

**.....KOKTEYLLER VE SERVİSİ..... DERSİ**

<b>Dersin Modülleri</b>	<b>Kazandırılan Yeterlikler</b>
Barda Açılış ve Kapanış İşlemleri	Barda açılış ve kapanış işlemleri Yapmak
Bar Ölçü Birimleri	Bar ölçü birimlerini kullanarak içecek hazırlamak
Garnitür ve Bardak Süsleme	Garnitür hazırlamak ve bardak Süslemek
Kokteyl Hazırlama Teknikleri I	Kokteyl hazırlama tekniklerini Uygulamak
Kokteyl Hazırlama Teknikleri II	
Barda Animasyon	Barda animasyon faaliyetleri Yapmak

## DERS BİLGİ FORMU

<b>DERSİN ADI</b>	<b>KOKTEYLLER VE SERVİSİ</b>
<b>ALAN</b>	<b>YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ</b>
<b>MESLEK / DAL</b>	<b>BARMEN</b>
<b>DERSİN OKUTULACAĞI DÖNEM / YIL</b>	2. Yıl /3. Dönem ve 4. Dönem
<b>SÜRE</b>	3. Dönem Haftada 2 ders saati ve 4. Dönem Haftada 2 ders saati
<b>DERSİN TANIMI</b>	Garnisaj ve süsleme, bar ölçü birimleri, kokteyl hazırlama teknikleri, animasyon, bar açılış ve kapanışı ile ilgili bilgilerin verildiği derstir.
<b>DERSİN AMACI</b>	Bu derste öğrenciye, kokteyl çeşitlerini hazırlayıp servisini yapma yeterliklerinin kazandırılması amaçlanmaktadır.
<b>DERSİN ÖN KOŞULLARI</b>	
<b>DERS İLE KAZANDIRILACAK YETERLİKLER</b>	Bu dersin sonunda: 1. Bar Ölçü Birimleri modülü ile bar ölçü birimlerini kullanarak içecek hazırlamak, 2. Garnitür ve Bardak Süsleme modülü ile garnisaj hazırlamak ve bardak süslemek, 3 Kokteyl Hazırlama Teknikleri I, II modülleri ile kokteyl hazırlama tekniklerini uygulamak, 4. Barda Animasyon modülü ile barda animasyon faaliyetleri yapmak, 5.Barda Açılış Ve Kapanış İşlemleri modülü ile barda açılış ve kapanış işlemlerini yapmak yeterlikleri kazandırılacaktır.
<b>DERSİN İÇERİĞİ</b>	Bu ders; 1- Yenilebilir malzemelerle garnisaj ve süsleme, 2- Diğer malzemelerle bardak süsleme, 3- Uluslararası ölçü birimlerini kullanma, 4- Bardak ölçü birimlerini kullanma, 5- Free pouring usulünü kullanma, 6- Kokteylleri sınıflandırma, 7- Çalkalama kabında (shaker) kokteyl hazırlama, 8- Karıştırma kabında (mixing glass) kokteyl hazırlama, 9- Bardağında kokteyl hazırlama, 10- Mikser ve karıştırıcıda kokteyl hazırlama, 11- Diğer kaplarda kokteyl hazırlama, 12- Barda araçlarla animasyon faaliyeti yapma, 13- Barda malzemeler ve kartlarla animasyon faaliyeti yapma, Stokları tamamlama, İçecek maliyet kontrolü yapma konularını içermektedir.
<b>YÖNTEM VE TEKNİKLER</b>	Gösteri, anlatım, problem çözme, soru cevap, beyin fırtınası, grup çalışması, tartışma, uygulamalı gösteri, söyleşi, sohbet, konferans, panel, gerçek yaşantı ortamlarında gözlem yapma, gezi, simülasyon, araştırma, görüşme, proje hazırlama,

	deney, uygulama vb.
<b>EĞİTİM ÖĞRETİM ORTAMI VE DONANIM</b>	<b>Ortam:</b> Sınıf, laboratuvar, işletme, vb. <b>Donanım:</b> Projeksiyon, bilgisayar ve donanımları, mesleki araç gereçler
<b>ÖLÇME VE DEĞERLENDİRME</b>	1. Her faaliyet sonunda kazanılan bilgi ve beceriler ölçülür. 2. Her modülün sonunda kazanılan yeterlikler ölçülür. 3. Dersin sonunda; Orta Öğretim Kurumları Sınıf Geçme ve Sınav Yönetmeliği ile Mesleki ve Teknik Eğitim Yönetmeliği'nin Mesleki Eğitim Merkezleri ile ilgili maddelerine göre ölçme ve değerlendirme yapılacaktır.
<b>ÖĞRETMEN/EĞİTİCİ</b>	1. Lisans eğitimi almış, alanında sektör deneyimi olan öğretmenler, 2. Gerektiğinde sektörde çalışan ustalık ve usta öğreticilik belgesi olan meslek elemanları
<b>İŞ BİRLİĞİ YAPILACAK KURUM VE KURULUŞLAR</b>	Ders ile ilgili araştırma-gözlem ve uygulama konularında; üniversiteler, sosyal ortaklar, sivil toplum kuruluşları ve işletmeler ile işbirliği yapılabilir.

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

<b>ALAN</b>	: <b>YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ</b>
<b>MESLEK/DAL</b>	: <b>BARMEN</b>
<b>DERS</b>	: <b>KOKTEYLLER VE SERVİSİ</b>
<b>MODÜL</b>	: <b>BAR ÖLÇÜ BİRİMLERİ</b>
<b>KODU</b>	:
<b>SÜRE</b>	: 40/24
<b>ÖN KOŞUL</b>	:
<b>AÇIKLAMA</b>	: Öğrencinin sektörde bar ölçü birimleri hakkında gözlem, araştırma ve uygulama yapması sağlanmalıdır.
<b>GENEL AMAÇ</b>	: Öğrenci gerekli ortam sağlandığında barda yöntem ve tekniğine uygun bar ölçü sistemlerini kullanabilecektir.
<b>AMAÇLAR</b>	:
Öğrenci;	
1.Yöntem ve tekniğine uygun olarak uluslararası ölçü birimlerini kullanabilecektir.	
2.Yöntem ve tekniğine uygun olarak standart bardak ölçü birimlerini kullanabilecektir.	
3. Yöntem ve tekniğine uygun olarak free pouring usulünü kullanabilecektir.	

