

المعدات والأدوات المستعملة

البحث الثاني:

أولاً- المصطلحات المهنية في البار:

المصطلحات المهنية التي تستعمل في البار عديدة نذكر منها الأكثر استعمالاً:

ملعقة صغيرة للبهار.	Diablotin
خفق بالخلاط اليدوي (shaker) لتبريد ومزج الكوكتيل إلى أن يبرد الخلط من الخارج، ويلف الخلط بالفوطة عند الاستعمال.	Frapper
سكب في القدح مع استعمال المصفاة.	Passer dans un verre
حرك الكوكتيل المحضر بملعقة الخفق عصر قشرة من الحامض أو البرتقال بأصابعك فوق الكوكتيل المحضر بعد سكبه في القدح للنكهة.	Remuer
غط حافة القدح بمشروب أو بعصير مثل البيبرمنت (peppermint) الأخضر أو الغرانادين (grenadine) ثم غطس بالسكر. إملاء القدح بالثلج وحرك بيديك إلى أن يعرق القدح من الخارج ليبرد المشروب يخدم في قدح.	Presser une zeste de Givrer un verre Glasser un verre Short / Long Drink

ثانياً- قواعد العمل في البار:

- التعاون مع جميع رؤساء الأقسام في المنظمة (الفندق، مطاعم إلخ...).
- مساعدة الآخرين ومعاملتهم باحترام.
- عدم فرض الأراء على الآخرين، وإنما إرشادهم على طرق العمل الصحيحة.
- احترام آراء الآخرين.
- مناقشة الآراء بروح إيجابية ضمن أنظمة المؤسسة (المنظمة).
- أن تكون العلاقة مع جميع الموظفين أثناء العمل علاقة متكافئة ومخلصة.
- المحافظة على الدوام.
- تنفيذ التعليمات المعطاة من الإدارة.
- معرفة تحضير الأمزجة.
- احترام القوانين والأنظمة المتبعة في المؤسسة (المنظمة).
- ترتيب وتنظيم البار.
- استلام المدفوعات والتقييد بالأسعار الرسمية.
- وضع جدول بالمبيعات يومياً.
- المحافظة على تطبيق القواعد الصحيحة.
- تجهيز كافة المعدات والأدوات في البار قبل حضور الضيوف والاستعداد لاستقبالهم.
- المحافظة على النظافة الشخصية.
- الأمانة واللطف في العمل.
- المساواة في المعاملة.

ثالثاً- كونتوار البار :Bar Counter

الكونتوار هو الأثاث الرئيسي في البار، وقد أثبتت الخبرة العملية أن أهميته تكمن في طريقة تجهيزه بالمعدات الالزمة من براادات وخزائن ووضعها بطريقة فنية تجعل إمكانية العمل سهلة وتمكن البارمان من استعمال معداته بسهولة تامة.

عندما يجلس الضيف إلى الكونتوار ، فسيطلب ذلك:

- مقعد مريح غير معرض للسقوط عند النقاشه أو حركته.
- كونتوار نظيف.
- عمل متقن يجري بهدوء ، شعاره المعرفة والثقة بالنفس.
- مواد من الدرجة الأولى.
- معدات نظيفة.
- هدوء يغلفه ابتسامة.

أ. الموقع، والمقاسات، والتصميم:

إن المركز المناسب لكونتوار البار يكون بعيداً عن المدخل وبطريقة لا يشعر معها الضيوف الذين يجلسون أو يقفون إلى الكونتوار بأنهم مراقبون من قبل الآخرين. طبعاً إن وضع القاعة يلعب الدور الرئيسي، فكل قاعة شكل مختلف عن القاعات الأخرى وكذلك نوعية الضيوف.

إن القياسات المتعارف عليها للكونتوار يمكن تحديدها كما يلي:

- 110 - 120 سم علواً.
- 80 - 60 سم عرضاً بما في ذلك طاولة العمل.
- 70 - 80 سم علو الكرسي.

ويجب التأكيد على الناحية الداخلية وتصميمها تصميمًا يتناسب ونوعية العمل وضروراته، بحيث يمكن وضع طاولة العمل والبرادات الازمة وأمكنة غسل المعدات الصغيرة ومكان للنفايات.

والبارمان الوعي والمتعرس بعمله يفضل إبقاء الكونتوار كلياً للضيوف، فلا يضع عليه سوى المنافض الازمة ومزهريه أنيقة، أما أدوات العمل فتوضع على طاولة العمل. والنظافة هي العنصر الأكثر أهمية، فبقدر ما تتوفر للضيوف بقدر ما تشجعه للعودة من جديد.

ب. طاولة العمل:

إنها قسم داخلي من الكونتوار لا تعلو أكثر من 70 - 80 سم، يغطي نصفها تقريباً القسم الأعلى من الكونتوار ، وهذا ما يتيح للبارمان عرض ما يريد ووضع المواد والمعدات التي يرغب في إبقائها بعيدة عن أعين الضيوف تحت القسم المغطى.

فالضيوف الذي يرى نوعية المواد والطريقة الفنية التي يعمل بها البارمان لتحضير كوكتيله، تضاعف الثقة لديه بنوعية هذا العمل، وهكذا تنمو علاقة صداقة مصدرها احترام البارمان للضيوف واحترام الضيوف لفن وقدرة البارمان، تشعره بطمأنينة مصدرها العمل المتقن النظيف.

