

BỘ CÔNG THƯƠNG  
TẬP ĐOÀN DỆT MAY VIỆT NAM  
TRƯỜNG CAO ĐẲNG CÔNG NGHỆ TP. HỒ CHÍ MINH

KHOA KINH TẾ

*TÀI LIỆU GIẢNG DẠY*  
**NGHIỆP VỤ PHA CHẾ**  
**ĐỒ UÔNG**

TP. HỒ CHÍ MINH, THÁNG ... NĂM 2021  
LƯU HÀNH NỘI BỘ

## MỤC LỤC

TaiLieu.vn

## **Chương I: GIỚI THIỆU VỀ BAR**

*Chương này trình bày quá trình hình thành và phát triển của nghề phục vụ bar, chức năng, vai trò của bộ phận bar trong cơ sở kinh doanh ăn uống. Nêu và phân tích cơ cấu tổ chức bộ máy của bar, nhiệm vụ của các chức danh, lý giải yêu cầu đối với nhân viên phục vụ tại bộ phận bar. Phân biệt các loại bar, kể tên và giải thích công dụng của các trang thiết bị và dụng cụ phục vụ bar.*

### **I. SỰ HÌNH THÀNH VÀ PHÁT TRIỂN CỦA NGHỀ PHỤC VỤ BAR**

#### **1. Xuất xứ nghề phục vụ bar**

##### **1.1. Xuất xứ cocktail**

Lịch sử xuất phát của từ “cocktail” chưa xác định được tuy nhiên theo tư liệu của báo “Cẩm nang mua sắm” thì từ “Cocktail” xuất phát từ một câu chuyện sau: Ở thế kỷ thứ XIX, tại nước Mỹ có một ông chủ quán rượu có một hầm rượu ngon nổi tiếng, một con gà chọi cũng nổi tiếng tên là Washington và cô con gái rượu Bessie nổi tiếng xinh đẹp. Nhiều chàng trai trong vùng thâm yêu, trộm nhớ cô. Trong số đó có một chàng thủy thủ tên là Botton, yêu cô say đắm và muốn lấy cô làm vợ nhưng ông chủ quán lại không đồng ý. Được biết ông già rất yêu quý chú gà Washington, Botton liền nghĩ ra một kế bắt cóc chú gà trống. Ông già tội nghiệp mắc lừa, ông tuyên bố rằng ai tìm được chú gà trống sẽ gả con gái cho. Và không ai khác ngoài chàng thủy thủ thông minh và láu lỉnh kia làm được điều đó. Thế là lễ cưới được tổ chức thật linh đình. Trong ngày cưới, Bessie vì quá hạnh phúc đã đổ lẫn các loại rượu trong hầm rượu ngon của cha cô để đãi khách. Còn ông chủ quán đáng kính thì trang trí cho các cốc rượu pha đó bằng chính lông đuôi của chú gà chọi yêu quý. Từ đó cái tên cocktail (đuôi gà trống) đặt cho loại rượu pha được lưu truyền mãi cho đến ngày nay.

##### **1.2. Xuất xứ nghề phục vụ bar**

Khi nói đến ẩm thực thường chúng ta sẽ thiên về việc chế biến món ăn, bánh mứt, chè...v.v...thức uống đi cùng cũng chỉ là những thức uống đơn giản như nước lọc, trà đá, nước ngọt, rượu đế (đối với người Việt Nam), rượu Tây (đơn giản là rượu nhẹ, hoặc rượu mạnh thì cũng uống sec/uống khan, khô, không đá trong bữa ăn), hoặc bia hơi, bia chai, bia lon...

Như theo lịch sử của cocktail, thức uống không phải chỉ phục vụ kèm theo món ăn mà nó có thể phục vụ độc lập. Từ đó, con người đã gìn giữ và phát triển việc pha chế thức uống trở thành một ngành nghề để kinh doanh như việc kinh doanh một quán cà phê và nay có thêm đó là quán bar. Từ khi được hình thành thì nó cũng khẳng định

cho riêng mình một chỗ đứng trong các sản phẩm về du lịch như nhà hàng, khách sạn và bar...