## İÇERİK

### A. ULUSLARARASI BAR ÖLÇÜ BİRİMLERİ

1. Uluslararası Standart Sıvı Ölçü Birimleri ve Özellikleri
  - a. Jigger
  - b. Barspoon
  - c. Dash
  - d. Onz (Pony)
  - e. Teaspoon
  - f. Cup
  - g. Diğer uluslararası ölçü birimleri

### B. BARDAK ÖLÇÜ BİRİMLERİ

1. Barda Kullanılan Standart Bardak Çeşitleri ve Hacimleri
2. Barda Kullanılan Diğer Standart Ve Özel İçki Bardakları ve Hacimleri
3. Barda Satılan İçkiler, Standart Porsiyon Miktarları ve Servisi

### C. FREE POURİNG USULÜ

1. Free Pouring (Serbest Akıtıcı) Sistemi
  - a. Şişe tutma tekniği
  - b. Dökme tekniği
  - c. Dökme tekniği
  - d. Kesme tekniği
2. Serbest Akıtıcı Takılabilecek İçecekler

## İŞLEM ANALİZ FORMU

**MESLEĞİN ADI:** BARMENLİK

**İŞ:** KOKTEYL HAZIRLAMA VE SERVİSİNİ YAPMAK

**İŞLEM NO:** 1

**İŞLEMİN ADI:** Uluslararası Ölçü Birimlerini Kullanmak

**YETERLİKLER:** Bar ölçü birimlerini kullanarak içecek hazırlamak

**ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):** Bar ortamı, shaker, jigger, mezur vb. ölçü araçları.

**İŞLEM STANDARDI:** Yöntem ve tekniğine uygun olarak uluslararası ölçü birimlerini kullanabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Barda kullanılan uluslararası sıvı ölçü birimlerini tespit etmek 2. Kullanılan sıvı ölçü kaplarını sınıflandırmak 3. Uluslararası sıvı ölçü birimlerini kullanmak	A. ULUSLARARASI BAR ÖLÇÜ BİRİMLERİ 1. Uluslararası standart sıvı ölçü birimleri ve özellikleri a. Jigger b. Barspoon c. Dash d. Onz (Pony) e. Teaspoon f. Cup g. Diğer uluslararası ölçü birimleri	1. Uluslararası sıvı ölçü birimlerini tanıma ve gruplandırma 2. Uluslararası sıvı ölçü birimlerini yöntemine uygun kullanma	1. Dikkatli olmak 2. Titiz olmak 3. Detaylara özen göstermek 4. Sorumluluk sahibi olmak 5. Güler yüzlü olmak 6. Nazik olmak 7. Pratik olmak 8. Dış görünüme özen göstermek
<b>İşlemin Yapılış Süresi :</b> 10 dakika <b>İşlemi Öğretme Süresi :</b> 8 Ders saati			

## İŞLEM ANALİZ FORMU

**MESLEĞİN ADI:** BARMENLİK

**İŞ:** KOKTEYL HAZIRLAMA VE SERVİSİNİ YAPMAK

**İŞLEM NO:** 2

**İŞLEMİN ADI:** Bardak Ölçü Birimlerini Kullanmak

**YETERLİKLER:** Bar ölçü birimlerini kullanarak içecek hazırlamak

**ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):** Bar ortamı, barda kullanılan bardak çeşitleri, çeşitli içkiler.

**İŞLEM STANDARDI:** Yöntem ve tekniğine uygun olarak standart bardak ölçü birimlerini kullanabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVIR
<ol style="list-style-type: none"><li>Ölçü birimi olarak kullanılan standart bardak çeşitlerini temin etmek</li><li>Özel içki bardaklarını temin etmek</li><li>Standart ve özel içki bardaklarını kullanmak</li><li>Standart porsiyon ölçülerine göre içkileri hazırlamak ve servisini yapmak</li></ol>	<p><b>B. BARDAK ÖLÇÜ BİRİMLERİ</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Barda kullanılan standart bardak çeşitleri ve hacimleri</li><li>Barda kullanılan diğer standart ve özel içki bardakları ve hacimleri</li><li>Barda satılan içkiler, standart porsiyon miktarları ve servisi</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Standart ve özel bardak çeşitlerini ve hacimlerini bilme</li><li>İçkileri standart porsiyon ölçülerinde hazırlama ve servis etme</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Dikkatli olmak</li><li>Titiz olmak</li><li>Detaylara özen göstermek</li><li>Sorumluluk sahibi olmak</li><li>Nazik olmak</li><li>Güler yüzlü olmak</li><li>Meslek etiğine uygun davranmak</li></ol>

**İşlemin Yapılış Süresi:** 15 dakika

**İşlemi Öğretme Süresi**

: 4 Ders saati

## İŞLEM ANALİZ FORMU

**MESLEĞİN ADI:** BARMENLİK

**İŞ:** KOKTEYL HAZIRLAMA VE SERVİSİNİ YAPMAK

**İŞLEM NO:** 3

**İŞLEMİN ADI:** Free Pouring Usulünü Kullanmak

**YETERLİKLER:** Bar ölçü birimlerini kullanarak içecek hazırlamak

**ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):** Bar ortamı, bardak çeşitleri, serbest ölçekli akıtıcılar.

**İŞLEM STANDARDI:** Yöntem ve tekniğine uygun olarak free pouring usulünü kullanabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Free pouring serbest akıtıcıyı şişeye takmak 2. Şişeyi bardağa veya hazırlama kabına dökmek 3. Akış hızını ve miktarını kontrol etmek 4. Şişeyi kaldırmak	C. FREE POURING USULÜ 1. Free pouring (serbest akıtıcı) sistemi a. Şişe tutma tekniği b. Dökme tekniği c. Dökme tekniği d. Kesme tekniği 2. Serbest akıtıcı takılabilecek içecekler	1. Free pouring' i şişeye takma 2. Şişeyi bardağa dökme 3. Akış hızını ve miktarını kontrol etme	1. Dikkatli olmak 2. Titiz olmak 3. Detaylara özen göstermek 4. Meslek etiğine uygun davranmak 5. Nazik olmak 6. Sabırlı olmak 7. Güler yüzlü olmak

**İşlemin Yapılış Süresi :** 15 Dakika

**İşlemi Öğretme Süresi :** 12 Ders saati



## MODÜL BİLGİ SAYFASI

<b>ALAN</b>	<b>: YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ</b>
<b>MESLEK/DAL</b>	<b>: BARMEN</b>
<b>DERS</b>	<b>: KOKTEYLLER VE SERVİSİ</b>
<b>MODÜL</b>	<b>:GARNİTÜR VE BARDAK SÜSLEME</b>
<b>KODU</b>	<b>:</b>
<b>SÜRE</b>	<b>: 40/24</b>

### ÖN KOŞUL

#### AÇIKLAMA :

**GENEL AMAÇ** : Öğrenci, bu modül ile gerekli bar ortamı sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak yenilebilir malzemelerle garnitür ve süsleme hazırlayıp diğer malzemelerle usulüne uygun bardak süsleyebilecektir.

#### AMAÇLAR :

Öğrenci;

1- Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak yenilebilir malzemelerle garnitür hazırlayabilecektir.

