaşık 40-45 cl dir.



Resim 3.28: Bowl-Bardağı

### 3.1.16. Irish Coffee Bardağı

Kendine has bir bardağı vardır. Irish coffee sıcak içilen bir içecektir. Bu yüzden, ısıya dayanıklı şekil olarak ayaklı bir bardak türüdür.



Resim 3.29: Irish Coffee Bardağı

### 3.1.17. Sıcak İçecek Bardakları

Sıcak içecek bardakları genelde kulplu ve ısıya dayanıklı bardaklardır.



**Resim 3.30: Sıcak içecek bardağı**

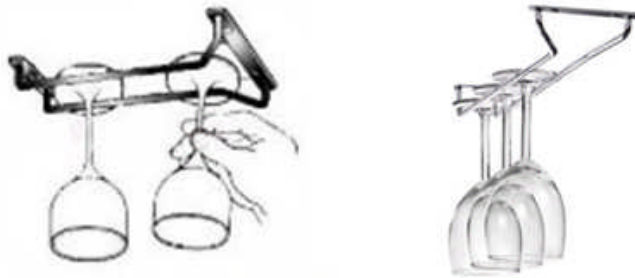
## **3.2. Bar Bardaklarını Yerleştirme**

### **3.2.1. Ayaksız Bardakları Yerleştirme**

Ayaksız bardaklar yıkanıp kurulandıktan sonra bar tezgâhının üzerinde aynı tür bardaklar bir arada olacak şekilde sıralanır. Yüksek bardaklar iç kısma yerleştirilirken daha kısa bardaklar ön kısımlara yerleştirilebilir. Bardakları yerleştirileceği yer içeceklerin hazırlandığı alanın solunda olmasına dikkat edilmelidir. Bardaklar kapalı olacak şekilde yerleştirilir. Az kullanılan bardaklar servis edileceği içeceğin bulunduğu rafa yerleştirilebilir. Bardak yerleştirmede dikkat edilecek en önemli nokta en çok kullanılan bardakların hazırlık alanına en yakın olmasıdır.

### **3.2.2. Ayaklı Bardakları Yerleştirme**

Ayaklı bardaklar yıkanıp kurulandıktan sonra bar askılığına yerleştirilir. Bar askılığının olmadığı barlarda ayaksız bardaklar ile aynı alanda kullanım durumuna göre içecek hazırlık alanına yakın temiz bir yüzeye kapalı şekilde sıralanır. Askılığına yerleştirilen bardaklar her sıraya aynı tür bardaklar yerleştirilmelidir.



**Resim 3.31: Bardak askılığı**

Bardaklar içeceklerin servisinde kullanılan bir araç olmasının yanında aynı zamanda bar için dekoratif bir eyadır. Barın bütünlüğü içerisinde bar raflarının uygun yerlerine yerleştirilebilir.



**Resim 3.32: Bardak askılığı kullanılan bir bar**

## UYGULAMA FAALİYETİ-3

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Barda kullanılan bardakları çeşitlerine göre ayırınız.</li><li>➤ Bardakları kullanım sıklığına uygun olarak tezgâha yerleştiriniz.</li><li>➤ Ayaklı bardakları askılığına yerleştiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çok amaçlı ve sık kullanılan bardakları belirleyiniz.</li><li>➤ Bardakları şekillerine göre sınıflandırınız.</li><li>➤ Kullanım durumları göz önünde bulundurularak çalışma tezgâhına yakınlığını belirleyiniz.</li><li>➤ Bardakların temizliğine özen gösterin.</li><li>➤ Gruplandığı bardakları, kullanım sıklığına uygun olarak yerleştiriniz.</li><li>➤ İş güvenliğine dikkat ediniz.</li><li>➤ Hijyen kurallarına uyunuz.</li><li>➤ Estetik olunuz.</li><li>➤ Sorumluluk sahibi olunuz.</li></ul>



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

1) Buzlu whisky servisinde kullanılan bardak aşağıdakilerden hangisidir?



2) Aşağıdakilerden hangisi Beyaz şarap bardağıdır?



3) Aşağıdakilerden hangisi Sniffer bardağıdır?



4) Aşağıdakilerden hangisi Şampanya Cup bardağıdır?



5) Aşağıdakilerden hangisi Şampanya flüt bardağıdır?