التركيز المهني لهذه الطاولة يفرض أن تكون قريبة من خزائن المشروبات وأن توضع المغسلة بقربها أما مساحتها فهي لا تزيد عن 25% من حجم الكونتوار. فلو أخذنا مثلاً كونتوار طوله (5) خمسة أمتار فإن طول الطاولة يجب ألا يقل عن 1.25 متر، للتمكن من تلبية رغبات الضيوف بالسرعة الازمة.

ج. المعدات في البار:

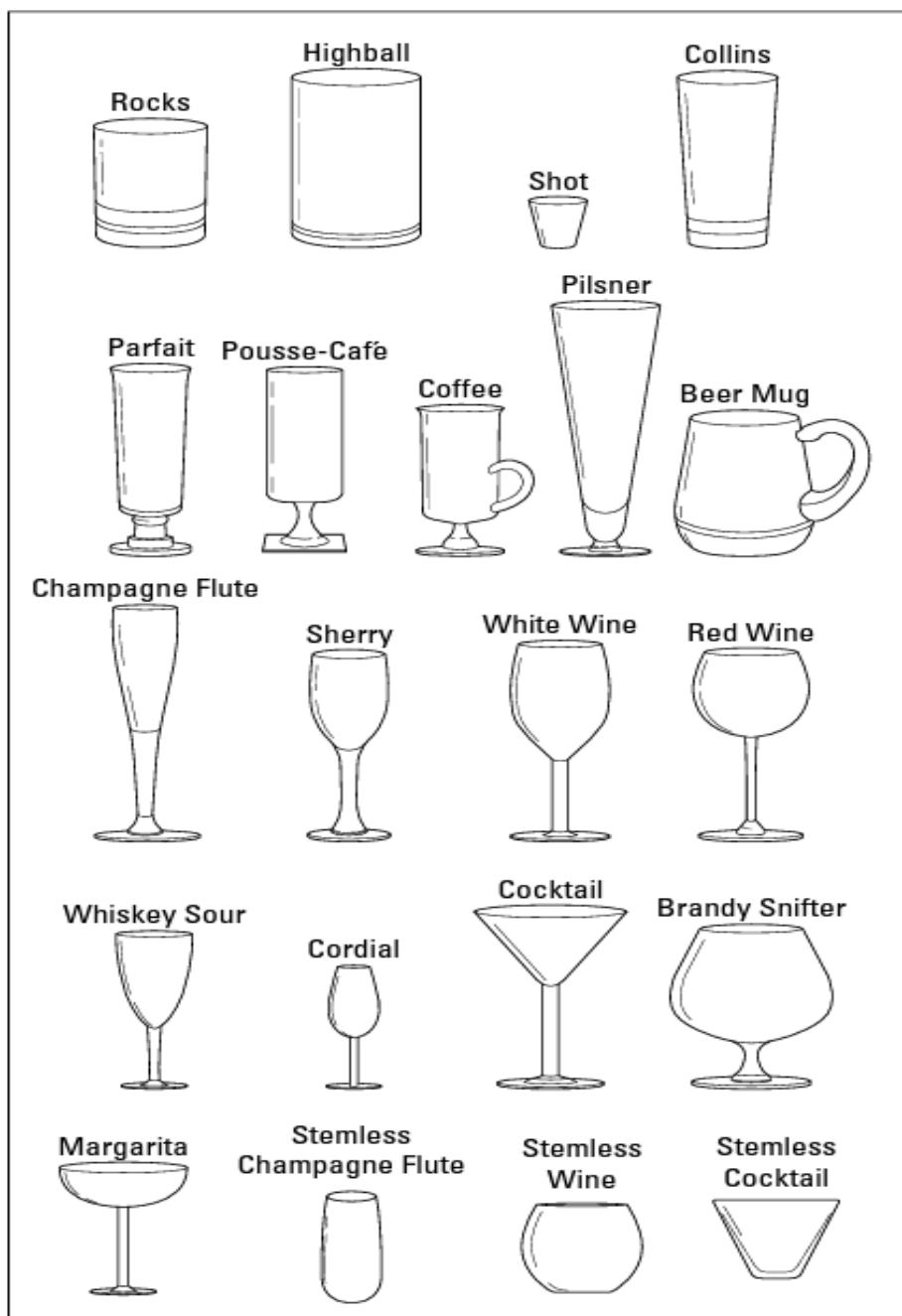
تجهيز البار يرتبط مباشرة بمساحته وبالإمكانيات المادية المتوفرة، يضاف إلى ذلك نوع الضيوف المنتظرين. رغم كل هذا سنورد لائحة بأهم المعدات الضرورية والتي يجب أن تتوفر في البار وهي ما يلي:

1. تجهيزات:

خزائن للمشروبات، خزائن لحفظ المعدات وخاصة الأقداح، براد لتبريد الزجاجات، مكبات للحقن والمزج وعصير الفاكهة، مكينة تسجيل (نظام البيع)، مطبوعات، بياض مناسب لنوعية العمل في البار.

