

Zakres szkoleń

KURS BARMAŃSKI

I stopnia

1 WPROWADZENIE DO ZAWODU BARMANA

- 1.1 DEKALOG BARMANA
- 1.2 BAR W UJĘCIU HISTORYCZNYM
- 1.3 SYLWETKA BARMANA
- 1.4 ORGANIZACJA I WYPOSAŻENIE BARU
 - 1.4.1 SPRZĘT BAROWY CIĘŻKI
 - 1.4.2 DROBNY SPRZĘT BARMAŃSKI
 - 1.4.3 TYPY SZKŁA I PORCELANY BAROWEJ
- 1.5 TECHNIKI I PSYCHOLOGIA SPRZEDAŻY
 - 1.5.1 PROCES SPRZEDAŻY USŁUG GASTRONOMICZNYCH
 - 1.5.2 PSYCHOLOGICZNE ASPEKTY PRACY BARMANA

2 ZARYS TECHNOLOGII I TOWARZNAWSTWA NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH

- 2.1 ALKOHOL — HISTORIA ORAZ SPOSOBY POZYSKIWANIA
- 2.2 WÓDKI CZYSTE
- 2.3 WÓDKI GATUNKOWE -- NATURALNE
 - 2.3.1 AMERICAN WHISKEY
 - 2.3.2 CANADIAN WHISKY
 - 2.3.3 IRISH WHISKEY
 - 2.3.4 SCOTCH WHISKY
 - 2.3.5 ARMAGNAC
 - 2.3.6 BRANDY – BRANDY DE JEREZ
 - 2.3.7 CALVADOS
 - 2.3.8 COGNAC
 - 2.3.9 GRAPPA
 - 2.3.10 RUM
 - 2.3.11 CACHACA
 - 2.3.12 TEQUILA
 - 2.3.13 ŚLIWOWICA, SLIVOVITZ, PLUM BRANDY
- 2.4 WÓDKI GATUNKOWE
 - 2.4.1 GIN (AROMATYZOWANE)
 - 2.4.2 BITTERS
 - 2.4.3 PASTIS (ANYŻOWE)



- 2.4.4 LIKIER (CORDIAL I LIQUEUR)
- 2.5 WINA GRONOWE
- 2.5.1 WINA TYPOWE (ZWYKŁE, STOŁOWE)
- 2.5.2 MADERA (WZMACNIANE)
- 2.5.3 PORTO
- 2.5.4 SHERRY (XERES, JERES)
- 2.5.5 WERMUT (VERMOUTH)
- 2.5.6 SZAMPAN (CHAMPAGNE)
- 2.6 PIWO
- 2.7 CYDR
- 2.8 MIÓD PITNY

3 MIKSOLOGIA

- 3.1 SKŁADOWE NAPOJÓW MIESZANYCH
- 3.2 TECHNIKA MIESZANIA NAPOJÓW
- 3.3 TAJNIKI MIESZANIA NAPOJÓW
- 3.4 OBLICZANIE MOCY ALKOHOLU W DRINKACH
- 3.5 HISTORIA COCKTAILU
- 3.6 KLASYFIKACJA NAPOJÓW MIESZANYCH

4 MIKSOWANIE W STYLU WOLNYM

- 4.1 CHARAKTERYSTYKA I HISTORIA STYLU FLAIRTENDING
- 4.2 PODZIAŁ POSZCZEGÓLNYCH KATEGORII FLAIR
- 4.3 CEL I ROLA WSPÓŁCZESNEGO BARMANA FLAIR
- 4.4 W BARZE I NA IMPREZACH BARMAŃSKICH

5 CARVING BARMAŃSKI

- 5.1 WYKRAWANIE W OWOCACH I WARZYWACH
- 5.2 NACINANIE PLASTERKI OWOCÓW CYTRUSOWYCH

6 OBSŁUGA KOMPUTEROWYCH SYSTEMÓW KASOWYCH

- 6.1 OBSŁUGA KOMPUTEROWYCH SYSTEMÓW BAROWYCH I KAS FISKALNYCH
- 6.2 PROGRAM GASTRONOMICZNY GASTRO
- 6.3 WERYFIKACJA SPRZEDAŻY Z SYSTEMEM VIDEO NADZORU VDR-S
- 6.4 REJESTRACJA DOCHODÓW W BARZE

7 REKLAMA I MARKETING BARU