2- Gerekli ortam sağlandığında, diğer malzemelerle hazırlanan kokteyl çeşidine ve kullanılan bardağa uygun süsleme yapabilecektir.

### İÇERİK

#### A. GARNİTÜR VE BARDAK SÜSLEME

1. Garnitür
  - a. Tanımı
  - b. Özellikleri
  - c. Garnitür ve süslemenin önemi
2. Barda Kullanılan Garnitürler
3. Garnitür Hazırlamada Kullanılacak Araçlar ve Kullanımı
  - a. Parizien kaşığı
  - b. Şekillendirici bıçaklar
  - c. Çekirdek çıkarıcılar
  - d. Diğer dekor bıçakları
4. Garnitür Şekilleri ve Kullanımları
  - a. Peel stilinde garnitür hazırlama
  - b. Twist stilinde garnitür hazırlama
  - c. Zest
  - d. Spiral stilinde garnitür hazırlama
    - Enine ve boyuna kesilen limon dilimleri

- C veya S şeklinde kesilen limon ve portakal dilimleri
- 5. Diğer Garnitür Hazırlama Şekilleri
- 6. Garnitür Malzemelerinin Bardağa Yerleştirilmesinde Dikkat Edilmesi Gereken Noktalar

## **B. DİĞER MALZEMELERLE BARDAK SÜSLEME**

1. Süslemede Kullanılan Diğer Garnitür Malzeme Çeşitleri ve Kullanıma Hazırlanması
  - a. İçme kamışları
  - b. Karıştırma kaşıkları
  - c. Plastik kürdanlar
  - d. Kâğıt süsler- şemsiyeler
  - e. Püsküllü süsler ve maytaplar
2. Süsleme Malzemelerinin Bardağa Yerleştirilmesinde Dikkat Edilecek Noktalar

## İŞLEM ANALİZ FORMU

**MESLEĞİN ADI:** BARMENLİK

**İŞ:** KOKTEYL HAZIRLAMA VE SERVİSİNİ YAPMAK

**İŞLEM NO:** 1

**İŞLEMİN ADI:** Garnitür Hazırlamak ve Bardak Süslemek

**YETERLİKLER:** Garnitür hazırlamak ve bardak süslemek

**ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar) :** Kiraz, limon, portakal, zeytin, kivi, mango, kavun, karpuz, çilek, erik, kayısı, salatalık, havuç, kereviz sapı, starfruit, şekillendirici bıçaklar, parizien kaşığı, kesme tahtası, dessert tabağı.

**İŞLEMİN STANDARDI:** Yöntem ve tekniğine uygun olarak

İŞLEM BASAMAKLAR	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
<ol style="list-style-type: none"><li>Garnitür olarak hazırlanacak meyve-sebze çeşitlerini belirlemek</li><li>Garnitür malzemelerini gruplandırmak</li><li>Meyve ve sebzeleri şekillendirmede kullanılacak araç ve gereçleri temin etmek</li><li>Meyve ve sebzelerin değişik kullanımlara göre şekillendirme usulünü belirlemek</li><li>Usul ve yöntemine uygun sebze ve meyveleri hazırlamak</li><li>Hazırlanan süsleme</li></ol>	<p><b>A. GARNİTÜR VE BARDAK SÜSLEME</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>Garnitür<ol style="list-style-type: none"><li>Tanımı</li><li>Özellikleri</li><li>Garnitür ve süslemenin önemi</li></ol></li><li>Barda kullanılan garnitürler</li><li>Garnitür hazırlamada kullanılacak araçlar ve kullanımı<ol style="list-style-type: none"><li>Parizien kaşığı</li><li>Şekillendirici bıçaklar</li><li>Çekirdek çıkarıcılar</li><li>Diğer dekor bıçakları</li></ol></li><li>Garnitür şekilleri ve kullanımları<ol style="list-style-type: none"><li>Peel stilinde garnitür hazırlama</li><li>Twist stilinde garnitür hazırlama</li><li>Zest</li><li>Spiral stilinde garnitür hazırlama</li></ol></li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Barda kullanılan garnitür malzemelerin doğru seçme</li><li>Garnitür ve süslemenin önemini bilme</li><li>Garnitürleri şekillendirmede kullanılacak araç ve gereci tanıma ve kullanabilme</li><li>Yöntem ve Tekniğine uygun Garnitür çeşitleri hazırlama</li><li>Garnitür malzemelerini bozulmamaları için uygun ortamda saklama</li><li>Garnitürleri doğru içkilerle kullanma</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>Temiz ve hijyenik olmak</li><li>Detaylara özen göstermek</li><li>Estetik bakışa sahip olmak</li><li>Dikkatli olmak</li><li>Pratik olmak</li><li>Yaratıcı olmak</li></ol>

malzemelerini bozulmamaları için uygun ortamda saklamak	<ul style="list-style-type: none"><li>- Enine ve boyuna kesilen limon dilimleri</li><li>- C veya S şeklinde kesilen limon ve portakal dilimleri</li></ul> <p>5. Diğer garnitür hazırlama şekilleri 6. Garnitür malzemelerinin bardağa yerleştirilmesinde dikkat edilmesi gereken noktalar</p>		
<b>İşlemin Yapılış Süresi :15 dakika - 30 dakika</b> <b>İşlemi Öğretme Süresi : 5 ders Saati</b>			

İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: BARMENLİK		İŞ: KOKTEYL HAZIRLAMA VE SERVİSİNİ YAPMAK	
İŞLEM NO : 2		İŞLEMİN ADI: Diğer Malzemelerle Bardak Süslemek	
YETERLİK : Garnitür hazırlamak ve bardak süslemek			
ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar) : İçme kamışları, karıştırma kaşıkları, plastik kürdanlar, kâğıt süsler, şemsiyeler, püsküllü süsler, maytaplar, bardak kullanılan bardak çeşitleri.			
İŞLEMİN STANDARDI: Hazırlanan kokteyl çeşidine ve kullanılan bardağa uygun süsleme yapabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Kokteyl süslemede kullanılan diğer garnitür malzemelerini tespit etmek 2. Malzemeleri gruplandırmak 3. Malzemeleri kullanıma hazır hale getirmek 4. Bardağı seçmek 5. Uygun süsleme malzemesini kullanmak	<b>B. DİĞER MALZEMELERLE BARDAK SÜSLEMESİ</b> 1. Süslemede kullanılan diğer garnitür malzeme çeşitleri ve kullanıma hazırlanması a. İçme kamışları b. Karıştırma kaşıkları c. Plastik kürdanlar d. Kâğıt süsler- şemsiyeler e. Püsküllü süsler ve maytaplar 2. Süsleme malzemelerinin bardağa yerleştirilmesinde dikkat edilecek noktalar	1. Kokteyl süslemede kullanılan diğer garnitür malzemelerini doğru tanıma 2. Süsleme malzemelerini pratik olarak kullanıma hazır hale getirme 3. Süsleme malzemelerini usul ve yöntemine uygun kullanma	1. Temiz ve hijyenik olmak 2. Detaylara özen göstermek 3. Estetik bakışa sahip olmak 4. Dikkatli olmak 5. Pratik olmak 6. Yaratıcı olmak
İşlemin Yapılış Süresi :15 dakika-20 dakika İşlemi Öğretme Süresi : 4 ders Saati			