2. المعدات الزجاجية:

- | | |
|---------------------------------------|------------------------------------|
| أقداح شري (Sherry) | أقداح كوكتيل (cocktail glass) |
| أقداح بورتو (Porto) | أقداح هاي بول (High Ball) |
| أقداح عرق | أقداح أولد فاشنيد (Old fashioned) |
| أقداح شمبانيا على أنواعها (Champagne) | أقداح كونياك باللون وصغير (Cognac) |
| أقداح ليموناضة | أقداح نبيذ (أبيض، وردي، أحمر) |
| أقداح سور (Sour) | أقداح كولنз (Collins) |
| إناء للمزج كبير وصغير | أقداح ليكور (Liquor) |
| أباريق ماء مختلفة الأحجام | أقداح عصير |
| أقداح بوس كافيه (Pousse café) | أقداح كروك (Grok) |
| | أقداح بيرة (عادية ومع مسكة) |
| | أقداح مشروبات مقبلة |



رسم يبيّن أشكال أقداح

3. المعدات الفضية:

- ملاعق شاي وملاعق صودا.	- خالط السوائل بأحجام مختلفة (Shaker).
- سكاكين وشوك فاكهة.	- مصفاة بار + ملعقة.
- صوانى مختلفة.	- عصارة حامض.
- مبرشة جوزة الطيب.	- حاملة شاليمو (chalumeau) وحاملة كيردون (cure dent).
- آنية للسكر.	- سطل ثلج مع ملقط.
- صوانى.	- سطل نبيذ.
- عيار مشروبات.	- سطل شمبانيا.

4. معدات مختلفة:

مخزز ثلج، مبرشة للثلج الناعم، مفتاح زجاجات وعلب، صحون فاكهة وحلوى وصحون قاعدة، شريط صغير للخفق، علب بلاستيك مختلفة الأحجام للمكسرات والجزر، سكاكين للقطيع، سخاتير للمازة، سكين للتزين (بقرفة الحامض).

فيما يلي معلومات عملية عن بعض المعدات المهمة في البار مع ذكر أهميتها وطرق استعمالها:

• خالط السوائل :Cocktail Shakers



هي واحدة من أهم الأدوات المستخدمة على البار نظراً لتنوع مهامها الوظيفية، وأهم ما يتعلق بهذه الأداة هما أمران: الأول يتمثل في قدرة البارمان على تقديم عرض مثير من خلالها يجذب الحضور المتواجدين في المطعم، ولكن ذلك يتطلب أن يمتلك مستويات مرتفعة من مهارة استخدامها.

والثاني يتمثل في خلط المكونات الخاصة بمشروبات الفاكهة الباردة أو المشروبات المثلجة بعضها ببعض، منتجةً خليطاً نهائياً قد امتنجت العناصر فيما بينها بطريقة مثالية، فالمكونات الباردة أصعب من الساخنة في الامتزاج، لذلك ظهر دور هذه الأداة. وتتنوع أشكاله وأحجامه بدرجة كبيرة حتى تساعد البارمان على تنفيذ كافة أنواع العصائر والمشروبات الباردة المطلوبة من قبل الضيوف، ولتساعده كذلك في خلق أفكار مختلفة للعروض الحية على البار أمام الناس أو على الطاولات الخاصة بالضيوف.

• نصائح الاستخدام:

- احرص على وضع كميات معتدلة من الثلج في هذه الأداة أثناء العمل، حتى تستطيع الحصول على مؤثرات صوتية تتلاءم مع جودة العرض الذي تقدمه للضيوف.

- احرص على عدم وضع قطع من الفاكهة المستخدمة في المشروبات، لأن ذلك يحجز المكونات السائلة الأخرى من المرور عبر مصفاة أداة الخلط، فدائماً ما تكون مكونات المشروب عناصر سائلة يمكنها الامتزاج والانتقال بسهولة من أداة الخلط إلى الأكواب المقدمة للحضور.

- يفضل الا تضاف سوائل الصودا إلى هذه الأداة حتى لا يحدث فوران أثناء اهتزاز الأداة يؤدي إلى فساد المشروب بأكمله.

- **مصفاة العصائر** *Cocktail Strainers*

وهي مصفاة مصممة خصيصاً لمشروبات الكوكتيل الباردة والمثلجة التي يصنعها البارمان، وتخالف أحجامها بحسب الكميات المراد عصرها وتصفيفتها.

- **نصائح الاستخدام:**

- يجب المحافظة على النظافة الدائمة للمصفافي المستخدمة، وذلك بغسلها بانتظام

وبعد الانتهاء من كل مشروب حتى لا تختلط المكونات الخاصة بمشروب معين بمكونات مشروب آخر وبالتالي تتأثر جودة المذاق.

- يجب أن يتم تخزينها في مكان لا تصل إليه الماء كثيراً، لأن تخزينها في مكان يعومه الماء يساعد على تكون البكتيريا على سطحها، وبالتالي تصبح غير صالحة للاستخدام.

- يجب أن يكون الاستخدام في تصفيية الأخلال غير المحتوية على قشور الفاكهة أو أليافها، لأن ذلك يؤثر على جودة العملية ويعيق تدفق الخليط عبر المصفاة.



• ملاعق البار :Bar Spoons

الملاعق المستخدمة في البار لها طابع خاص، حيث تميز بكونها طويلة للغاية وتمتلك شكل حلواني جمالي مخصصة لعرض البارمان التسويقية، حيث تمتلك القدرة على خلق أشكال بصرية جذابة أثناء فصل مكونات المشروب عن بعضها البعض، أو حتى المزج فيما بينها، وهي مصممة لتناسب مع كافة الأخلطات التي يصنعها البارمان أثناء العمل. وبعضها مزود بدوائر على



الطرف المقابل لرأسها، تسمى الدوائر الضاغطة، وتستخدم في الضغط مكونات المشروب وتسهيل عملية خلطها وتقليلها في الكوب أو الإناء المستخدم أثناء الخلط.