Cũng như khách sạn, nhà hàng có thể kinh doanh độc lập thì bar cũng được kinh doanh độc lập. Một quán bar hay một quầy bar trong khách sạn thì đều có cấu tạo tương tự nhau, đều phải có một đội ngũ nhân viên chuyên nghiệp phục vụ trong lĩnh vực này để tạo sự thu hút khách và mang tính chuyên nghiệp của nghề.

Từ nhu cầu trên đã hình thành một đội ngũ nhân viên chuyên phục vụ về lĩnh vực pha chế thức uống cho khách đó là nghề phục vụ bar hay còn gọi là bartender.

Nghề phục vụ bar (bartender) là một nghề cũng mang tính nghệ thuật, bởi vì người pha chế sẽ tạo ra những ly thức uống có cồn hoặc không cồn thật đẹp mắt và hấp dẫn, kèm theo đó là những thao tác pha chế mang tính biểu diễn chuyên nghiệp gây cho khách rất thích thú với những tiết mục này khi đến thưởng thức thức uống tại các quán bar hay quầy bar.

Hàng năm tại các nước phát triển thường tổ chức các cuộc thi về pha chế, những bartender có tay nghề đều tham gia để trở tài cũng như học hỏi thêm kinh nghiệm trong nghề nghiệp.

### ***1.3. Khái niệm về bar***

Bar là nơi phục vụ các loại nước uống có cồn và không có cồn. Bar là một bộ phận thường nằm trong nhà hàng. Một khách sạn lớn có nhiều quầy bar như bar tiền sảnh, bar ngoài trời, bar hồ bơi, bar vũ trường...và những bar hoạt động chuyên nghiệp riêng lẻ không trong khuôn viên của khách sạn – nhà hàng.

Khung cảnh bar đòi hỏi tính nghệ thuật về trang trí, âm thanh, ánh sáng, quầy có ghế cao, bên trong có tủ trưng bày rượu và có nơi để người pha chế (bartender) làm việc.

### ***1.4. Tình hình phát triển của nghề phục vụ bar***

Hiện nay, theo sự phát triển về kinh tế xã hội và nhu cầu giao lưu, học hỏi văn hóa các nước bạn, Việt Nam đã dần đa dạng hóa các loại hình giải trí như du lịch, ẩm thực và loại hình đang phát triển là bar. Loại hình kinh doanh của bar như: Bar trong nhà hàng – khách sạn hay một quầy bar độc lập chuyên kinh doanh thức uống và thức ăn nhẹ. Hình thức kinh doanh quầy bar độc lập tuy chỉ mới hội nhập nhưng nó đã sớm được giới trẻ và những doanh nhân thành đạt chọn là nơi dừng chân thư giãn sau những ngày làm việc căng thẳng và vui chơi giải trí.

Tuy nhiên không phải tất cả mọi người khi kinh doanh mặt hàng này đều đạt được sự thành công như mong muốn mà phải tùy thuộc vào đường hướng kinh doanh và marketing của người đầu tư.

## **2. Tình hình phát triển của nghề phục vụ bar**

Kinh tế phát triển, môi trường làm việc mang tính quốc tế (đặc biệt Việt Nam đã gia nhập thương mại quốc tế WTO), đất nước phát triển và kèm theo đó là đời sống được nâng cao và các mặt hàng dịch vụ rất nổi trội, trong đó có dịch vụ bar cũng là một mô hình kinh doanh khá hấp dẫn các nhà đầu tư.

## **3. Nhu cầu xã hội và khả năng phát triển của nghề phục vụ bar**

Hiện nay, các nhà đầu tư lớn đã nắm bắt được nhu cầu đi “bar” ở hầu hết nhiều tầng lớp như sinh viên, nhân viên có thu nhập trung bình, họ đã đầu tư mở những quán bar bình dân. Vào đó, khách cũng được thưởng thức không khí, không gian không kém hơn một bar đắt tiền.

# **II. CƠ CẤU TỔ CHỨC BỘ MÁY CỦA BAR**

## **1. Vị trí, chức năng, vai trò nhiệm vụ của bar**

### **1.1. Vị trí**

Tùy theo mô hình kinh doanh vị trí của bar có sự khác biệt.