## MODÜL BİLGİ SAYFASI

<b>ALAN</b>	<b>: YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ</b>
<b>MESLEK/DAL</b>	<b>: BARMEN</b>
<b>DERS</b>	<b>: KOKTEYLLER VE SERVİSİ</b>
<b>MODÜL</b>	<b>: KOKTEYL HAZIRLAMA TEKNİKLERİ 1</b>
<b>KODU</b>	<b>:</b>
<b>SÜRE</b>	<b>: 40/32</b>
<b>ÖN KOŞUL</b>	<b>:</b>

**AÇIKLAMA** : Öğrenci konaklama sektöründeki ve bağımsız barlarda kokteyl hazırlama teknikleri ile ilgili araştırma, gözlem ve uygulama yapması sağlanmalıdır.

**GENEL AMAÇ** : Öğrenci gerekli ortam sağlandığında barda kokteyl hazırlama yöntem ve tekniklerini kullanarak kokteyl hazırlayabilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

- 1- Gerekli bar ortamı sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun olarak kokteylleri tanıyıp sınıflandırabilecektir.
- 2- Gerekli bar ortamı sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun çalkalama kabında (shakar) kokteyl hazırlayabilecektir
- 3- Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun karıştırma bardağında (mixing glass) kokteyl hazırlayabilecektir.

## İÇERİK

### A. KOKTEYLLERİ ÖZELLİKLERİNE GÖRE SINIFLANDIRMA

1. Kokteyller
  - a. Tanımı
  - b. Tarihçesi
2. Kokteylleri Sınıflandırmak
  - a. İçim zamanlarına göre
    - Before Dinner
    - After Diner
  - b. Hazırlanışına göre
    - Short Drinks
    - Long Drinks
  - c. Alkol oranına göre
    - Alkollü kokteyller
    - Alkolsüz Kokteyller(soft Drinks)
3. Kokteyl Hazırlanırken Dikkat Edilecek Noktalar

## **B. ÇALKALAMA KABINDA( Sheker) KOKTEYL HAZIRLAMA**

1. Shaker Tanımı
2. Shakerın Bölümleri
  - a. Soğutucu bölümü
  - b. Süzgeç
  - c. Kapak
3. Shaker Çeşitleri
4. Shakerde Kokteyl Hazırlama Basamakları
5. Çalkalama Kabında Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları
6. Çalkalama Kabında Hazırlana Alkolsüz Kokteyl Çeşitleri

## **C. KARIŞTIRMA BARDAĞINDA (MIXING GLASS) KOKTEYL HAZIRLAMA**

1. Karıştırma Bardağı (Mixing Glas) Tanımı ve Özellikleri
2. Karıştırma Bardağında İçki Hazırlama Basamakları
3. Karıştırma Bardağında Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları
4. Karıştırma Bardağında Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller



İŞLEM ANALİZ FORMU			
MESLEĞİN ADI: BARMENLİK		İŞ: KOKTEYL HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK	
İŞLEM NO: 1		İŞLEMİN ADI: Kokteylleri Özelliklerine Göre Sınıflandırmak	
YETERLİKLER: Kokteyl hazırlama tekniklerini uygulamak			
ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar) : Barda bulunan ve kokteyl yapımında kullanılan araç ve gereçler, çeşitli alkollü-alkolsüz içkileri flandırma			
İŞLEMİN STANDARDI: Yöntem ve tekniğine uygun olarak kokteylleri tanıyıp sınıflandırabilecektir.			
İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
1. Barda hazırlanan kokteylleri belirlemek 2. Kokteylleri değişik özelliklerine göre sınıflandırmak 3. Kokteyl Hazırlamada dikkat edilecek noktaları belirlemek	<b>A. KOKTEYLLERİ ÖZELLİKLERİNE GÖRE SINIFLANDIRMA</b> 1. Kokteyller a. Tanımı b. Tarihçesi 2. Kokteylleri sınıflandırmak a. İçim zamanlarına göre – Before Dinner – After Diner b. Hazırlanışına göre – Short Drinks – Long Drinks c. Alkol oranına göre – Alkollü kokteyller – Alkolsüz Kokteyller(soft Drinks) Kokteyl hazırlanırken dikkat edilecek noktalar	1. Kokteylleri Doğru tanıma 2. Özelliklerine göre kokteylleri sınıflandırma 3. Kokteyl hazırlama tekniklerini belirleme	1. Dikkatli olmak 2. Detaylara özen göstermek 3. Sorumluluk sahibi olma
<b>İşlemin Yapılış Süresi : 15 dakika</b> <b>İşlemi Öğretme Süresi : 6 ders saati</b>			

<b>İŞLEM ANALİZ FORMU</b>			
<b>MESLEĞİN ADI:</b> BARMENLİK		<b>İŞ:</b> KOKTEYL HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK	
<b>İŞLEM NO:</b> 2		<b>İŞLEMİN ADI:</b> Çalkalama Kabında (Şheker) Kokteyl Hazırlamak	
<b>YETERLİKLER:</b> Kokteyl hazırlama tekniklerini uygulamak			
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Bar ortamı, shaker, bardak çeşitleri, içki çeşitleri, bar araç ve gereçleri, buz çeşitleri, buz maşası			
<b>İŞLEM STANDARDI:</b> Gerekli bar ortamı sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun çalkalama kabında (shekar) kokteyl hazırlayabilecektir.			
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Shakera konulabilecek içecekleri tespit etmek</li> <li>2. Servis edileceği kokteyl bardağını seçmek</li> <li>3. Reçeteye göre içecekleri shakera koymak</li> <li>4. Shakerı yöntem ve tekniklerine uygun çalkalamak</li> <li>5. Hazırlanan kokteyli tat kontrolünü yapmak</li> <li>6. Hazırlanan kokteyli bardağına koymak</li> <li>7. Servis etmek</li> </ol>	<p><b>B- ÇALKALAMA KABINDA(SHEKER) KOKTEYL HAZIRLAMA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Shaker tanımı</li> <li>2. Shakerın bölümleri <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Soğutucu bölümü</li> <li>b. Süzgeç</li> <li>c. Kapak</li> </ol> </li> <li>3. Shaker çeşitleri</li> <li>4. Shakerde kokteyl hazırlama basamakları</li> <li>5. Çalkalama kabında hazırlanan klasik kokteyl grupları</li> <li>6. Çalkalama kabında hazırlana alkolsüz kokteyl çeşitleri</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Shakerda kullanılacak içecekleri doğru tanıma</li> <li>2. Servis edilecek kokteyl bardağını doğru seçme</li> <li>3. Reçeteyi doğru uygulama</li> <li>4. Shaker çalkalama yöntem ve tekniklerini uygulama</li> <li>5. Hazırlanan kokteyli bardağa süzme</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dikkatli olmak</li> <li>2. Hijyenik olmak</li> <li>3. Güler yüzlü olmak</li> <li>4. Estetik olmak</li> <li>5. Detaylara özen göstermek</li> <li>6. Meslek etiğine uygun davranmak</li> </ol>
<b>İşlemin Yapılış Süresi :</b> 15 dakika			
<b>İşlemi Öğretme Süresi :</b> 16 ders saati			