## DEĞERLENDİRME

Öğrenme faaliyeti 3'ü bitirmiş bulunmaktasınız. Faaliyet sonundaki soruların tamamına doğru cevap verdiğinizden bir sonraki öğrenme faaliyetine geçiniz. Eğer yanlış cevaplarınız varsa başa dönerek tekrar ediniz.

# ÖĞRENME FAALİYETİ-4

## AMAÇ

Yöntem ve tekniğine uygun olarak barda çalışma tezgâhını hazırlayabileceksiniz.

## ARAŞTIRMA

- Bireysel veya sınıf arkadaşlarınızla araştırma grupları oluşturarak öğretmeninizin yönlendireceği araştırma ortamlarına ve kaynaklarına inceleme, gözlem ve araştırma ziyareti yapınız.
- Ziyaretleriniz sırasında araştırmanızı destekleyecek, fotoğraflar, broşürler, basılı evraklar toplayarak, işletme yetkilileri ile röportaj yapınız.
- Araştırmalarınızı, arkadaşlarınızla paylaşınız.

## 4. BARDA ÇALIŞMA TEZGÂHININ HAZIRLANMASI

Bar çalışma tezgâhının eksiksiz hazırlanması barmenin kaliteli hizmet vermesi için en önemli hazırlıklardan biridir.

### 4.1. Bar Çalışma Tezgâhına Yerleştirilecek Malzemeler ve Yerleri

#### 4.1.1. Bardaklar

Bar tezgâhının eviye kısmında barmenin çalışabileceği bir boşluk vardır. Bunun dış kalan yerlere ve varsa tavandaki bardaklığa dizilir. Bardakları yerleştirirken dikkat edilmesi gereken noktalar:

- Bardakların dizileceği bankoya bir örtü sermek, servis saatine çok zaman varsa üzerlerini başka bir örtü ile örtülür.
- Bardakları boylarına ve kullanım özelliklerine göre gruplanır.
- Çok kullanılan bardakları barmenin çalışma tezgâhına yakın yerleştirmek.
- Yüksek boylu bardak ve şişeleri daha arkaya kısa boylu olanları ön tarafa dizilir.
- Ayaklı bardakları tavandaki bardaklığa bir sistem dâhilinde dizilir ( yukarıda anlatıldığı gibi).
- Çıplak elle bardakların ağız kısımlarına dokunmayınız.

## 4.1.2. Bar Araçları

Bar araçlarını barmenin çalışacağı tezgâhın çevresinde yer alır. Tezgâh yerleştirmede kesin kurallar yoktur. Bu daha çok barmenin tecrübelerinden ve barın çalışma yoğunluğuna göre her barmenin kendisi için en rahat çalışma planlaması yapması ve kendine göre bir düzen kurması ile ilgilidir. Bu rağmen, genel olarak barmenin çalışacağı boş alanın sol tarafında; buz küvetleri vardır. Birinde talaş diğerinde küp buz bulunur. Küvetin banko duvarına yakın tarafında en çok kullanılan içkiler ve hemen sağ taraflarında kokteyl şurupları sıralanır. Şurupların ön tarafında buz küvetlerinin sağ önünde shaker, mixing glass, ölçü kapları yer alır. Barmenin önüne gelen orta kısımda; bar tahtası ve kesim bıçağı, strainer-kokteyl süzgeci, bar kaşığı, karıştırma kaşıkları vb. bar tahtasının üzerinde olabildiği gibi sol ilerisine uygun bir şekilde konabilir. Kesim tahtasının arka tarafına banko duvarına önüne taze meyveler, taze nane vb. sebzeler, arpacık soğanı ve kokteyl kirazı kavanozları konur. Tezgahın sağ tarafında; şeker, tuz, Hindistan cevizi rendesi, toz kakao, krema, çikolata rendesi gibi maddelerin bulunduğu kaplar konur. Bunların üst tarafına kokteyl süsleri (plastik kürdanlar, şemsiyeler vb.), içki karıştırıcıları-swizzle stick, pipetler vb yer alır. Bunların sağ taraflarında en çok kullanılan bardaklar dizilir.

### 4.1.2.1. Buz Kovası

Barmenlerin kokteyl yapımında buz ihtiyaçlarını karşılamak için kullanılan çeşitli büyüklükteki cam, metal ve plastik kovalardır.



Resim 4.1: Buz kovası

### 4.1.2.2. Buz Maşası

Buz kovalarından buz almaya yarayan değişik boyları olan ağız kısmı dişli maşa çeşididir.