Nếu là mô hình bar độc lập thì lợi nhuận chủ yếu dựa trên việc kinh doanh thức uống (kèm theo thức ăn nhẹ, trái cây, kem...) nên nó giữ vai trò chủ đạo và quan trọng nhất, điều này sẽ dẫn tới sự lựa chọn vị trí thích hợp để kinh doanh: Quán sẽ đặt tại đâu là thu hút khách (trung tâm thành phố, các con đường lớn, các khu dân cư có thu nhập cao, nơi có nhiều công ty, văn phòng..v.v.), đối tượng kinh doanh thuộc tầng lớp nào.

Nếu là mô hình lồng ghép, tức là quầy bar trong khách sạn thì vị trí đặt quầy là trong khuôn viên khách sạn. Có thể bố trí tại khu vực đại sảnh, có thể là tại tầng thượng của khách sạn thậm chí là bar lưu động phục vụ tận phòng của khách..v.v..

### **1.2. Chức năng và nhiệm vụ**

#### **o Chức năng**

Bộ phận bar có chức năng kinh doanh phục vụ nhằm thỏa mãn yêu cầu về đồ uống cho khách trong thời gian ngắn nhất ở mọi lúc, mọi nơi trong khách sạn.

#### **o Nhiệm vụ**

Pha chế các loại đồ uống có chất lượng, đảm bảo vệ sinh đáp ứng nhu cầu khách

Đi sâu nghiên cứu từng nhóm đồ uống, cách sản xuất và sử dụng phù hợp với yêu cầu của khách.

Phục vụ khách tại quầy, tại bàn khách và các bộ phận khác về đồ uống theo yêu cầu đảm bảo tiêu chuẩn định mức và trình tự phục vụ quy định.

Đảm bảo thanh toán chính xác với khách và thực hiện tốt quản lý nguyên liệu, hàng hóa, lao động và kỹ thuật.

Đoàn kết, giúp đỡ lẫn nhau, không ngừng nâng cao nghiệp vụ chuyên môn và cải tiến phương pháp phục vụ.

#### **o Tổ chức lao động**

Bộ phận bar hoạt động 24/24. Tuy nhiên các quầy bar trong khách sạn có thể mở cửa lệch giờ nhau. Thời gian các quầy bar hoạt động chủ yếu từ 6h00 đến 24h.

## **2. Cơ cấu tổ chức bộ máy**

### **2.1. Sơ đồ tổ chức của bộ máy**

Tailieu.vn

Sơ đồ 1.2. Tổ chức của bộ máy quầy bar 3 sao

## **2.2. Nhiệm vụ của các chức danh**

### **Chủ đầu tư:**

- Là người đầu tư thiết lập mở quán bar.
- Đối với chủ đầu tư là tư nhân, thường có 3 hình thức quản lý sau:
  - + Chủ đầu tư trực tiếp quản lý: Là hình thức phổ biến cho các loại hình kinh doanh bar nhỏ. Những khâu chủ chốt trong quán như thu ngân, quản lý... thường do người trong gia đình phụ trách, chỉ thuê người pha chế, đầu bếp, phục vụ. Hình thức này thì mọi việc như hình thức kinh doanh, hướng hoạt động đều do chủ đầu tư đề ra. Phương pháp kinh doanh theo kiểu gia đình trị sẽ dẫn đến hướng suy nghĩ là: Ai cũng tự xem mình là “Giám đốc”, gây cho nhân viên rất nhiều khó khăn trong công việc và bực mình.
  - + Thuê người quản lý: Chủ đầu tư vì một số lý do sau nên phải thuê người

+ Hợp đồng quản lý

- Đảm bảo chất lượng trong bar như: Xây dựng tiêu chuẩn nguyên vật liệu, hàng hóa đầu vào, xây dựng tiêu chuẩn các đồ uống; kiểm soát bartender thực hiện đúng tiêu chuẩn vệ sinh an toàn thực phẩm, đảm bảo chất lượng và trình bày đẹp; kiểm tra một lần nữa đồ uống được pha chế trước khi đưa ra cho khách; kiểm tra chất lượng chủng loại, định lượng.

