



PROGRAM SZKOLENIA DLA BARMANÓW

4 dni, 32 godziny szkoleniowe

Program kursu pozwala na opanowanie wiadomości zarówno teoretycznych, jak i praktycznych niezbędnych do pracy w zawodzie barmana.

Od osoby pracującej za barem coraz częściej wymaga się zdolności ekwilibrystycznych, znajomości zasad miksologii, obsługi konsumenta a nawet psychologii sprzedaży.

Szkolenie przeznaczone jest zarówno dla osób, które dopiero zaczynają swoją przygodę ze sztuką barmańską, jak i dla tych, którzy już pracują i chcą podnieść swój profesjonalizm.

Dzień I

- Wprowadzenie do zawodu barmana
- Terminologię i funkcjonowanie sprzętu barowego oraz rodzaje stosowanego szkła, miary barowe
- Alkoholoznawstwo
- Miksologia - zasady komponowania napojów mieszanych
- Zasady podawania napojów alkoholowych
- Odpowiedzialne serwowanie alkoholu
- Organizacja baru i pracy barmana

Dzień II

- Working i Speed Flair
- Free Pouring

Dzień III

- Zajęcia praktyczne z Miksologii i sztuki komponowania koktajli zgodnie z zasadą „**Anticipation, Look, Aroma and Taste**”
- Stirred drinks in chilled cocktail glasses
- Cream drinks
- Highballs
- Low ball drinks in rocks glasses
- Sour drinks
- Frozen drinks
- Pousse cafes
- Special drinks

DZIEŃ IV

- Zajęcia praktyczne z Miksologii i sztuki komponowania koktajli zgodnie z zasadą „**Anticipation, Look, Aroma and Taste**” część II
- Możliwości i narzędzia współczesnej Miksologii
- Światowe trendy w barmaństwie
- Audyt i rozliczanie baru
- Zarządzanie barem i produktami
- Techniki i psychologia sprzedaży