

L'agencement du bar

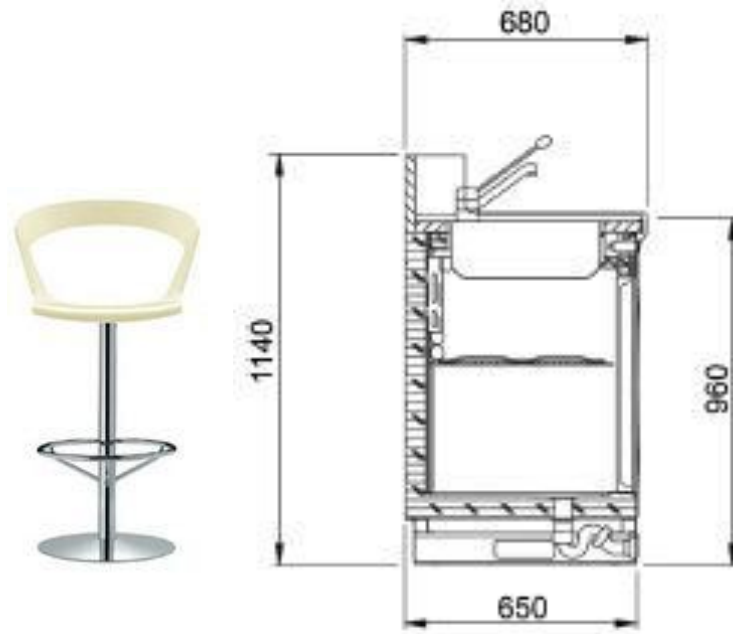
1. Les différentes pièces qui composent un lieu de convivialité (débit de boisson) :

- La zone de consommation où l'on retrouve les facteurs d'ambiance.
La salle, la terrasse (couverte ou non), le comptoir, l'emplacement fumeur (voir le cours : les boissons et la loi), les commodités.
- La zone de travail (meuble professionnel livré nu, habillé ultérieurement par une coque "comptoir")
- La zone de préparations et de stockage : Office du bar (dans la mesure du possible)

MOBILIER	CARACTERISTIQUES	MOBILIER	CARACTERISTIQUES
<p>Le comptoir</p> 	<p>La forme et la longueur du comptoir varient en fonction de la taille de la salle et du style de l'établissement. Le bloc comptoir se compose de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> D'un placard réfrigéré, <input type="checkbox"/> D'une machine à glaçons, <input type="checkbox"/> De rangements bouteilles, <input checked="" type="checkbox"/> D'un point d'eau. 	<p>Les tabourets</p> 	<p>Dont la hauteur varie selon la hauteur du comptoir (90 cm)</p>
<p>Chaises, fauteuils, banquettes et poufs</p> 	<p>Doivent être en accord avec la décoration et l'ambiance</p>	<p>Les tables et tables basses</p> 	<p>Ne doivent pas encombrer la surface au sol : AISANCE</p>

Évidemment ce mobilier a les mêmes caractéristiques que le mobilier de restaurant.

2. La coupe schématique d'un comptoir :



Les autres éléments constituant l'utilisation du comptoir :

- Les étagères.
- Les placards.
- L'estrade.
- La casquette (dessus du comptoir)
- Un éclairage direct et indirect (ampoules basses consommations)
- La zone du service par le personnel.
- L'entrée et la sortie du comptoir.
- La zone de paiement (caisse)

3. Le matériel du bar :

Une verrerie adaptée (quelques exemples)



Le petit matériel

Matériel à la vue du client (quelques exemples)



Shaker,
Speed shaker
Verre à mélange,
Passoire à cocktail,
Cuillère à mélange,
Râpe à muscade,
Pics en bois
Sous-verres,
Porte-chalumeau,
Pince à cocktail,
Serviettes papier
Sticks (mélangeur)
Corbeille à fruits.
Vasque à Champagne

Le matériel électrique



blender

Centrifugeuse

Ice crusher

Presse agrumes

Matériel hors vue du client (quelques exemples)



Coffre à fruits (mise en place)
Limonadier,
Econome,
Couteau à fruits et planche,
Siphon à eau de Seltz,
Cuillère à zeste,
Plateaux de service.