

**2.) Bar con pista de baile:**

Es un local que tiene la misma disposición que el Bar Americano, pero con una pequeña pista de baile y una orquesta, o un pianista y un baterista que le dan el ambiente musical. En este tipo de bar se hace indispensable el servicio de Meseros.

**c. El Bar de Hotel de Veraneo:**

Es generalmente una combinación de Bar Americano y de Bar con Pista de Baile. Debe ser un lugar agradable para tomar el aperitivo antes de comer o el digestivo después de la comida. Distrae a los huéspedes del hotel ofreciendo la música y la pista de baile.

**d. Bar Expreso:**

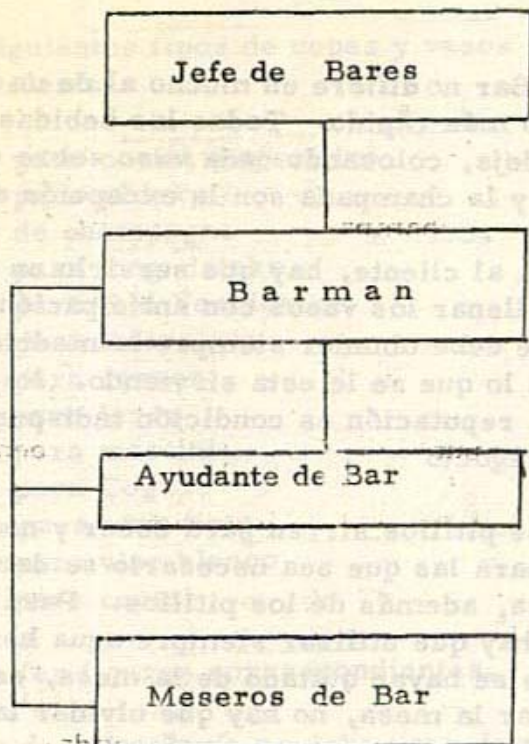
Esta clase de Bar es de origen Italiano. Se denomina así porque tiene una máquina para hacer "Café Expreso", la que se encuentra sobre la barra. Su principal fuente de ingresos esta representada por la venta de café, aperitivos, jugos de frutas y helados.

**e. Bar sin Alcohol - (Milk - Bar):**

Es el Bar en el que las bebidas que se expenden no contienen alcohol sino que se elaboran a base de leche, jugos, frutas, jarabes, etc.

**2. Personal del Bar:**

La Brigada de Bar generalmente es muy sencilla, depende de la estructura de la organización, básicamente tenemos:



Todo el personal de Bar aparte de sus conocimientos técnicos, debe poseer don psicológico para tratar a sus clientes. Su elegancia en el hablar y en la preparación de las bebidas deben ser ejemplares. Su fama y la del establecimiento dependen de esto.

Como cualidades debe reunir imprescindiblemente las físicas, morales e intelectuales y técnicas.

### 3. Arreglos necesarios en el Bar:

Para poder asegurar un servicio cuidadoso y rápido, hay que mantener una buena provisión. Esta consiste principalmente en reservas de vinos, licores, aguas minerales, cervezas, jugos de frutas, leche, huevos, etc.. Hay que desempolvar o lavar con agua tibia las botellas que se vuelven muy pegajosas después de una jornada intensa, teniendo el cuidado de no desprender las etiquetas. La preparación de hielo no se debe descuidar. Cada cosa en su puesto debe ser el lema que ordene toda la actividad del Bar.

#### 4. El Servicio:

El Servicio de un Bar no difiere en mucho al de un buen restaurante, es simple pero más rápido. Todas las bebidas deben servirse sobre una bandeja, colocando cada vaso sobre una servilleta o platillo, el vino y la champaña son la excepción a esta regla.

Para dar confianza al cliente, hay que servirlo en lo posible delante de él y no llenar los vasos con anticipación, detrás de la barra; el cliente debe obtener siempre la medida justa, aún cuando no observe lo que se le está sirviendo. No hay que olvidar que la buena reputación es condición indispensable para el buen éxito del negocio

Recuerdese que los pitillos sirven para beber y no para revolver las bebidas, para las que sea necesario se dará una cuchara o paleta plástica, además de los pitillos. Para preparar las bebidas calientes hay que utilizar siempre agua hervida. Tan pronto los clientes se hayan quitado de la mesa, es conveniente alzar todo y limpiar la mesa, no hay que olvidar la limpieza frecuente de los ceniceros.

#### 5. Material y Accesorios del Bar:

La buena dotación del Bar en relación a accesorios y material profesional es importante para ofrecer un buen servicio, por lo tanto todo Bar requiere del siguiente material:

##### Cristalería:

- El arte del buen beber incluye poseer conocimientos sobre la materia (saber paladar o catar cada sorbo).
- Tener bebidas de excelente calidad y también usar las copas para cada tipo de coctel.

En cuanto a la capacidad de las copas se debe tener en cuenta que el hielo al disoverse aumentará el volumen del contenido en unos 5 a 10 gramos. Hay cocteles que se sirven con hielo picado o sin colar, de manera que si un coctel es de 90 gramos, la copa debe dar capacidad de 100 gramos o más.

Los siguientes tipos de copas y vasos se usan generalmente en la coctelería:

↳ copa para coctel o aperitivo

- vaso para whisky
- copa de champagne
- vaso para long-drinks
- vaso para Old Fashioned
- copa para licor
- vaso para cerveza
- copa para jerez
- copa para martini
- copa para Cognac
- Copa para vino tinto
- copa para vino blanco
- copa para coctel

Nota: Ver figuras correspondientes.

El tipo de cristalería se debe usar de acuerdo a las normas generales, sin embargo hay que tener en cuenta que en nuestro medio no se posee en el comercio la totalidad de ellas, por lo tanto es necesario adaptar sin alterar los usos correspondientes. El estilo varía más no su uso.

Las copas para cocteles y aperitivos son las únicas que pueden tener adornos y fantasías, aunque están permitidos los colores, desde los más claros hasta los más oscuros, estos no son muy aconsejables porque no permiten apreciar visualmente las bebidas.

Los cocteles, como Manhattan, Martini, etc. se sirven en copas que no excedan de 80 gramos.

Los cocteles o bebidas aperitivas en cuya composición entren vinos generosos o alcohol en escasa cantidad, se sirven en copas o vasos de 100 a 120 gramos.

Los cocteles batidos a base de bebidas concentradas se sirven en copas o vasos de 90 gramos.

Los cocteles que contengan jugos de frutas se sirven en vasos de 100 a 120 gramos.