 Liceo José Victorino Lastarria

 Rancagua

 “*Formando Técnicos para el mañana”*

 Unidad Técnico-Pedagógica

**ELABORACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS**

4ºA Mención Cocina

Semana del 11 al 15 de Mayo

OA: Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales..

Objetivo de la clase: Conocer e identificar las partes de la Barra del Bar

Actividad de la clase: Los estudiantes conocerán las partes de las que está compuesto un bar

El bar no solo es el local donde se sirven bebidas, la barra es el espacio físico de trabajo del bartender es su lugar, donde prepara su mise en place, donde desarrolla su arte frente al cliente y consta de maquinarias, herramientas y utensilios que conoceremos más adelante

El **bar** o barra es el lugar donde se brindan bebidas alcohólicas, no alcohólicas y cócteles. Algunos de ellos ofrecen aperitivos o tienen una terraza o restaurantes aparte donde los clientes pueden ir a comer.

El bar se establece como un espacio para el entretenimiento, compartir entre amigos, reuniones informales o simplemente ir a tomarse una copa para salir de la rutina o el estrés. Todos los tragos y aperitivos servidos en el lugar se consumen en el mismo instante.

El bar ofrece uno de los entretenimientos más tradicionales, tanto así que muchas personas optan por tener una mini barra o mini bar en sus casas. El responsable de mantener un buen servicio en cuanto a la coctelería es el bartender o barman (persona encargada de preparar los tragos). Este individuo debe tratar de cautiva y plasmar las recomendaciones del comensal en la copa.

Por otra lado, el entorno del bar debe ser agradable, es decir, tener las luces adecuadas (luz suave) y una música agradable o romántica. El bar no se debe confundir con las discotecas o nightclub, debido a que estos tienen métodos, entornos y actividades que marcan su diferencia.

**Partes de un Bar son:**

****

**Mostrador**

El mostrador, barra, barra de atención de servicio es la pared que divide al bartender y las bebidas del cliente.

Este mostrador tiene una tabla de un ancho aproximado de 45 a 60 centímetros que permite brindar un servicio personalizado a cada comensal, además de permitir la colocación de las copas, vasos, aperitivos y cenicero

Los bares pueden tener su propio estilo, es por ello que existen bares piscina, piano bar, snack bar, café shop, bares de restauración y lobby bar, entre otros. Cada uno de ellos con un estilo diferente.

### Zona pública

Esta zona es donde los clientes se pueden colocar. La misma comienza desde la puerta de entrada del bar hasta el mostrador. Este espacio permite que los clientes pueden tener movilidad y colocarse en el lugar de su preferencia. La zona pública tiene muebles o sofás, sillas, taburetes o banquetas altas. Mobiliario que está estrictamente pensado para satisfacer los gustos y preferencia, además de integrar en un solo espacios a aquellas personas que van en grupo.

### Barra de función

A esta barra también se le llama estación de servicio. Se ubica detrás del mostrador, en la zona privada, es decir, que es donde está la persona que prestará el servicio (bartender).

Por otro lado, en esta parte se encuentran todos los utensilios a utilizar para la preparación de las bebidas: copas, vasos, pozos de hielo entero y triturado, infusiones, pinzas de hielo, licuadora, tabla para cortar, medidor, exprimidor, cuchillo, jarras, cubiertos, máquina de hacer café, hieleras, filtro colador, vaso mezclador y mano de mortero. Además de las botellas de ron, licores, vino y las mezclas. La correcta distribución de estos elementos permitirá un mejor desempeño, habilidad y optimización del tiempo del bartender.

También, en la barra de función o servicio se encuentra la caja de pago o de registro y el fregadero.

### Barra de exhibición o contrabarra

La posición de esta barra dependerá del estilo del bar o las opciones del propietario. Sirve para detallar todos los servicios y productos que se ofrecen, en el cual se le ubican los precios. Es importante colocar los precios de las bebidas y cócteles, debido a que la mayoría de los clientes necesitan tener una idea del monto que gastarán en una noche.

Por otro lado, en la barra de exhibición se debe especificar si el precio de las bebidas, licores y botellas tienen el itbis incluido. Algunos barres no tienen una barra de exhibición, sin embargo, ofrecen la carta o el menú de sus servicios.

## Estructura

El bar se compone de una barra o mostrador, que es un pequeño muro más o menos a la altura del pecho sobre el que descansa una tabla pública donde los clientes reciben el servicio. La barra del bar divide el local en dos partes: por un lado, la zona pública, donde los clientes, permanecen junto a la barra, de pie o sentados en [taburetes](https://www.ecured.cu/index.php?title=Taburetes&action=edit&redlink=1) o banquetas altas; detrás de la barra, en la zona privada, permanece la persona encargada de servirles lo que van a consumir, comúnmente conocido como el [cantinero](https://www.ecured.cu/Cantinero). De ese mismo lado de la barra se alojan, separados por tanto del alcance de los clientes, los diversos muebles, aparatos y utensilios necesarios para dar el servicio, entre los cuales podemos encontrar, habitualmente, la caja registradora, una o más [cámaras frigoríficas](https://www.ecured.cu/index.php?title=C%C3%A1maras_frigor%C3%ADficas&action=edit&redlink=1) para almacenar las bebidas, estanterías para colocar las botellas de licor y los vasos, jarras u otros recipientes donde se sirven la bebida o aperitivos, la máquina de hacer [café y](https://www.ecured.cu/Caf%C3%A9) el fregadero.

<https://youtu.be/YCLvRTjFLUA>

Grupo 1: Docente Sandra Díaz Baza Correo: sandradiazbaeza74@gmail.com

Grupo 2: Docente Paz Gaete Piña Correo: pazgaetepina73@gmail.com

Buen trabajo y buena suerte

Principio del formulario

Final del formulario