<b>İŞLEM ANALİZ FORMU</b>			
<b>MESLEĞİN ADI:</b> BARMENLİK		<b>İŞ:</b> KOKTEYL HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK	
<b>İŞLEM NO:</b> 3		<b>İŞLEMİN ADI:</b> Karıştırma Bardağında (Mixing Glas) Kokteyl Hazırlamak	
<b>YETERLİKLER:</b> Kokteyl hazırlama tekniklerini uygulamak			
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Bar ortamı, miksing glass, strainer, bardak çeşitleri, içki çeşitleri, buz çeşitleri, buz kovası, buz maşası.			
<b>İŞLEM STANDARDI:</b> Gerekli ortam sağlandığında yöntem ve tekniğine uygun karıştırma bardağında (mixing glass) kokteyl hazırlayabilecektir.			
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karıştırma bardağına konacak içecekleri belirlemek</li> <li>2. Servis edilecek bardağı seçmek</li> <li>3. Reçeteye göre içecekleri karıştırma bardağına koymak</li> <li>4. Usulüne uygun karıştırmak</li> <li>5. Servis edilecek bardağa süzmek</li> <li>6. Servis etmek</li> </ol>	<p><b>C. KARIŞTIRMA BARDAĞINDA (MIXING GLASS) KOKTEYL HAZIRLAMA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karıştırma bardağı (mixing glas) tanımı ve özellikleri</li> <li>2. Karıştırma bardağında içki hazırlama basamakları</li> <li>3. Karıştırma bardağında hazırlanan klasik kokteyl grupları</li> <li>4. Karıştırma bardağında hazırlanan alkolsüz kokteyller</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karıştırma bardağına konacak içecekleri belirleme</li> <li>2. Servis edilecek bardağı seçme</li> <li>3. Reçeteye göre içecekleri karıştırma bardağına koyma</li> <li>4. Usulüne uygun karıştırma</li> <li>5. Servis edilecek bardağa süzme</li> <li>6. Servis etme</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dikkatli olmak</li> <li>2. Hijyenik olmak</li> <li>3. Güler yüzlü olmak</li> <li>4. Estetik olmak</li> <li>5. Detaylara özen göstermek</li> </ol>
<b>İşlemin Yapılış Süresi :</b> 15 dakika			
<b>İşlemi Öğretme Süresi :</b> 10 ders saati			

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

<b>ALAN</b>	<b>: YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ</b>
<b>MESLEK/DAL</b>	<b>: BARMEN</b>
<b>DERS</b>	<b>: KOKTEYLLER VE SERVİSİ</b>
<b>MODÜL</b>	<b>: KOKTEYL HAZIRLAMA TEKNİKLERİ 2</b>
<b>KODU</b>	<b>:</b>
<b>SÜRE</b>	<b>: 40/24</b>
<b>ÖN KOŞUL</b>	<b>:</b>

**AÇIKLAMA** : Öğrencinin, konaklama sektöründeki ve bağımsız barlarda kokteyl hazırlama teknikleri ile ilgili araştırma, gözlem ve uygulama yapması sağlanmalıdır.

**GENEL AMAÇ** : Öğrenci gerekli ortam sağlandığında kokteyl hazırlama tekniklerini kullanarak kokteyl hazırlayabilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

- 1- Gerekli ortam sağlandığında usulüne uygun olarak bardağında kokteyl hazırlayabilecektir.
- 2- Gerekli ortam sağlandığında çırpıcı ve karıştırıcıda yöntem ve tekniğine uygun kokteyl hazırlayabilecektir.
- 3- Gerekli bar ortamı sağlandığında diğer kaplarda yöntem ve tekniğine uygun kokteyl hazırlayabilecektir.

### İÇERİK

#### A. BARDAĞINDA KOKTEYL HAZIRLAMA

1. Bardakta Kokteyl Hazırlama Çeşitleri
  - a. Karıştırılarak.
  - b. Karıştırmadan
2. Bardakta Kokteyl Hazırlama Basamakları
3. Bardakta Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları
4. Bardakta Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller

#### B. ÇIRPICI (MİKSER) VE KARIŞTIRICIDA (BLENDERDA) KOKTEYL HAZIRLAMA

1. Çırpıcı Tanımı, Kullanım Özellikleri
2. Çırpıcıda Kokteyl Yapma Basamakları
3. Çırpıcıda Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları
4. Çırpıcıda Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller
5. Karıştırıcı Tanımı, Kullanım Özellikleri
6. Karıştırıcıda Kokteyl Yapma Basamakları

7. Karıştırıcıda Hazırlanan Klasik Kokteyl Grupları
8. Karıştırıcıda Hazırlanan Alkolsüz Kokteyller

### **C. DİĞER KAPLARDA KOKTEYL HAZIRLAMA**

1. Diğer Kaplarda Hazırlanabilecek Kokteyller
2. Diğer Kaplarda Kokteyl Hazırlarken Dikkat Edilecek Hususlar
3. Kalabalık Gruplara Kokteyl Hazırlama

<b>İŞLEM ANALİZ FORMU</b>			
<b>MESLEĞİN ADI:</b> BARMENLİK		<b>İŞ:</b> KOKTEYL HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK	
<b>İŞLEM NO:</b> 1		<b>İŞLEMİN ADI:</b> Bardağında Kokteyl Hazırlamak	
<b>YETERLİKLER:</b> Kokteyl hazırlama tekniklerini uygulamak			
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Bar ortamı, bardak çeşitleri, içki çeşitleri, bar araç ve gereçleri.			
<b>İŞLEM STANDARDI:</b> Gerekli ortam sağlandığında usulüne uygun olarak bardağında kokteyl hazırlayabilecektir.			
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
1. Reçetede malzemeleri temin etmek 2. Uygun bardağı seçmek 3. Reçeteye göre içecekleri bardağa koymak 4. Bardağın süslemesini yapmak 5. Hazırlanan kokteyli servis etmek	<b>A. BARDAĞINDA KOKTEYL HAZIRLAMA</b> 1. Bardakta kokteyl hazırlama çeşitleri a. Karıştırılarak. b. Karıştırmadan 2. Bardakta kokteyl hazırlama basamakları 3. Bardakta hazırlanan klasik kokteyl grupları 4. Bardakta hazırlanan alkolsüz kokteyller	1. Reçetede malzemeleri temin etme 2. Uygun bardağı seçme 3. Reçeteye göre içecekleri bardağa koyma 4. Bardağın süslemesini yapma 5. Hazırlanan kokteyli servis etme	1. Dikkatli olmak 2. Hijyenik olmak 3. Güler yüzlü olmak 4. Estetik olmak 5. Detaylara özen göstermek
<b>İşlemin Yapılış Süresi :</b> 15 dakika <b>İşlemi Öğretme Süresi :</b> 10 ders saati.			