- Quản lý hàng hóa quầy bar: Lên danh sách và yêu cầu đặt hàng cho bar hàng ngày và tổ chức nhận hàng từ kho theo quy trình hàng hóa kho; tổ chức quản lý, bảo quản hàng hóa tại quầy; thực hiện quản lý Foodcosting (giá trị thực phẩm) với các loại rượu pha, sinh tố theo tiêu chuẩn; quản lý đúng định mức các vật dụng trang trí, vật dụng miễn phí dành cho khách; ghi chú các biên bản hủy món hay hủy nguyên vật liệu đối với quầy bar và thực hiện theo quy trình liên quan.

- Quản lý tài sản, công cụ quầy bar: Kiểm tra báo cáo số lượng tài sản, công cụ hàng tháng; xử lý các trường hợp hư hỏng, mất mát tài sản, công cụ và báo cáo quản lý nhà hàng; đề nghị cung cấp tài sản, công cụ bổ sung; hàng ngày kiểm tra việc sử dụng tài sản công cụ của các nhân viên quầy bar, nhắc nhở nhân viên lau mặt quầy bar, lau ly và phải báo cáo ngay khi phát hiện nứt mẻ, thiếu hụt các công cụ, dụng cụ trong quầy của mình.

- Quản lý nhân sự quầy bar: Đề xuất tuyển dụng nhân viên quầy bar, cùng quản lý nhà hàng tham gia kiểm tra, phỏng vấn, tuyển chọn nhân viên; đánh giá nhân viên thử việc; đào tạo nhân viên theo các quy trình nghiệp vụ quầy bar; đánh giá hiệu quả và năng lực của nhân viên.

- Điều hành hoạt động của quầy bar: Sắp xếp lịch và bố trí công việc cho các nhân viên trong bar; phối hợp quản lý nhà hàng giải quyết khi khách yêu cầu hủy đồ uống (phải có sự xác nhận của quản lý, trưởng bar); giải quyết các sự việc phát sinh liên quan hàng ngày; điều động nhân viên thực hiện công việc; tổ chức buổi họp đầu ca để hướng dẫn, truyền đạt thông tin cho nhân viên, phối hợp với các bộ phận khác thực hiện công việc.

- Báo cáo và bàn giao công việc: Báo cáo những thông tin xảy ra trong ca phải đầy đủ thông tin và có liên kết chặt chẽ với đồng nghiệp, bàn giao cho ca sau. (có thể bàn giao, báo cáo công việc cho quản lý nhà hàng nếu nhà hàng có cấp bậc quản lý nhà hàng là cao hơn, tuy nhiên tùy vào cấp bậc của nhà hàng đó qui định). Thực hiện các công việc do cấp trên giao.

**Nhân viên pha chế:**



Pha chế đồ uống theo yêu cầu: Nhận các yêu cầu pha chế (pha chế đúng theo công thức, nguyên tắc trong qui trình phục vụ, thẩm quyền ký số số lượng; pha chế sinh tố, cocktail, mocktail... theo công thức của nhà hàng, đúng đặt hàng (order) của khách; chuẩn bị đồ tráng miệng trái cây; trang trí đẹp cho ly cocktail; kiểm tra lại trước khi phục vụ khách; hiểu rõ thực đơn của quầy bar để trả lời khách...

Chuẩn bị vào ca và giao ca: Kiểm tra việc trữ đồ uống, rượu, đá, hoa quả, đồ tráng miệng... xem số lượng có đầy đủ để phục vụ không để chuẩn bị đặt hàng.

Bảo quản, làm sạch dụng cụ làm việc: Giữ quầy bar sạch sẽ, gọn gàng để dễ lấy, luôn lau rửa ly cốc... quản lý các công cụ làm việc của nhà hàng như ly các loại và các vật dụng khác; báo cáo ngay khi phát hiện hư hao mất mát.