**Resim 4.2: Buz maşası**

#### **4.1.2.3. Buz Çekici ve Buz Bizleri**

Özellikle büyük parça kalıp buzları kırmak için kullanılan paslanmaz çelikten yapılmış tahta veya plastik saplı aletlerdir. Buz bizleri tornavidaya benzeyen bir alettir. Günümüzde buz makineleri yaygın olarak kullanıldığı için bu araçlar artık pek kullanılmamaktadır.

#### **4.1.2.4. Kamışlık**

İçki kamışlarının konulduğu silindir şeklinde bir kaptır. Camdan ve metalden olabilir. Kamışlık yok ise yerine büyük boy silindir şeklindeki ayaksız bardaklar kullanılabilir.

#### **4.1.2.5. Garnitür Kavanozları ve Garnitür Kapları**

Bu kavanozlar değişik büyüklükte ve biçimlerde olabilir. Kokteyl garnitürleri olan yeşil zeytin, değişik renkteki kirazlar, arpacık soğanı gibi benzeri maddelerin saklandığı kapaklı cam kavanozlardır.

#### **4.1.2.6. Tirbuşon**

Şarap açmak için kullanılan açacaktır. Cepte taşınabilir küçük boyları ve bara sabitlenen büyük boyları vardır.



**Resim4.3: Tirbuşon açacağı**

#### **4.1.2.7. Meşrubat Açacağı**

Metal kapaklı şişeleri açmak için kullanılan araçtır.



**Resim 4.4: Şişe açacağı**

#### **4.1.2.8. Mantar çıkarıcı**

Şişe içine kaçan mantarları çıkarmak için kullanılan, uzun ve sert telden yapılmış ucunda mantarın gireceği tel kafes bulunan bar aracıdır.



**Resim 4.5: Mantar çıkarıcı**

#### 4.1.2.9. Garnitür Hazırlama Tahtası ve Bıçağı

Barda kullanılacak garnitürleri hazırlanmak, kesmek, soymak ve şekil vermek için kullanılan araçlardır. Kenarları oyuk kesim tahtaları daha kullanışlıdır. Çünkü kesim sırasında meyvelerden akan suların oyukta birikerek tezgâhın kirlenmesini önler.



Resim 4.6: Kesme tahtası

#### 4.1.2.10. Şekerlik ve Tuz Kapları

Barmenin kokteyllerde ve bardak kenarlarını şekerlemek veya tuzlamak için kullandığı şeker kaplarıdır.



Resim 4.7: Tuz ve şeker kabı

#### 4.1.2.11. Şarap Kovaları

Soğuk servis edilen beyaz ve roze şarapların servisinde kullanılan dar ve biraz uzun boylu kovalarıdır.

#### 4.1.2.12. Şampanya kovaları

Bu tip kovalar şarap kovalarından daha geniş hacimli ve kısa boyludur.



Resim 4.8: Şampanya Kovası

#### 4.1.2.13. Sürahiler

Meyve suları ve su servisinde kullanılan büyük boy cam sürahilerdir. Taze sıkılmış meyve suları bu sürahilerle dolaplarda saklanır.



Resim 4.9: Bar sürahisi

#### 4.1.3. Kokteyl Hazırlama Araçları

##### 4.1.3.1. Kokteyl Karıştırma Bardağı (Mixing Glass)

Karıştırılarak yapılan kokteyller için kullanılır. Yaklaşık 70-80 cl. hacminde ağızına doğru genişleyen cam bir bardaktır. Üzerinde standart içki reçetelerine uygun tarifler bulunur.



**Resim 4.10: Mixing Glass bardakları**

#### **4.1.3.2. Kokteyl Çalkalama Kabı (Shaker)**

Birbirine iyi bir şekilde karıştırarak yapılması gereken kokteyller için kullanılan çalkalama aracıdır. Üç çeşidi vardır. Birincisi üç parçalı çalkalama kabı, diğeri iki parçadan oluşan Boston stili çalkalama kabı ve alt kısmı karıştırma bardaklı cam gövdeli çalkalama kaplarıdır. Bar literatüründe çalkalama kabına İngilizce adı olan “shaker” kullanılır.

##### **➤ Üç Parçalı Shaker**

En üstte küçük kapak orta bölüm delikli süzgeç ve en alta ise kokteyl malzemelerinin bulunduğu bölümden oluşmaktadır.