<b>İŞLEM ANALİZ FORMU</b>			
<b>MESLEĞİN ADI:</b> BARMENLİK		<b>İŞ:</b> KOKTEYL HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK	
<b>İŞLEM NO:</b> 2		<b>İŞLEMİN ADI:</b> Çırpıcı ve Karıştırıcıda kokteyl hazırlamak	
<b>YETERLİKLER:</b> Kokteyl hazırlama tekniklerini uygulamak			
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Bar ortamı, çırpıcı, karıştırıcı, bardak çeşitleri, içki çeşitleri, bar araç ve gereçleri.			
<b>İŞLEM STANDARDI:</b> Gerekli ortam sağlandığında çırpıcı ve karıştırıcıda yöntem ve tekniğine uygun kokteyl hazırlayabilecektir.			
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karıştırıcıda hazırlanacak kokteyle uygun malzemeleri seçmek</li> <li>2. Karıştırılacak malzemeleri karıştırıcıya koymak</li> <li>3. Karıştırıcıyı gerekli kıvamı bulanı kadar çalıştırmak</li> <li>4. Bardağını seçmek</li> <li>5. Bardağına koymak</li> <li>6. Servis etmek</li> <li>7. Temizlik yapmak</li> <li>8. Kontrol etmek</li> </ol>	<p><b>B. ÇIRPICI (MİKSER) VE KARIŞTIRICIDA (BLENDERDA) KOKTEYL HAZIRLAMA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Çırpıcı tanımı, kullanım özellikleri</li> <li>2. Çırpıcıda kokteyl yapma basamakları</li> <li>3. Çırpıcıda hazırlanan klasik kokteyl grupları</li> <li>4. Çırpıcıda hazırlanan alkolsüz kokteyller</li> <li>5. Karıştırıcı tanımı, kullanım özellikleri</li> <li>6. Karıştırıcıda kokteyl yapma basamakları</li> <li>7. Karıştırıcıda hazırlanan klasik kokteyl grupları</li> <li>8. Karıştırıcıda hazırlanan alkolsüz kokteyller</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karıştırıcıda hazırlanacak kokteyle uygun malzemeleri seçme</li> <li>2. Karıştırılacak malzemeleri karıştırıcıya koyma</li> <li>3. Karıştırıcıyı gerekli kıvamı bulanı kadar çalıştırma</li> <li>4. Bardağını seçme</li> <li>5. Bardağına koyma</li> <li>6. Servis etme</li> <li>7. Temizlik yapma</li> <li>8. Kontrol etme</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dikkatli olmak</li> <li>2. Hijyenik olmak</li> <li>3. Güler yüzlü olmak</li> <li>4. Estetik olmak</li> <li>5. Detaylara özen göstermek</li> </ol>
<b>İşlemin Yapılış Süresi :</b> 15 dakika			
<b>İşlemi Öğretme Süresi :</b> 10 ders saati			

<b>İŞLEM ANALİZ FORMU</b>			
<b>MESLEĞİN ADI :BARMEN</b>		<b>İŞ: KOKTEYL HAZIRLAMAK VE SERVİSİNİ YAPMAK</b>	
<b>İŞLEM NO :3</b>		<b>İŞLEMİN ADI: Diğer Kaplarda Kokteyl Hazırlamak</b>	
<b>YETERLİKLER: Kokteyl hazırlama tekniklerini uygulamak</b>			
<b>ORTAM (Araç-gereç, donanım ve koşullar): Bar ortamı, geniş hazırlama kabı, bardak çeşitleri, içki çeşitleri, bar araç ve gereçleri</b>			
<b>İŞLEM STANDARDI:</b> Gerekli bar ortamı sağlandığında diğer kaplarda yöntem ve tekniğine uygun kokteyl hazırlayabilecektir.			
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hazırlanacak kokteyle uygun malzemeleri seçmek</li> <li>2. Karıştırılacak malzemeleri uygun kaba koymak</li> <li>3. Gerekli kıvamı bulana kadar karıştırmak</li> <li>4. Bardağını seçmek</li> <li>5. Bardağına koymak</li> <li>6. Servis etmek</li> <li>7. Temizlik yapmak</li> <li>8. Kontrol etmek</li> </ol>	<p><b>C. DİĞER KAPLARDA KOKTEYL HAZIRLAMA</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Diğer kaplarda hazırlanabilecek kokteyller</li> <li>2. Diğer kaplarda kokteyl hazırlarken dikkat edilecek hususlar</li> <li>3. Kalabalık gruplara kokteyl hazırlama</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Hazırlanacak kokteyle uygun malzemeleri seçme</li> <li>2. Karıştırılacak malzemeleri uygun kaba koyma</li> <li>3. Gerekli kıvamı bulana kadar karıştırmak</li> <li>4. Bardağını seçme</li> <li>5. Bardağına koyma</li> <li>6. Servis etme</li> <li>7. Temizlik yapma</li> <li>8. Kontrol etme</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dikkatli olmak</li> <li>2. Hijyenik olmak</li> <li>3. Güler yüzlü olmak</li> <li>4. Estetik olmak</li> <li>5. Detaylara özen göstermek</li> </ol>
<b>İşlemin Yapılış Süresi:15 dakika</b>			
<b>İşlemi Öğretme Süresi: 4 ders saati</b>			



## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : BARMEN

**DERS** : KOKTEYLLER VE SERVİSİ

**MODÜL** : BARDA ANİMASYON

**KODU** :

**SÜRE** : 40/16

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMA** : Bardaki animasyon faaliyetleriyle konuk memnuniyetinin sağlanması için öğrencinin sektördeki barlarda araştırma ve gözlem yapabilmesi sağlanmalıdır.

**GENEL AMAÇ** : Öğrenci bu modülü tamamladığında uygun bar ortamı sağlandığı takdirde bar araçları ve kartlarla animasyon faaliyetini yapabilecektir.

**AMAÇLAR** :  
Öğrenci;

1-Gerekli ortam sağlandığında bardaki araçlarla animasyon faaliyetlerini yapabilecektir.