• نصائح الاستخدام:

- يجب تخصيص ملعقة لجهاز الخلط Blender الخاص بك، للحفاظ على النكهة النقية لكل مشروب دون أي خلط بمكونات المشروبات الباردة الأخرى.
- يجب تخصيص ملعقة للاستخدام مع عناصر القهوة أو الكافيين واللبن مع الحرص على عدم وضعها في القهوة مباشرة بعد استخدامها في اللبن والعكس صحيح.
- يجب غسل الملاعق بشكل دائم بعد كل استخدام، وتخزينها في موقع لا تصيبه الماء، أما إن كنت تضعها في الماء بشكل مقصود فيجب أن تحرص على تغيير هذه الماء بشكل مستمر.

• أدوات القياس :Cocktail Jiggers



وهي واحدة من أهم الأدوات الواجب ذكرها عندما يتطرق الحديث إلى أدوات البار. فلا غنى للبارمان من استخدام أدوات وحدات القياس، حيث تستخدم في حساب معدلات أو كميات أو حتى كتل العناصر المضافة إلى المشروبات بدقة. فالامر لا يتعلق بالموهبة والخبرة فقط، بل يمتد للحسابات الدقيقة الخاصة بكل مشروب، وهو ما يميز أي بارمان عن آخر، حيث يتعامل مع الكوب الواحد من منطلق أنه عمل حساس ودقيق يحتاج إلى دقة وتركيز شديدين. وتنقسم أدوات القياس إلى الأنواع التالية:

• أداة قياس السوائل :Measure

وهي أداة تستخدم لقياس السوائل المضافة إلى المشروب بوحدة الملييلتر (مل). (Milliliter)، وهو ما يساهم بوضع المكونات بشكل قياسي للغاية لأولئك الباحثين عن المذاق الدقيق، بالإضافة إلى ما تقدمه هذه الأداة من جوانب الإثارة والجذب أثناء العرض التقديمي على البار.



• نصائح الاستخدام:

– حاول دائماً أن تكون بمواجهة إشارات وحدات القياس أثناء العمل، وذلك حتى تكون على أعلى قدر من التحكم في كميات السوائل المضافة دون أن يصيبك أي تشتبث من الحضور.

– تأكد باستمرار من نظافة هذه الأداة من خلال تنظيفها بعد كل استخدام، ويفضل ألا يتم تنظيفها بماء ساخن مضاد إليه مواد تنظيف كيميائية، لأن ذلك يؤثر على تكوينه خاصية إن كان من البلاستيك حيث يؤثر على كتاباته المطبوعة ومدى جودة البلاستيك نفسه، لذلك يفضل أن تكون الماء دافئة أو باردة.

• ملاعق القياس :Measure Spoons



هي مجموعة ملاعق ذات شكل قياسي خاص، وتستخدم في معايرة وتحديد المساحيق المستخدمة على البار، مثل: السكر ومسحوق الليمون، ومسحوق الفانيليا، والقرفة والقهوة وغيرها من المساحيق.

• نصائح الاستخدام:

– يجب أن تجعل لكل نوع من المساحيق ملعقة خاصة بها، حتى لا يختلط المذاق في المشروبات المقدمة.

– من الأفضل ألا تكون معرضة للهواء لفترات طويلة، وأن تكون داخل العبوات الخاصة بالمسحوق، مع ضرورة أن تكون مغلقة بإحكام، وإذا ما كان استخدامك مفرطاً لهذه الأداة، نظراً لكثره الإقبال على المطعم وارتفاع أعداد المشروبات المطلوبة، فلن يضرر وضعها في الهواء الطلق ولكن احرص على ألا تلامس أسطح البار بل ضعها على صحن خاص، وذلك لضمان الصحة والسلامة ونقاء المذاق.

– يجب التركيز أثناء استخدام هذه الأداة لأنها دقيقة في كمية المسحوق الذي تحمله، وهل الملعقة مملوقة بشكل تام أم أنها ليست كذلك، فكل كمية مهما بدت صغيرة تصنع فارقاً كبيراً في مذاق المشروب.

• وعاء الخلط :Blender jar



يستخدم الوعاء البلاستيكي الخاص بالخلط على البار كأداة قياس مثالية لإتمام أعماله الخاصة بصناعة مشروبات الفاكهة الباردة والمثلجة، حيث يحمل على سطحه معيار الليتر (liter/lt.). ولكن يتطلب استخدامه خبرة كافية من طرف الباريستا حتى يتمكن من التحديد الدقيق للكميات السائلة التي يحتويها، لأن المقياس هنا ليس بالمليليتр بالليتر.

