

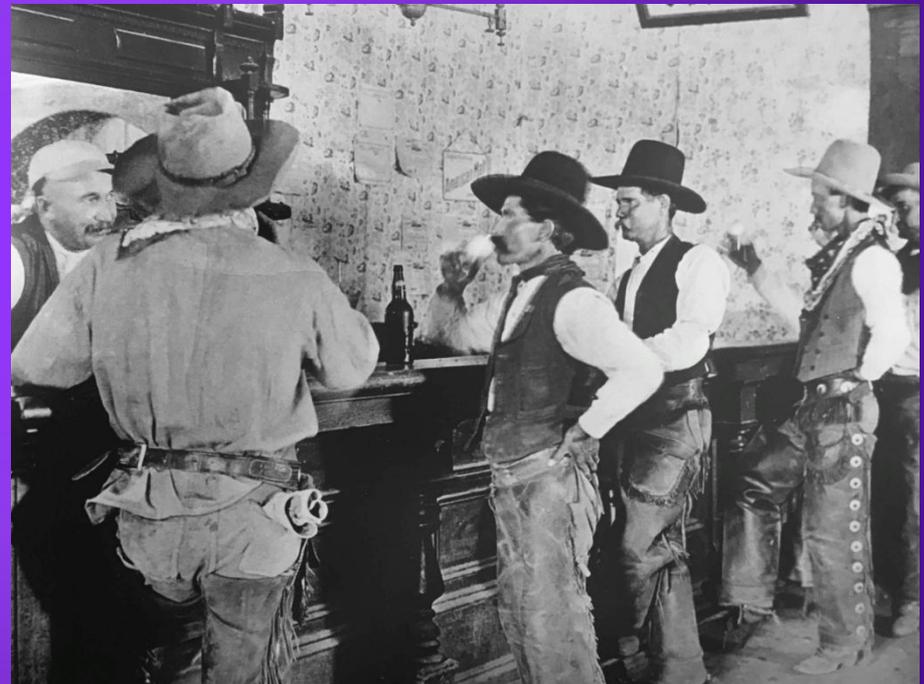
Презентация

на тему:
Десерт-бар

Выполнили
Обучающиеся 3 курса
Группы ТПОПБ-8
Корякина Н.
Чупикова С.

История появления баров

История возникновения баров восходит к 18 в., к периоду открытия месторождений золота в Америке. В те времена там появились первые заведения для развлечений.



Хозяева трактиров тогда без основания отгораживались от посетителей прочным барьером, выставляя на массивную стойку старателям, ковбоям и разного рода путешественникам бокал напитка, сэндвич или горку жареных земляных орехов.





За многие годы бары претерпели значительные изменения, но сам характер быстрого обслуживания остался неизменным.

В настоящее время бар — предприятие, где акцент делается на барную стойку и в котором организуют отдых посетителей в уютной обстановке. Здесь можно заказать напитки, коктейли, закуски или блюда, приготовленные из полуфабрикатов, послушать музыку, спеть под «караоке», посмотреть программы телевидения, выступления артистов варьете, эстрады, шоу барменов, организовать дружескую встречу, банкет.



ДЕСЕРТ-БАР



Под десерт-баром следует понимать яркую разновидность безалкогольного бара. Данное заведение в полной мере отвечает критериям разнообразия в плане ассортимента блюд, а также его оригинальностью



Помимо этого, здесь уместна предельно высокая культура обслуживания и производства. Посетители такого места, как правило, испытывают комфорт и наслаждение.



Им предлагаются разнообразные сладкие блюда и напитки. Важно отметить, что в меню входят морсы, желе, мороженое с различными наполнителями, фруктовые салаты, варенье, пирожные и так далее.



Также десерт-бар может быть маленьким, похожим на заведение быстрого обслуживания...



и большие, подобно ресторану.



Десерт-бар «Леди Мармелад» в Геленджике



Спасибо за внимание!