2-Gerekli ortam sağlandığında barda bulunan malzemeler ve kartlarla animasyon faaliyetlerini yapabilecektir.

### İÇERİK

#### A. BARDA ARAÇLARLA ANİMASYON

1. Barda Animasyon
  - a. Barda animasyonun tanımı ve önemi
  - b. Barda animasyon yaparken dikkat edilecek hususlar
  - c. Animasyon yapılabilecek bar çeşitleri ve zamanları
    - Disko bar
    - Havuz bar
    - Sahil bar
2. Gösteri İçin Gerekli Araçlar
  - a. Şişelerle yapılan gösteriler
  - b. Bardaklarla yapılan gösteriler
  - c. Metal malzemelerle yapılan gösteriler
  - d. Porselen malzemelerle yapılan gösteriler
3. Gösteri Yapılacak Bar Çevresinde Güvenlik Önlemleri

#### B. BARDA MALZEMELER VE KARTLARLA ANİMASYON

1. Bar Oyunlarına Katılabilecek Konukların Tespiti
2. Gösteri İçin Gerekli Araçlar

- a. Bar malzemeleriyle yapılan gösteriler
- b. Kartlarla yapılan gösteriler
- c. Kürdan ve kibritle yapılan gösteriler
- d. Parayla yapılan gösteriler
- e. Diğer malzemelerle yapılan gösteriler

<b>İŞLEM ANALİZ FORMU</b>			
<b>MESLEĞİN ADI:</b> BARMENLİK		<b>İŞ:</b> KOKTEYL HAZIRLAMA VE SERVİSİNİ YAPMAK	
<b>İŞLEM NO:</b> 1		<b>İŞLEMİN ADI:</b> Barda Araçlarla Animasyon Yapmak	
<b>YETERLİKLER:</b> Barda animasyon faaliyetleri yapmak			
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Bar ortamı, bar araç ve gereçleri, bardak çeşitleri.			
<b>İŞLEM STANDARDI:</b> Gerekli ortam sağlandığında bardaki araçlarla animasyon faaliyetlerini yapabilecektir.			
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Animasyon faaliyetleri için uygun barın seçilmesi</li> <li>2. Animasyon faaliyetleri için uygun zamanın seçilmesi</li> <li>3. Belirlenen uygun barın hazırlanması</li> <li>4. Araçların hazırlanması</li> <li>5. Konukların dikkatini çekilmesi</li> <li>6. Animasyon faaliyetini uygulanması</li> <li>7. Konuklarla faaliyeti değerlendirme ve teşekkür etme</li> </ol>	<p><b>A. BARDA ARAÇLARLA ANİMASYON</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Barda animasyon <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Barda animasyonun tanımı ve önemi</li> <li>b. Barda animasyon yaparken dikkat edilecek hususlar</li> <li>c. Animasyon yapılabilecek bar çeşitleri ve zamanları <ul style="list-style-type: none"> <li>– Disko bar</li> <li>– Havuz bar</li> <li>– Sahil bar</li> </ul> </li> </ol> </li> <li>2. Gösteri için gerekli araçlar <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Şişelerle yapılan gösteriler</li> <li>b. Bardaklarla yapılan gösteriler</li> <li>c. Metal malzemelerle yapılan gösteriler</li> <li>d. Porselen malzemelerle yapılan gösteriler</li> </ol> </li> <li>3. Gösteri yapılacak bar</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Animasyon için uygun barı seçme</li> <li>2. Animasyon için uygun zamanı seçme</li> <li>3. Araç, gereç ve donanım hazırlama</li> <li>4. Konuklarla iletişim kurma</li> <li>5. Animasyon faaliyetini uygulayabilme</li> <li>6. Animasyon faaliyetini değerlendirme</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dikkatli olmak.</li> <li>2. Hızlı olmak</li> <li>3. Güler yüzlü olmak</li> <li>4. Samimi olmak</li> <li>5. İş güvenliğine dikkat etmek</li> </ol>

	çevresinde güvenlik önlemleri		
<b>İşlemin Yapılış Süresi:</b> 15 dakika <b>İşlemi Öğretme Süresi:</b> 8 ders saati			

<b>İŞLEM ANALİZ FORMU</b>			
<b>MESLEĞİN ADI:</b> BARMENLİK		<b>İŞ:</b> KOKTEYL HAZIRLAMA VE SERVİSİNİ YAPMAK	
<b>İŞLEM NO:</b> 2		<b>İŞLEMİN ADI:</b> Barda Malzemeler Ve Kartlarla Animasyon Yapmak	
<b>YETERLİKLER:</b> Barda animasyon faaliyetleri yapmak			
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Bar ortamı, bar araç ve gereçleri, oyun kartları, bardak çeşitleri.			
<b>İŞLEM STANDARDI:</b> Gerekli ortam sağlandığında barda bulunan malzemeler ve kartlarla animasyon faaliyetlerini yapabilecektir.			
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konuklarla göz kontağı kurmak</li> <li>2. Bar oyunlarını yapabilecek konukları tespit etmek</li> <li>3. Konuğun katılmak isteyip istemediğini uygun dille sorulması</li> <li>4. Hangi animasyon faaliyetinin yapılacağını tespit etmek</li> <li>5. Oyun içinde gerekli araç gereçleri hazırlamak</li> <li>6. Oyunla ilgili açıklamaları yapmak</li> <li>7. Oyunu uygulamak</li> <li>8. Konuklarla oyunu değerlendirmek ve teşekkür etmek</li> </ol>	<p><b>B. BARDA MALZEMELER VE KARTLARLA ANİMASYON</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bar oyunlarına katılabilecek konukların tespiti</li> <li>2. Gösteri için gerekli araçlar <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Bar malzemeleriyle yapılan gösteriler</li> <li>b. Kartlarla yapılan gösteriler</li> <li>c. Kürdan ve kibritle yapılan gösteriler</li> <li>d. Parayla yapılan gösteriler</li> <li>e. Diğer malzemelerle yapılan gösteriler</li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Konuklarla iletişim kurma</li> <li>2. Misafir tiplerini tanıma</li> <li>3. Bar özelliklerine göre animasyon faaliyeti tespit etme</li> <li>4. Bar oyunlarını uygulama</li> <li>5. Yabancı kültürleri tanıma</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Dikkatli olmak</li> <li>2. Hijyenik olmak</li> <li>3. Güler yüzlü olmak</li> <li>4. Samimi olmak</li> <li>5. Esprili olmak</li> </ol>
<b>İşlemin Yapılış Süresi :</b> 15 dakika			
<b>İşlemi Öğretme Süresi :</b> 8 ders saati			

## MODÜL BİLGİ SAYFASI

**ALAN** : YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ

**MESLEK/DAL** : BARMEN

**DERS** : KOKTEYLLER VE SERVİSİ

**MODÜL** : BAR AÇILIŞ VE KAPANIŞ İŞLEMLERİ

**KODU** :

**SÜRE** : 40/24

**ÖN KOŞUL** :

**AÇIKLAMA** : Öğrencinin sektörde, barda açılış ve kapanış işlemleri hakkında gözlem, araştırma ve uygulama yapması sağlanmalıdır.