• نصائح الاستخدام:

- احذر دائماً من وضع اليد داخل الوعاء الخاص بالخلط بسبب احتوائه على سكين حاد، كذلك يعد من أسب斯 التنظيف العامة عدم وضع اليد داخل الوعاء حتى وإن كنت ترتدي قفازات، لأن ذلك يؤثر على نقاء السطح الداخلي له والملامس للمكونات الخاصة بالمشروب.
- احرص على وضع الوعاء دائماً في وضع مقلوب على رأسه، وذلك لمنع الأتربة والملوثات الخارجية من الدخول إليه، كذلك لا يفضل غلقه باستمرار أثناء التخزين، لأن ذلك يكتم الهواء بداخله، وبالتالي يساعد على تكون الرائحة والبكتيريا.
- يجب غسل الوعاء بعد كل استخدام، وكذلك يفضل بوضعه داخل جهاز غسل الأواني الزجاجية، ويجب التأكد باستمرار من نظافته الداخلية حتى بعد انتهاء عملية التنظيف.

• الميزان الحساس :Sensitive Scale



إن وحدة قياس الميزان الحساس دقة للغاية، حيث تستخدم لقياس معيار الكتلة بالغرام (gram)، وذلك يجعلها تتشابه في مهمتها الوظيفية مع الملعقة القياسية السابق ذكرها. فكلاهما يستخدم لقياس الكتلة بالغرام (gram/g.)، ولكن الميزان الحساس يختص بالجزئية المتعلقة بالجرد الدوري والحساب النهائي للمخزون المتبقى في البار.

وبالطبع يمكن استخدامه للتأكد على نتيجة القياس المستخلصة من استخدام المعلق القياسية إذا ما أردنا ذلك.

• نصائح الاستخدام:

– يجب استخدام الميزان الحساس بدقة، وذلك للحصول على معايير دقة لمكونات المشروب.

– تباه دائمًا إلى أن الميزان الحساس لا يستطيع تحمل الكتل التي تزيد عن 4 كيلوغرامات (kilograms/kg.).

– تأكد باستمرار من كفاءة عمل الميزان أثناء دوام العمل حتى لا تتوقف مهامك فجأة بسبب إصابته بالعطل.

• كوب قياس السعة :Measure Cup



وهو كوب لقياس السعة، ويتوفر منه 4 أحجام فيما يتعلق بصناعة مشروبات البار الباردة والمثلجة، فيتوارد منه الكوب ذات السعات التالية: 250 مل.، و500 مل.، و750 مل.، ولি�تر (1000 مل)، وهي تساعد في قياس السوائل التي تحتاج إلى معيار ينحصر بين قياسي الميليلتر والليتر، وحتى لا تقاجأ عند شراء هذه الأداة، تتبه إلى تنوع المعايير أو المقاييس المكتوبة على سطحها، فبعضها يستخدم وحدات الا OZ = 30ML (1 OZ)، في حين بعضها يستخدم الليتر.

• نصائح الاستخدام:

- النصيحة الأهم لاستخدام هذه الأداة هو الحرص على النظافة المستمرة لها بعد كل استخدام.
- يجب أن تخصص لكل فئة من المكونات المتواجدة على البار كوب خاص به لقياس السعة.

• أدوات التزيين :Garnishing Tools



وهي أدوات التزيين، ومن اسمها يتضح دورها في عمل البارمان، حيث تختص بصنع أشكال الزينة في المشروبات المقدمة عن طريق البار. وتتضمن مجموعة كبيرة من الأدوات مثل الماسك، المستخدم في التقاط الأشياء ووضعها في الأكواب، وكذلك الفشارات والتي تتضمن أكثر من نوع وشكل بسبب اختلاف استخداماتها والأشكال.

التي تصدر عنها. وكذلك السكين تعتبر واحدة من هذه الأدوات بالإضافة إلى الجراشة المستخدمة في عمليات تكسير الثلج.

فالترزين يتطلب صنع أشكال مبتكرة جذابة ومحفزة على الاستمرار في تجربة التذوق، وهو ما يسعى إليه كل البارمان في استخدام هذه الأدوات لخلق أشكال مختلفة.

• نصائح الاستخدام:

- استخدام أدوات التزيين وتحديد أيها أنساب لكل مشروب يعتمد بدرجة كبيرة على الرؤية الفنية للبارمان لصنع مشروبات مميزة.
- دراسة لكل أداة وما تستطيع أن تنتجه من أشكال مختلفة، حتى تستطيع الوصول لأقصى استفادة منها.
- تجنب الدمج بين شكلين من الزينة من خلال هذه الأدوات لما قد يؤثر سلباً على الشكل النهائي للمشروب الذي تقدمه لضيوفك.

• الطاحن اليدوي :**Muddlers**



هي أداة تستخدم لطحن الفاكهة بأسلوب محدد وبدرجة طحن بسيطة، ويضيفها بعض المتخصصين في هذه الوظيفة إلى قائمة أدوات التزيين، ولكنها تضيف للمشروب أكثر من مجرد الشكل، فهي تكشف عن الطعم النقي والخلص للفاكهة.

فهذه الأداة لا تعتمد على هرس الفاكهة تماماً، بل مجرد نقتتها وطحنتها حتى تحصل على قطع كاملة صغيرة للغاية من الفاكهة، وذلك بما تمتلكه من أطراف مدببة قصيرة تخرج من سطحها.

• نصائح الاستخدام:

- يتطلب استخدام هذه الأداة فترة من التدريب على حملها وأساليب الطحن بها، ومدى قوة الضغط على الفواكه داخل الكوب وغيرها من الأمور المتعلقة بكيفية استخدامها.
- يجب فهم طبيعة الفواكه التي تقوم بطحنها في المشروبات، فكل فاكهة لها طبيعة خاصة من حيث التمسك والحجم.



• عاصر الفاكهة :Squeezers

- وهي أدوات عصر الفاكهة، ومنها أنواع مختلفة، تستخدم لعصير الجزر والتفاح والبرتقال والجريب فروت والليمون، ومنها النوع اليدوي والنوع الآلي الآوتوماتيك، وهي تساعد بشكل كبير للغاية في استخراج كميات كبيرة من العصير في وقت قصير بدون التأثير على النكهة الندية الخاصة بالمشروب.

• نصائح الاستخدام:

- إن كانت من النوع اليدوي فيجب أن تكون حذراً للغاية أثناء الاستخدام، حيث تحتاج، رغم بساطتها، إلى تدريب خاص على توظيفها من حيث الالتفات والوقف أثناء العصر.
- أما إن كانت آوتوماتيكية، فيجب عليك متابعتها باستمرار أثناء التشغيل، لأن صوتها يمكن منخفض نسبياً.
- وكذلك عليك الحرص أثناء إضافة كميات الفاكهة إليها، فيجب أن تكون كميات محددة للغاية، لأن الزيادة المفرطة في هذه الكميات تؤدي إلى تكدس الآلة من الداخل وتوقف عملها.

• الشفاطات وعصي التقليب والعصي الخشبية :Straws, Stirrers, Picks

في هذا القسم نتحدث عن ثلاثة أدوات تمثل إضافات ترفيهية من شأنها تحسين المظهر



للضيوف والمتذوقين في المطعم، وهي الشفاطات (straws) وعصي التقليب (stirrers) والعصي الخشبية (picks)، فالأولى يضيفها البارمان على كل مشروب يتم تقديمها للضيوف، كما أنه يستخدمها كأدلة لتجربة مشروباته بدون الاقتراب منها بفمه قبل تقديمها.

عصي التقليب، التي تكون في الغالب بلاستيكية الصنع،

تقدم مع المشروب للضيوف في حال رغب بتقليب المشروب قبل تذوقه بدلاً من الملعقة. أما عن العصي الخشبية (كأعواد تنظيف الأسنان)، فقد أصبحت مؤخراً ذات قيمة فنية لاستخدامها في أغراض التزيين أكثر من وظيفة التقليب التقليدية، وتتنوع استخداماتها وأفكارها الابتكارية في الجانب المختص بالتزيين، خالقةً بذلك مشروبات جذابة.

• نصائح الاستخدام :

- يجب أن تكون بجانب الشفاطات العاديّة مجموعة أخرى مغلفة منها، حيث تكون كل واحدة مغلفة بمفردها، ذلك أن العديد من الضيوف يفضلها عن تلك المعرضة للهواء الخارجي، حيث يشعرون بذلك بالأمان خاصة إذا ما كانوا سيصطحبون مشروباتهم خارج المطعم.

- يجب أن تكون هذه الشفاطات ذات جودة عالية.

- احرص دائماً على تحديد المشروبات التي يجب تزويدها بشفاطات وتلك التي لا تحتاج، مع إدراك اختلاف الأحجام من واحدة لأخرى، حيث أنها تختلف في طول نصف القطر الخاص بها، وهو أمر إيجابي لك في إعطاء كل مشروب الشفاطة

الأنسب لمكوناتها، لأن يحتوي المشروب على قطع كبيرة من الفواكه على سبيل المثال.

- حاول دائمًا أن تبحث عن أساليب استخدام العصي الخشبية في تزيين مشروباتك الثلجية المقدمة، لما تمتلكه هذه الأداة من القدرة على صنع الأشكال الابتكارية والجذابة للعصائر التي تقدمها.

- حاول قدر الامكان أن تعتمد في تزيينك لمشروباتك من خلال أدوات العصي على الجزء العلوي من الكوب وليس داخل الكوب حيث تكون الأشكال أكثر جاذبية عندما تم بهذا الشكل.

- يجب أن تراعي النظافة الدورية لكل ما يحيط بهذه الأدوات على البار.

• صانعة الثلج :Ice Maker



وهي صانعة الثلج، ولها أهمية كبيرة للغاية في صناعة مشروبات البار الباردة، وتتعدد أنواعها باختلاف أحجام وأشكال الثلوج التي تصنعها، وتكون أهميتها في توفيرها للكثير من الوقت تحت ضغط كثرة الطلبات أثناء دوام العمل.

• نصائح الاستخدام:

- احرص على المتابعة المستمرة لمنسوب الماء داخل صانعة الثلج، حتى لا تقاجأ بتوقف إنتاجها للثلج في أثناء تنفيذ الطلبات للضيوف المتواجدين في مطعمك.
- احرص على أن يكون قوة دفع الماء كبيرة في الأنابيب المتصلة بصانعة الثلج، وأن يكون مصدر الماء نقياً خالياً من الشوائب والتلوث.

- احرص على وضعها في مكان مناسب بعيداً بعض الشيء عن الحائط لأنها تُخرج بعض الهواء الساخن، وأن المساحة المحيطة بها نظيفة.
- احرص على التنظيف الداخلي المستمر للجهاز مع الحفاظ على مكان المِجراة الصغير الخاص به بداخله، حتى لا تبحث عنه وسط الثلوج أثناء العمل.