Báo cáo và bàn giao công việc: Báo cáo với quản lý các sự cố xảy ra trong ca, giao lại cho ca sau theo dõi; bàn giao phải đầy đủ thông tin và có liên kết chặt chẽ với đồng nghiệp.

### **3. Yêu cầu cá nhân đối với nhân viên phục vụ bar**

#### **3.1. Yêu cầu về sức khỏe và vệ sinh cá nhân**

Sức khỏe tốt, không có chứng bệnh ngoài da và bệnh về đường hô hấp, có chiều cao và cân nặng phù hợp (nam: cao 1,65m, nặng 55kg; nữ: cao 1,55m, nặng 45kg)

Vệ sinh cá nhân: Quần áo, tư trang gọn gàng sạch sẽ, không có mùi cơ thể nặng, mặc đồng phục theo yêu cầu nhà hàng – khách sạn.

Không được đi làm khi mắc bệnh cảm cúm.

#### **3.2. Yêu cầu về phẩm chất đạo đức**

Yêu nghề, làm việc tận tụy hết lòng với công việc.

Trung thực, không vi phạm những nội qui nhà hàng – khách sạn đưa ra đối với bộ phận quầy bar.

Đoàn kết, phối hợp với đồng nghiệp. Giúp đỡ lẫn nhau trong công việc, hỗ trợ khi khách đông.

Luôn cộng tác và phối hợp với người quản lý, trưởng bar (head bar) khi khách yêu cầu hủy đồ uống (phải ký xác nhận giữa quản lý và nhân viên phục vụ bar).

Tuân thủ cấp trên, hành xử theo thứ bậc trong công ty.

Thực hiện chuẩn xác theo order của khách.

#### **3.3. Yêu cầu về nghiệp vụ chuyên môn**

Được đào tạo ngành nghề phục vụ bar.

Am hiểu các công thức cũng như cách thức phục vụ.

Thành thạo trong việc pha chế.

Phục vụ một cách chuyên nghiệp, luôn tạo cho khách niềm tin yêu khi đến với quầy bar của mình.

### **3.4. Yêu cầu về kỹ năng giao tiếp**

Lịch sự, vui vẻ, tươi cười và ân cần đối với khách hàng

Sẵn lòng tư vấn cho khách những loại rượu tốt và phù hợp đối với từng trường hợp của khách.

## **4. Phân loại về bar**

### **4.1. Căn cứ vào vị trí của bar trong nhà hàng và trong khách sạn**

- Service bar (phục vụ bar)
- Lobby bar (quầy bar ở sảnh)
- Sky bar
- Pool bar (quầy bar trên hồ bơi)
- Coffee bar (quán cà phê)
- Pub (quán rượu)

### **4.2. Căn cứ vào hình thức hoạt động của bar**

○ Bar kinh doanh tổng hợp: Kinh doanh đầy đủ mặt hàng như đồ uống, thức ăn nhẹ... kinh doanh cả bar quy mô nhỏ.

○ Bar kinh doanh đặc thù: Phục vụ đồ uống đặc thù kèm theo một số đồ uống phụ: Bar rượu bia, bar sữa, bar kinh doanh tổng hợp, bar kinh doanh đặc thù thiết kế trong khách sạn, nhà hàng hay hoạt động độc lập.

## **III. TRANG THIẾT BỊ VÀ DỤNG CỤ PHỤC VỤ BAR**

### **1. Trang thiết bị**

- Hệ thống điều hòa không khí
- Hệ thống âm thanh, ánh sáng
- Hệ thống tủ lạnh
- Bắt buộc phải có và vật liệu được giữ ở độ lạnh không đóng băng
- Các trang thiết bị lắp đặt

Quầy bar: Quầy bar cao độ 120cm và không rộng quá 60cm. Mặt để lau chùi, phía trước quầy bar phải có chỗ gác chân.