**GENEL AMAÇ** : Öğrenci gerekli ortam sağlandığında barda yöntem ve tekniğine uygun stokları tamamlayabilecek ve maliyet kontrolü yapabilecektir.

**AMAÇLAR** :

Öğrenci;

1.Yöntem ve tekniğine uygun olarak bar stoklarını tamamlayabilecektir.

2.Yöntem ve tekniğine uygun olarak barda içeceklerin maliyet kontrolünü yapabilecektir.

### İÇERİK

#### A. STOKLARI TAMAMLAMA

1. İçecek Stokları
  - a. Alkolsüz içecek çeşitleri
  - b. Alkollü içecek çeşitleri
  - c. İçecek talep formu ve özellikleri
2. Yiyecek Stokları
  - a. Barda servis edilen yiyecek çeşitleri
  - b. Yiyecek talep formu ve özellikleri
3. Malzeme Stokları
  - a. Barda kullanılan çeşitli malzemeler
  - b. Malzeme talep formu ve özellikleri
4. Bölümler Arası Stok Alışverişi
5. Barda Kullanılan Diğer Form ve Belgelerin Doldurulması

#### B. İÇECEK MALİYET KONTROLÜNÜ YAPMA

İçecek Maliyet Kontrolleri

- a. Önemi
- b. Süreci
  - Standart porsiyon ve reçetenin belirlenmesi
  - Maliyeti

- Satış fiyatı
  - c. Satış kontrolü
- İçecek Maliyet Kontrolü Yaparken Dikkat Edilecek Hususlar

## İŞLEM ANALİZ FORMU

**MESLEĞİN ADI:** BARMENLİK

**İŞ:** KOKTEYL HAZIRLAMA VE SERVİSİNİ YAPMAK

**İŞLEM NO:** 1

**İŞLEMİN ADI:** Stokları Tamamlamak

**YETERLİKLER:** Barda açılış ve kapanış işlemleri yapmak

**ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):** Bar ortamı, bar malzemeleri, barda kullanılan talep formları, check listeleri, transfer fişleri.

**İŞLEM STANDARDI:** Yöntem ve tekniğine uygun olarak bar stoklarını tamamlayabilecektir.

İŞLEM BASAMAKLARI	BİLGİ	BECERİ	TAVİR
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Barda yiyecek ve İçecek eksikliklerini tespit etmek</li><li>2. Tespit edilen ihtiyaca göre talep formlarını doldurmak</li><li>3. Formları ilgili yerlere ulaştırmak ve eksiklikleri tamamlamak</li></ol>	<p>A. STOKLARI TAMAMLAMA</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. İçecek stokları<ol style="list-style-type: none"><li>a. Alkolsüz içecek çeşitleri</li><li>b. Alkollü içecek çeşitleri</li><li>c. İçecek talep formu ve özellikleri</li></ol></li><li>2. Yiyecek stokları Barda servis edilen yiyecek çeşitleri Yiyecek talep formu ve özellikleri</li><li>3. Malzeme stokları<ol style="list-style-type: none"><li>a. Barda kullanılan çeşitli malzemeler</li><li>b. Malzeme talep formu ve özellikleri</li></ol></li><li>4. Bölümler arası stok alışverişi</li><li>5. Barda kullanılan diğer form ve belgelerin doldurulması</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Barda yiyecek ve İçecek eksikliklerini tespit etme</li><li>2. Tespit edilen ihtiyaca göre talep formlarını doldurma</li><li>3. Formları ilgili yerlere ulaştırma ve eksiklikleri tamamlama</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dikkatli olmak</li><li>2. Titiz olmak</li><li>3. Detaylara özen göstermek</li><li>4. Sorumluluk sahibi olmak</li><li>5. Güler yüzlü olmak</li><li>6. Nazik olmak</li><li>7. Pratik olmak</li><li>8. Dış görünüşe özen göstermek</li></ol>
<p><b>İşlemin Yapılış Süresi:</b> 40 dakika <b>İşlemi Öğretme Süresi:</b> 12 Ders saati</p>			



<b>İŞLEM ANALİZ FORMU</b>			
<b>MESLEĞİN ADI:</b> BARMENLİK		<b>İŞ:</b> KOKTEYL HAZIRLAMA VE SERVİSİNİ YAPMAK	
<b>İŞLEM NO:</b> 2		<b>İŞLEMİN ADI:</b> İçecek Maliyet Kontrolü Yapmak	
<b>YETERLİKLER:</b> Barda açılış ve kapanış işlemleri yapmak			
<b>ORTAM (araç gereç, donanım ve koşullar):</b> Bar ortamı, hesap makin ası, standart kokteyl reçeteleri.			
<b>İŞLEM STANDARDI:</b> Yöntem ve tekniğine uygun olarak barda içeceklerin maliyet kontrolünü yapabilecektir.			
<b>İŞLEM BASAMAKLARI</b>	<b>BİLGİ</b>	<b>BECERİ</b>	<b>TAVİR</b>
<p>İşletme standardına göre içecek porsiyon ve reçetelerini belirlemek</p> <p>İçecek porsiyon ve reçetelerinin maliyetini tespit etmek</p> <p>İçecek porsiyon ve reçetelerinin satış fiyatını tespit etmek</p> <p>Barda tükenen içeceklerin satış kontrolünü yapmak</p>	<p><b>B. İÇECEK MALİYET KONTROLÜNÜ YAPMA</b></p> <p>1. İçecek maliyet kontrolleri</p> <p>a. Önemi</p> <p>b. Süreci</p> <p>– Standart porsiyon ve reçetenin belirlenmesi</p> <p>– Maliyeti</p> <p>– Satış fiyatı</p> <p>c. Satış kontrolü</p> <p>2. İçecek maliyet kontrolü yaparken dikkat edilecek hususlar</p>	<p>1. Barda içecek porsiyon ve reçetelerini belirleme</p> <p>2. İçeceklerin maliyetini ve satış fiyatını belirleme</p> <p>3. İçeceklerin satış kontrolünü yapma</p>	<p>1. Dikkatli olmak</p> <p>2. Titiz olmak</p> <p>3. Detaylara özen göstermek</p> <p>4. Sorumluluk sahibi olmak</p> <p>5. Nazik olmak</p> <p>6. Güler yüzlü olmak</p> <p>7. Meslek etiğine uygun davranmak</p>
<p><b>İşlemin Yapılış Süresi :</b> 40 dakika</p> <p><b>İşlemin Öğretme Süresi :</b> 12 ders saati</p>			