• الرؤوس المتحكمة في السكب :Bottle Pourer



وهي واحدة من الإضافات التي توضع على فوهة العبوات أو الأوعية الزجاجية أو الزجاجات الخاصة بالعصائر المركزة والمستخدمة في صناعة المشروبات الباردة في البار، حيث تحكم في كميات السوائل الخارجة من فوهة العبوة، كما أنها تحمي السائل في العبوة من التعرض للحشرات والغبار في الأجواء المحيطة بالبار.



وتكون مصنوعة في الأغلب من مادة المستانلس مغلفة في جزئها السفلي بالكاوتشوك أو البلاستيك، وهو ما يحكم إغلاقها المحكم للعبوات وعدم انزلاقها من على الفوهة أثناء سكب السائل المركز.

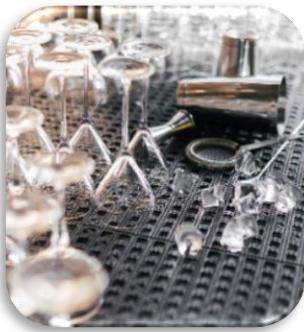
• نصائح الاستخدام :

- حافظ على النظافة المستمرة لهذه الأداة من خلال وضعها من وقت لآخر في الماء الساخن ومن ثم غسلها جيداً.
- حاول قدر الإمكان أن تغطي فوهة هذه الأداة بالورق الشفاف الخاص بتغليف الأطعمة، حتى تحافظ على نظافتها التامة من البكتيريا والغبار في الجو.

- يجب أن تخصص لكل نوع من العصائر المركزة واحدة من هذه الرؤوس لأغراض الفصل بين النكهات الخاصة بكل نوع عصير، وإن قمت بتبديل واحدة مكان الأخرى فيجب غسل الرأس جيداً قبل وضعها في العبوة الجديدة.

• **مصفاف البار :Bar Mats**

وهي عبارة عن مصفاف، ولكن ليست للعصائر والمشروبات المثلجة هذه المرة، بل للأكواب وأدوات الخلط والقوارير المستخدمة في عمليات صنع المشروبات على البار.



وتتنوع في أحجامها بين العريضة، والضيقة، وتلك الخاصة بالأكواب، وأخرى كبيرة للغاية توضع على الأرض في الجزء الداخلي من البار تحت أقدام البارمان، حتى لا تمتزج قدماه بالماء والسوائل المتتسقة على الأرض أثناء العمل.

وكذلك توفر له قاعدة رخوة تفصل بين قدميه وبين سطح الأرض القاسي، وكذلك تحمي أيّاً من الأدوات والأجهزة المتواجدة على سطح البار من التحطّم في حال سقوطها، وهي عادةً تُصنع من مادة الكاوتشوك.

• **نصائح الاستخدام :**

- التنظيف المستمر لهذه المصفاف وأسفلها أمر غاية في الأهمية لحفظ على المكونات والعناصر الموجودة على سطح البار، ويتم ذلك عبر استخدام مواد كيميائية غير ضارة للقضاء على البكتيريا، وذلك بالحديث عن المصفاف الموجودة تحت أقدام الباريستا، في حين أن الموجودة على أسطح البار يكتفي بغسلها جيداً باستخدام إحدى المطهرات الكيميائية.

- راعي شراء الكميات والأحجام المناسبة لأدواتك في المطعم حتى لا تتفاجأ بواقع مختلف.

• عبوات تخزين العصائر **Juice Containers**:



وهي مجموعة من العبوات أو الأواني والعبوات المستخدمة في تخزين عصائر الفاكهة والشاي المثلج والمنكهات المركزية وغيرها من السوائل على سطح البار حيث تقييد في توفير عينات من هذه العناصر على مرأى من البارمان لسهولة الوصول والاستخدام.

• نصائح الاستخدام:

- يجب أن يكون لكل عنصر غذائي إناء أو قنية خاصة به، حتى لا تخلط النكهات بعضها البعض، حتى وإن انتهت إحدى القوارير المستخدمة، من الأفضل أن يتم تنظيفها وتنشيفها جيداً أولاً، حتى وإن كان من نفس نوع العنصر المستخدم في العبوة من قبل.

- حافظ على أن يكون لكل منتج أو نوع سائل عبوة ذات شكل وحجم خاص به، ذلك أن لكل نوع من السوائل ومنتجات المشروبات المستخدمة تمتلك مواصفات واحتياجات خاصة في العبوات التي ستتخزنها، فالعصائر على سبيل المثال تحتاج إلى عبوة بفوهة الدفق أو السكب Pourer خاصة تجعلها مفتوحة باستمرار، لأن الإقبال عليها يكون شديداً، في حين أن أنواع الصلصة المختلفة تحتاج إلى عبوات محكمة الإغلاق، لأن مع تعرضه للهواء يتتحول إلى كتل سكرية تفقد الصلصة تركيبته وطعمه المركزين.

- فضل العديد من المطاعم التي يكون فيها البارات أن تكون جميع العبوات المستخدمة سوءاً تحتوي على العصائر أو الصلصة، أن تكون محكمة الإغلاق ببرغم ما يستغرقه ذلك من وقت في الفتح والغلق، ولكن في المقابل سيظل المخزون داخل هذه العبوات محتفظ بجودته وتركيزه الكاملين.
- حافظ على النظافة المستمرة لهذه العبوات من خلال التنظيف الدوري لها للتخلص من الأكسدة المتكونة على الجدار الداخلي جراء تخزين العصائر والشاي، وكذلك احرص على تنظيف هذه العبوات جيداً بعد الشراء وقبل الاستخدام الأولي.