##### **➤ İki Parçalı Shaker(Boston Shaker)**

Paslanmaz çelikten, içkilerin bulunduğu alt bölüm ve kapak kısımları vardır. Temizliği kolay olduğu için barlarda daha çok tercih edilir. Hazırlanan kokteyller bar süzgeci (strainer) ile servis edilecek bardağa süzülür.

##### **➤ İki Parçalı Cam Shaker**

Alt bölümü camdan kapak bölümü metalden yapılmış diğeri shaker çeşitlerine göre daha büyük olan bir shaker'dır. İyi karışması gereken yumurtalı, kremalı kokteyllerin yapımında kullanılır.





Resim 4.11: Shaker



Resim 4.12: Boston shaker



Resim 4.13: Cam shaker

#### 4.1.3.3. Süzgeçler

- **Helezonlu Kokteyl Süzgeci (Hawthorn Strainer):** Mixing Glass ve iki parçalı shakerlarda hazırlanan kokteyllerin bardağa süzülmesi için kullanılan özel bar süzgecidir. Düz yuvarlak ve delikli bir metal bölüm ve bunun çevresine takılan bir spiralden oluşur. Helezon süzgecin bardağın ağız kısmına tutunmasını kolaylaştırır. Kokteyllerin bardağa buzsuz bir şekilde süzülmesi için kullanılır..
- **Julep süzgeci:** Julep kokteyli gibi ezilerek hazırlanan kokteyllerin süzülmesi için kullanılan kaşık görünümünde bir kevgiri andıran bir süzgeçtir.
- **Tel Süzgeç:** Sıkılan meyve suları ve hazırlanan şurupları süzmek için kullanılan elek telinden yapılmış yarım küre şeklinde metal veya plastik saplı bir süzgeçtir.



Resim 4.14: Bar süzgeci



Resim 4.15: Julep süzgeç



Resim 4.16: Tel süzgeç

#### 4.1.3.5. Kokteyl Kaşığı

Kokteyl yapımında ölçü ve karıştırma aracı olarak kullanılan meal kaşığıdır. Genel olarak ağız kısmı çay kaşığından biraz daha geniş uzunluğu 20-25 cm olan bir kaşığıdır.



*Resim 4.17: Kokteyl kaşığı*

#### **4.1.3.6. Hindistan Cevizi Rendesi**

Kokteyllerin üzerine hindistan cevizi, okolata gibi maddeleri rendelemek için kullanılan küçük bir metal rendedir.



**Resim 4.18: Bar Makineleri**

#### **4.1.4.1. Bar Mikseri**

Hızlı ve çabuk karıştırılması gereken içkiler ile kar buzla hazırlanacak içeceklerin karıştırılması için kullanılan bir araçtır. Karıştırma sırasında bardağı yavaş bir şekilde aşağı yukarı hareket ettirmek içkinin daha iyi karışmasını sağlar.



**Resim 4.19: Bar mixer**

#### 4.1.4.2. Bar Blender

İçinde dönen bıçakları olan, tüm malzemeleri birbiriyle karıştıran ve malzemeleri kıyarak sıvı ile birlikte homojen hale getiren bir alettir. Özellikle milkshake (meyve, dondurma ve süt karışımı) içeceklerin hazırlanmasında çok kullanılır.



Resim 4.20: Bar blender

#### 4.1.4.3. Meyve Sıkacağı

Katı meyvelerin ve her türlü narenciye türlerinin suyunun sıkılması için kullanılır.



Resim 4.15: Meyve sıkacağı

#### 4.1.4.4. Buz Makineleri

Şebeke suyuna bağlı küçük küp buz yapmaya yarayan elektrikle çalışan makinelerdir.



**Resim 4.21: Buz makinesi**

#### **4.1.4.5. Buz Kırma Makinesi**

Elektrikle ve el gücü ile çalışan çeşitleri vardır. Büyük parça buzları kırmaya ve talaş buz haline getirmeye yarayan makinelerdir.



**Resim 4.22: Buz kırma makinesi**

#### **4.1.4.6. Ölçü Kapları**

İçkileri porsiyonlarını ve miktarlarını ölçmek için kullanılan çeşitli şekil ve büyüklükteki kaplardır.