- Ngăn phía dưới quầy bar là nơi đặt nguyên vật liệu, dụng cụ pha chế

1. Liqueur (rượu mùi)
2. Soda (nước ngọt)
3. Nước gừng
4. Tonic (thuốc bổ)
5. Cola
6. Blended Whiskey (rượu Whiskey pha trộn)
7. Vodka (rượu Vodka)
8. Scotch (rượu Scotch)
9. Gin
10. Bourbon (rượu Whiskey ngô)
11. Rhum
12. Tequila (rượu Tequila)
13. Dry Vermouth (rượu Vermouth nguyên chất)
14. Nước
15. Sweet Vermouth (rượu Vermouth ngọt)

- Các máy chuyên dụng

## **2. Các loại dụng cụ phục vụ bar**

### **2.1. Đồ kim loại**

#### **❖ Bình lắc (Shake)**

- Botton (cái chai)
- Standard (Basic)

#### **Cái chai (Botton)**



Loại 1: Cả hai phần đều được làm bằng inox, cả hai có hình dáng và kích thước như nhau, khi lắp thì hai phần được lắp khít vào nhau bởi một cái rãnh ở giữa.

Loại 2: Một phần là bình inox, phần thứ hai là một ly đong (mixing glass), còn gọi là ly pha chế. Loại bottom khi sử dụng phải kèm theo Strainer (đồ lọc).

**Lưới lọc (Strainer)**

- Là đồ lọc nước đá được làm bằng inox, có hai chấu để vào thành ly



**Tiêu chuẩn: (Standard)** Là dụng cụ bằng kim loại, thường được sử dụng ở Singapore

Phần 1: Lớn nhất, dùng để cho các vật liệu cần pha trộn vào.

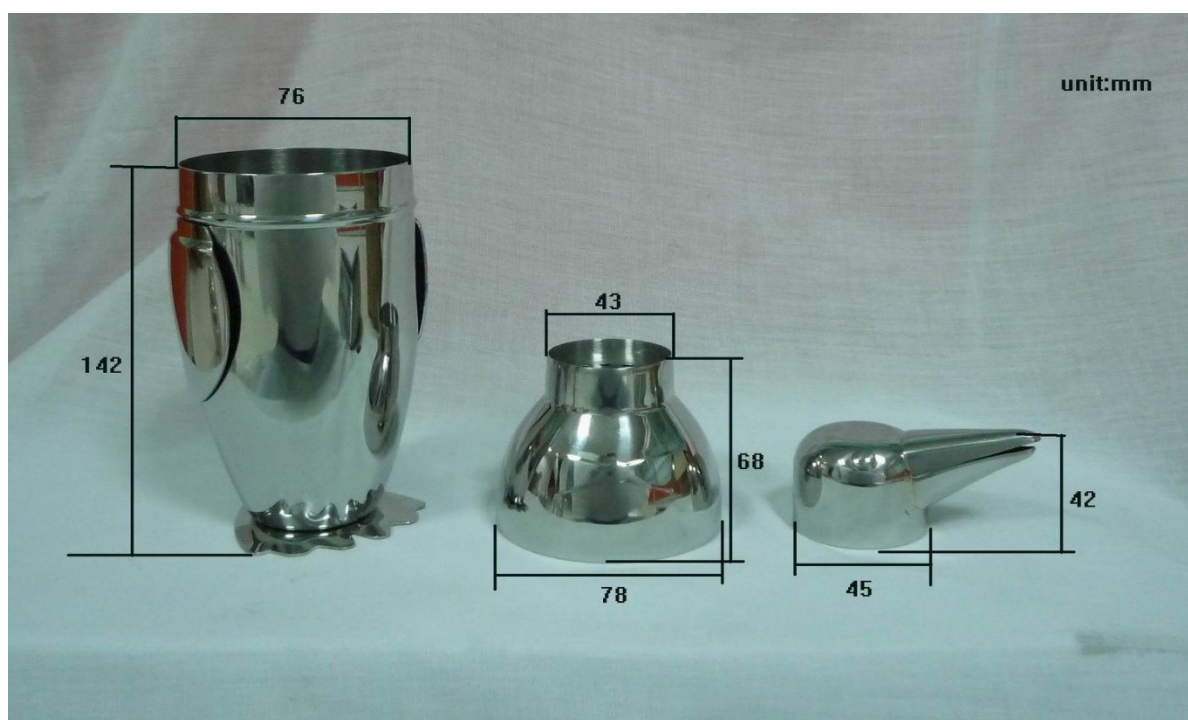
Phần 2: Nhỏ hơn phần thứ nhất, có thể lắp khít với phần thứ nhất. Bên trong có một miếng chắn có đục lỗ lọc đá.