• **مناشف البار :Bar Towels**

تنوع المناشف حسب الاستخدام، فمنها المخصصة لتجفيف وتلميع الأكواب المستخدمة على البار، ومنها المستخدمة في تنظيف الأسطح.

• **نصائح الاستخدام:**

- يجب أن تكون المنشفة الخاصة بتجفيف وتلميع الأكواب جافة طوال الوقت، وأن يتم تنظيفها في نهاية كل دوام عمل، ويفضل أن يتم وضعها على سطح الأجهزة المستخدمة حيث أن هذه البقع ساخنة تساعد على تجفيف هذه المناشف.
- هذه المناشف لها طريقة خاصة لاستخدامها بشكل سليم أثناء ضغط العمل، لذا يفضل الحصول على بعض التدريبات الخاصة أثناء التعامل مع هذه المناشف، فبرغم بساطة الموضوع إلا أنها واحدة من أدق الأمور التي تنقل صورة إيجابية للضيف عن البار ونظافة البارمان.
- يفضل أن تكون المناشف المستخدمة لتنظيف الأسطح اسفنجية.

• ألوان التقطيع :Cutting Boards

وهي ألوان التقطيع الشائعة في كل مطبخ، تستخدم كذلك في البار، ولكنها هنا تستخدم في تقطيع الفاكهة فقط لأغراض التزيين وصنع الخلطات والمشروبات الثلجية المختلفة.



ويمكننا أن نجدها باللون البني والأخضر والأحمر والأبيض والأصفر والأزرق، هذا إن لم يكن اللوح من الخشب، ولكن لماذا كل هذه الألوان؟

إذا كان المطعم كبير ويختص بتقديم اللحوم والدواجن والأسماك والخضروات إلى جانب المشروبات المثلجة لذا يجب التمييز بين كل لوح آخر بحسب الاستخدام، حتى لا تختلط في استخدام، وبالتالي تؤثر على جودة المذاق الخاص بكل مشروب بارد تقدمه.

• نصائح الاستخدام:

- يحتاج الأمر إلى مجموعة من التدريبات الخاصة في تعلم تقطيع الفاكهة على هذه الألوان بالإضافة إلى امتلاك بعض مهارات استخدام السكين للحصول على أفضل أشكال الزينة.

- يجب مراعاة التنظيف المستمر لها بعد كل استخدام.

- بعد فترة طويلة من استخدام هذه الألوان عليك الاستعانة ببعض الأجهزة التي تعمل على إزالة الطبقة العلوية من اللوح، حيث تعرف بعملية تقشير اللوح، بما يسمح بالحصول على سطح جديد كلياً من اللوح الخشبي أو البلاستيكي؛ وذلك لأن الألوان بعد فترة من استخدامها تعمل على تكوين طبقة سوداء غير صحيحة.



اختبار معلومات

الاختبار الأول:

أجب بكلمة صح أو خطأ أمام العبارات التالية مع تصحيح الخطأ:

- 1- يفضل تركيب كونتوار البار بالقرب من الباب الرئيسي.....
- 2- ملاعق القياس تستخدم لتحريك مزيج المشروبات.....
- 3- الميزان الحساس يستخدم لقياس الكتلة بالليتر.....
- 4- كوب قياس السعة يتتوفر منه 5 أحجام.....
- 5- الطاحن اليدوي هو أداة لعصير الفاكهة.....
- 6- الرؤوس المتحكمة في السكب مصنوعة من مادة الفولاذ.....
- 7- Picks هي عصي للتقطيع.....
- 8- يفضل تنظيف أداة قياس السوائل بالمواد الكيميائية حسراً.....
- 9- يستخدم خالط السوائل لخلط المكونات الباردة لأنها أسهل لامتصاص.....
- 10- يستخدم قدح البيرة لمشروب الكوينياك.....

الاختبار الثاني:

ترجم الكلمات التالية للغة الفرنسية أو الإنكليزية:

- 1- ملاعق البار..... 2- أدوات القياس.....
- 3- وعاء الخلط..... 4- الميزان الحساس.....
- 5- الطاحن اليدوي..... 6- كوب قياس السعة.....
- 7- صانعة الثلج..... 8- مصافي البار.....
- 9- مناشف البار..... 10- ألواح التقطيع.....

الاختبار الثالث:

اختر الإجابة الصحيحة:

1- يستخدم بدقة للحصول على معايير دقيقة لمكونات المشروب:

أ-الميزان الحساس ب-كوب قياس السعة ج-وعاء الخلط

2- أداة تستخدم لقياس السوائل :

أ-مصفاة العصائر ب- أداة قياس السوائل ج-معالق البار

3- تستخدم لمعايرة وتحديد المساحيق المستخدمة على البار:

أ-أدوات التزيين ب- ملاعق القياس ج-الطاحق اليدوي

4- Bottle Pourer تعني:

أ-الرؤوس المتحكمة في السكب ب-مصفافي البار ج-مناشف البار

5- Cutting Boards تعني:

أ-عبوات تخزين العصائر ب-أواح التقطيع ج-مصفافي البار