➤ **Jigger**

Kelime anlamı küçük içki bardağıdır. Amerikan ölçü kabı olarak kullanılmaktadır. 1 jigger 4.2 cl gelmektedir. Türkiye’de barlarda yaygın olarak jigger ölçü kabı kullanılır. Bu ölçü kabı Avrupa’da ve Türkiye’de birbirine yapışık bir tarafı 2 cl diğer tarafı 4 cl gelen çift taraflı bir metal kap olarak kullanılmaktadır.



**Resim 4.23: Jigger**

➤ Mezür

Üzerinde cl. yada cc.'lere göre ayrılmış çizgiler bulunan silindir şeklinde bir kaptır, camdan yapılmıştır.



**Resim 4.24: Bar mezür**

Not: Cl=1 santilitre=1/100 litre), cc.(kübik santilitre, 1 santilitre küp=1/1000 litre).

➤ Pony (Onz)

Onz küçük bir bardak olup 2.8 cl'dir. Jigger olduğu gibi onz'unda çift taraflı olanı vardır. Küçük tarafı 2.8 cl, büyük tarafı 5.6 cl olarak ölçü kabı şeklinde de kullanılır.



**Resim 4.25: Pony**

#### 4.1.4.7. Shut (Şat)

Shut, birbirinden ayıran, ilişkiyi kesen anlamına gelmektedir. Barlarda kullanılan shutlar 2 cl veya 4 cl hacminde boşluklara sahiptir. İçkinin bu boşluğa dolduğunda shut içki ile bağlantıyı keser.

##### ➤ Ters Shut

Şişe ağzına takır ve kendine has tutacakları ile duvara ya da tezgaha takılır. İçki doldurmak istendiğinde shutın artı şeklinde ağzına bardak dayatılarak yukarıya bastırılır. Bu sayede içki şişesi ile bağlantı kesilir ve shut ağzı açılarak içindeki içki bardağa dökülür.



Resim 4.26: Ters shut.

##### ➤ Düz Shut

Bu shut da şişe ağzına takılır ve 2 ile 4 cl olanları vardır. İçerisinde üç boru vardır. Biri hava borusu diğeri akış borusu üçüncüsü ölçü kabına bağlantı borusudur. Şişe sağ tarafa yatırılır ve shut'ın içine içki dolar. Sola yatırıldığında ise içindeki içki bardağına akar.



Resim 4.27: Düz shut

#### 4.1.5. Bar Süsleri ve Pipetler

Bunlar kokteyllerin tamamlayıcılarıdır. Plastik kürdanlar, yelpaze, maytap, plastik karıştırma çubukları, şemsiye, düz, körüklü, süslü vb değişik kokteyl süs ve pipetleri vardır. Boy ve çeşitlerine göre kaplarında tezgâhta hazır bulunur.



Resim 4.28: Pipetler, plastik kürdanlar, karıştırıcılar ve bardak altlıkları

#### 4.1.6. Garnitürler

Hazırlanan kokteylleri süslemek ve karışıma uygun bir şekilde garnitürle tamamlamak için kullanılırlar. Toz şeker, rendelenmiş çikolata, karanfil, tarçın, Hindistan cevizi rendesi vb maddelerdir. Ağızları kapalı kaplarda saklanırlar.

Ayrıca tüm meyve çeşitleri kullanılabilir. Çok kullanılan bazı garnitürler, tranş limon ve portakal dilimleri bütün ve yarım şekilde hazırlanır ve kaplarına konur. Kürdanlara dizilmiş kiraz ve portakal dilimleri, yine kürdanlara batırılmış zeytinler ve garnitürler zamandan kazanmak için önceden hazırlanabilirler.

#### 4.1.7. Buz Çeşitleri

Bardaki, küp buz ve talaş buz yapan makineler çalışmaya başlar başlamaz kontrol edilmelidir. Çalışmayan varsa çalıştırılmalı ve buz yapmaları sağlanmalıdır. Arızalı olanlar ise derhal teknik servise bildirilmelidir. Çalışma sırasında buz kovalarına veya tezgâhtaki buz küvetlerine yeterince alınarak kullanılmalıdır. Fazla alındığında kullanılmadığı için erir. Bu yüzden buz makinelerinin haznesinde beklemesi daha uygundur.