Phần 3: Ở trên cùng là nắp bình



- Máy lắc tiêu chuẩn  
(Standard Shaker (Basic shaker))**
1. The lid (nắp)
  2. Strainer (miếng lược)
  3. The bowl (Bình đựng)





❖ **Thìa khuấy (bar spoon):**

Làm bằng inox có hình dáng giống như muỗng cà phê nhưng dài hơn.

Thìa khuấy có hai đầu: Một đầu là muỗng cà phê nhỏ, đầu còn lại là một cái nĩa hoặc dạng một cái búa nhỏ. Đoạn giữa của thìa xoắn lại như dây thừng, để khi khuấy muỗng xoay đều trong ly.

❖ **Ly đong (Jigger)**

Làm bằng inox, dùng để đong hỗn hợp pha trộn. Có 3 kích cỡ dung tích 15ml (1/2 oz); 30ml (1oz) và 60ml (2oz).

❖ **Dụng cụ xúc đá (ice scoop):** Làm bằng inox dùng để xúc đá.



❖ **Dụng cụ gấp đá (ice tongs)**

❖ **Xô đựng đá (ice bucket – ice bin)**

Là dụng cụ dùng để đựng đá, là dụng cụ cần thiết phải có trong quầy bar, vì hầu hết cocktail đều sử dụng đá. Loại dụng cụ này thường được làm bằng inox, thủy tinh hoặc bằng nhựa.

❖ **Đồ khai rượu: (Corkscrew)**

Có rất nhiều loại, thường sử dụng là loại cổ điển

- Loại có lưỡi dao (có mũi xoắn, đòn bẩy)
- Loại có chụp (butterfly Level).



Có

loại khai là waiter's friend có 3 phần

**Phần 1:** Một lưỡi dao nhỏ, bén, được gắn ở 1 đầu dụng cụ. Dùng để cắt những vật nhỏ hay gọt vỏ quả.

**Phần 2:** Một đoạn kim loại hình xoắn, dùng để khai nút chai

**Phần 3:** Dụng cụ khai nắp bia, nước ngọt, đồ hộp ...

**2.2. Đồ thủy tinh**

❖ **Đo lường (Measure)**



nhỏ,  
rượu  
chai

❖ **Dụng cụ ép trái cây (Squeezer)**



❖ **Dụng cụ rót rượu (Pourer)**

- Dùng để gắn lên cổ chai để rót chất lỏng

- Có 2 loại:

☐ Có đơn vị đo lường

☐ Không có đơn vị đo lường (dùng cho bartender tay nghề cao – đi thi tay nghề)

❖ **Dụng cụ khai sâm banh (Champagne opener)**

❖ **Dụng cụ đậy rượu (Wine stopper)**

- Chỉ đậy cho chai rượu vang hoặc champagne

❖ **Dụng cụ khai lon (Can opener)**

❖ **Dụng cụ khai bia (Bottle opener)**





❖ **Dao quầy bar (Bar knife – Fruit knife)**

❖ **Thớt (Cutting board)**

- Không cho khách mượn dao

❖ **Cây dầm (Muddler)**

❖ **Đồ thủy tinh (Glassware)**

- Ly thủy tinh trắng, trong suốt, ít sử dụng hoa văn
- Không nứt, rạn, bọt thủy tinh
- Cầm ly phục vụ

o Cầm phần chân đế

o Nếu ly không chân đế, cầm ở phần phía dưới đáy ly

1. Martini glass (Cocktail glass)

- Dùng phục vụ các loại cocktail uống lạnh, không đá (do có phần nhọn, dễ bể ly)
- Hình chữ V gắn với phần chữ T chân dài



2. Brandy Snifter Glass (Brandy glass, Cognac glass)



- Dùng để phục vụ họ rượu Brandy
- Vành ly nhỏ
- Đáy không nhọn, bỏ đá
- Chân ngắn