## UYGULAMA FAALİYETİ

İşlem Basamakları	Öneriler
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bar çalışma tezgâhına yerleştirilecek malzemeleri temin ederek gruplayınız.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bardakların temizliğini kontrol ederek gruplandırınız.</li><li>➤ Kokteyl hazırlama kaplarının temizliğini kontrol ederek gruplandırınız.</li><li>➤ Ölçü kaplarının temizliğini kontrol ederek gruplandırınız.</li><li>➤ Makinelerin kullanıma hazır olup olmadıklarını kontrol ediniz.</li><li>➤ Pipet ve kokteyl süslerinin yeterli olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>➤ Garnitürlerin hazır olup olmadığını kontrol ediniz.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Malzemeleri yerleştirmenin yöntemini belirleyerek yerleştiriniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Buzların hazır olup olmadığını kontrol ediniz.</li><li>➤ Çalışma alanının temiz ve düzenli olmasına dikkat ediniz.</li><li>➤ Yerleştirme planını yapınız.</li><li>➤ Dikkatli ol. Kırılacak malzemelere özen gösteriniz.</li><li>➤ Bar tezgâhını düzenlerken titiz ve estetik ol.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Çalışma tezgâhınıza yerleştirilen malzemeleri kontrol ediniz.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Yaptığınız plana göre malzemelerini yerleştiriniz.</li><li>➤ Temiz ve düzenli olunuz.</li><li>➤ Hazırlıklarının son kontrolünü yapınız.</li></ul>



## ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME

Aşağıdaki çoktan seçmeli soruların doğru seçeneğini yuvarlak içine alarak işaretleyiniz.

- 1) Düzgün hazırlanmamış bir bar tezgâhının sakıncası aşağıdakilerden hangisidir?
  - A) Müşterileri bekletmeden servis yaparız.
  - B) Servisin hızı artar.
  - C) Satışlar artar.
  - D) Hizmetin kalitелisi düşer.
- 2) Aşağıdakilerden hangisinde kokteyller kirazı ve arpacık soğanı saklanır?
  - A) Kamışlık
  - B) Buz kovaları
  - C) Garnitür kavanozları
  - D) Blender
- 3) Aşağıdakilerden hangisi şarap açacağıdır?
  - A) Jigger
  - B) Strainer
  - C) Shaker
  - D) Tribuşon
- 4) Soğutucu kovalardan hacmi geniş ve boyu kısa olan kova, aşağıdakilerden hangisidir?
  - A) Şampanya kovası
  - B) Çerez kavanozu
  - C) Buz kovası
  - D) Su kovası
- 5) Elde karıştırarak yapılan kokteyller, aşağıdakilerden hangisinde hazırlanır?
  - A) Blender
  - B) Mixing Glass
  - C) Shaker
  - D) Bar Mixer
- 6) İyi karışması istenen ve içinde yumurta, krema vb. malzemeler olan kokteyller için hangi shaker tercih edilmelidir?
  - A) Boston Shaker
  - B) Metal Shaker
  - C) Cam Shaker
  - D) İki parçalı Metal Shaker

- 7) İki parçalı shakerda hazırlanan kokteylleri süzmek için kullanılan bar aracı, aşağıdakilerden hangisidir?
- A) Strainer  
B) Tel süzgeç  
C) Metal delikli süzgeç  
D) Tülbent
- 8) Aşağıdakilerden hangileri barlarda kullanılan ölçü kaplarındandır?
- I. Mezür  
II. Mixing Glass  
III. Jigger  
V. Stick
- A) I, II, IV  
B) I,II,III  
C) II, III, IV  
D) I, III, IV
- 9) Milk shake içeceklerin yapımında kullanılan bar makinesi, aşağıdakilerden hangisidir?
- A) Mikser  
B) Shaker  
C) Mixing Glass  
D) Blender
- 10) Şişe ağzına takılan ölçü kabı aşağıdakilerden hangisidir?
- A) Onz  
B) Mezür  
C) Shut  
D) Jigger
- 11) Kokteyl yapımında doğru buz tercihi, aşağıdakilerden hangilerine etki eder?
- I. Karışımın yoğunluğuna  
II. Karışımın rengine  
III. Karışımın tadına  
IV. Karışımın kokusuna
- A) I, II, III  
B) I, II, IV  
C) II, III, IV  
D) I, III, IV

12) Aşağıdakilerden hangileri barmenin işini kolaylaştırır?

- I. Kullanılan içkilerin shutta olması
- II. Hazır kokteyl garnitürleri
- III. Bar ön hazırlılarının tam yapılması
- IV. Barda, bardak yıkama makinesinin olmaması

- A) I, II, IV
- B) I, II, III
- C) II, III, IV
- D) I, III, IV

## DEĞERLENDİRME

Öğreneme faaliyeti 4 bitirmiş bulunmaktasınız. Faaliyet sonundaki sorulara doğru cevap verdiğinizden modül değerlendirmeye geçiniz. Eğer yanlış cevaplarınız varsa başa dönerek tekrar ediniz.

# CEVAP ANAHTARLARI

## ÖĞRENME FAALİYETİ-1 CEVAP ANAHTARI

- 1) B
- 2) C
- 3) D
- 4) A
- 5) C
- 6) B
- 7) D
- 8) A

## ÖĞRENME FAALİYETİ-2 CEVAP ANAHTARI

- 1) C
- 2) D
- 3) A
- 4) C
- 5) B
- 6) D
- 7) A
- 8) C
- 9) B
- 10) D

## ÖĞRENME FAALİYETİ-3 CEVAP ANAHTARI

- 1) C
- 2) D
- 3) D
- 4) B
- 5) B

## ÖĞRENME FAALİYETİ-4 CEVAP ANAHTARI

- 1) D
- 2) C
- 3) D
- 4) A
- 5) B
- 6) C
- 7) A
- 8) B
- 9) D
- 10) C
- 11) A
- 12) B

# MODÜL DEĞERLENDİRME

Bar ön hazırlıkları modülünde yer alan; bar bankosunu temizleme, dolapları temizleme, bardakları yerleştirme ve bar çalışma tezgahını hazırlama ile ilgili aşağıda verilen işlem basamaklarını uygulayınız. Arkadaşınızla birbirinizi aşağıdaki ölçüte göre değerlendiriniz.

	İşlem Basamakları	Evet	Hayır
1.	Bar bankosunun temizliği için gerekli araç gereçleri temin edip hazırladınız mı?		
2.	Bar bankosunu temizlediniz mi?		
3.	Bar çalışma tezgâhını temizlediniz mi?		
4.	Temizlenen yüzeylerin kontrolünü yaptınız mı?		
5.	Dolap çeşidine uygun temizleme yöntemini belirlediniz mi?		
6.	Temizleme yöntemine göre temizlik araç gereçlerini belirlediniz mi?		
7.	Çeşidine uygun dolap temizliğini yaptınız mı?		
8.	Dolaplara yerleştirilecek malzemeleri gruplara ayırdınız mı?		
9.	Malzemeleri özelliğine uygun yerleştirdiniz mi?		
10.	Barda kullanılacak bardak çeşitlerini belirlediniz mi?		
11.	Bardakları kullanım alanlarına göre sınıflandırdınız mı?		
12.	Sınıflandırılan bardakları bar bankosuna veya dolaplara yerleştirdiniz mi?		
13.	Bar çalışma tezgâhına yerleştirilecek malzemeleri temin ettiniz mi?		
14.	Malzemeleri yerleştirmenin yöntemini belirlediniz mi?		
15.	Seçilen yönteme göre malzemeleri yerleştirdiniz mi?		
16.	Barın eksik malzemelerini belirlediniz mi?		
17.	Bar eksiklerini malzeme istek formuna yazdınız mı?		
18.	Depodan eksik bar malzemelerini istek formu ile temin ettiniz mi?		
19.	Malzemeleri yerleştirmenin yöntemini belirlediniz mi?		
20.	Seçilen yönteme uygun malzemeleri yerleştirdiniz mi?		

Hayır cevabı verdiğiniz konuları tekrarlayınız. Cevaplarınızın hepsi evet ise bu modül ile verilen yeterliği kazandınız. Bir sonraki modüle geçebilirsiniz.

## KAYNAKÇA

- GÜREL Mehmet, Gülol GÜREL, **Servis Ve Bar**, MEB Basımevi, İstanbul 2001
- SAPAZ Ahmet, **İçki ve kokteyl rehberi**, İnkılâp Yayın Evi, İstanbul 1997
- SILAY Özgül, **Alkollü Kokteyller**, Gün yayıncılık, İstanbul 2003
- ZAT Vefa, **Bar Servis Kokteyl Rehberi**, Der yayınları, İstanbul
- KIRMIZI Hasan, **Servis Teknikleri ve Uygulaması 1**, MEB Basımevi 2001
- UYSAL Recep, 1001 **Kokteyl**, Ajans Class
- KARABULUT Gülsüm, **Öğretmen ders notları**, Antalya, 2011