3. Margarita glass

- Dùng phục vụ cocktail có tên là Margarita (rất thông dụng)
- Không dùng đá
- Hết ly Margarita thì có thể dùng ly cocktail glass (martini glass)





4. Old fashioned glass (Rock glass)
- Dùng phục vụ cocktail có tên là “Old fashioned”
  - Phục vụ các loại rượu uống kèm với đá (nếu rượu đó không có tên ly)
  - Uống cocktail có tên là “Tequila”

5. Highball glass Tall glass
- Dùng phục vụ các loại thức uống giải khát hoặc cocktail có đá



6. Red wine glass White wine glass
- Ly vang trắng có chân cao hơn và nhỏ hơn ly vang đỏ



7. Tulip champagne glass Flute champagne glass  
glass Saucer champagne glass



8. Irish coffee glass

- Dùng phục vụ cocktail có tên là Irish coffee



**2.3. Đồ sành sứ**

**2.3.1. Đồ vải**

- Khăn lau ly (Glass cloth)
- Vải lọc, phễu
- Lót ly: (Coaster)

**2.3.2. Đồ dùng khác**

- Knife
- Straws
- Stirrer

**Câu hỏi ôn tập**

Câu 1: Trình bày quá trình hình thành và phát triển của nghề phục vụ bar?

Câu 2: Trình bày chức năng, vai trò của bộ phận bar trong cơ sở kinh doanh ăn uống?

Câu 3: Phân tích cơ cấu tổ chức bộ máy của bar, nhiệm vụ của các chức danh, lý giải được yêu cầu đối với nhân viên phục vụ tại bộ phận bar?

Câu 4: Kể tên và giải thích công dụng của các trang thiết bị và dụng cụ phục vụ bar?

## **Chương II: KIẾN THỨC VỀ CÁC LOẠI ĐỒ UỐNG**

Chương này trình bày một số kiến thức cơ bản về các loại đồ uống, đồ uống không cồn, đồ uống có cồn. Lựa chọn các loại đồ uống không cồn, đồ uống có cồn để pha chế phù hợp.

### **I. ĐỒ UỐNG KHÔNG CỒN**

#### **1. Khái niệm về đồ uống không cồn**

Đồ uống không cồn nhằm cung cấp nước cho cơ thể, lượng vitamin và một số khoáng chất khác.

#### **2. Phân loại về đồ uống không cồn**

##### **2.1. Đồ uống giải khát**

###### **2.1.1. Nước suối**

- Thành phần: Có nhiều khoáng chất, được lấy từ các nguồn suối tự nhiên rồi đem lắng lọc, khử trùng.

- Phân loại:

Loại có gaz: Như nước khoáng Vĩnh hảo, loại này thường được dùng pha chế soda chanh, hay tạo gaz với một số loại nước ép trái cây khác.

Loại nước suối thanh khiết (không gaz): Nước suối Evian (một nhãn hiệu của Pháp – là loại nước suối có chất lượng); La vie; Aquafina...

Ngoài ra, còn có một số nước suối có thêm hương trái cây hoặc thêm một số thành phần muối khoáng giúp cơ thể lấy lại năng lượng, chống mệt mỏi như loại nước suối của hãng Pepsi.

- Công dụng:

Giải khát, tăng muối khoáng cho cơ thể. Thích hợp cho người già, trẻ em, những vận động viên. Thường xuyên dùng nước suối sẽ giúp cơ thể không bị nhiễm các hóa chất độc hại, các hạt có trong nước.

Phục vụ: Khi dùng nên ướp lạnh, dùng ly Highball và có đồ lót ly.

###### **2.1.2. Nước ngọt**

- Thành phần: Gồm có nước, đường, khí CO<sub>2</sub>, màu và hương liệu tự nhiên hoặc nhân tạo.

- Phân loại:

Các loại Cola: Pepsi, Coca, Mirinda...

Các loại Citrus: Có mùi chanh như Sprite, 7 up

Loại có mùi trái cây: Dâu, vải, nho...

Loại có mùi khác: Ginger ale, Tonic...

- Công dụng: