

HARMONOGRAM PLANOWANEGO KURSU

Wykonawca kursu			Open Bar Tomasz Szczęsny		
Nazwa kursu			Kurs Barmański		
Termin kursu			03-07.12.2019r		
Miejsce realizacji kursu			CKZiU w Strzalkowie		
Łączna liczba godzin dydaktycznych			27h	w tym teorii	10h
				w tym praktyki	17h
Dzień	Data	Godzina od... do...	Ilość godzin	Wykładowca imię i nazwisko	Temat zajęć
1	03.12.2019r	15-20	5h	Tomasz Szczęsny	Wprowadzenie do zawodu barmana: charakterystyka sylwetki barmana, specyfika pracy w różnych typach lokali gastronomicznych, techniki organizacji pracy i baru.
2	04.12.2019r	15-20	5h	Tomasz Szczęsny	Wykłady multimedialne z zakresu technologii napojów alkoholowych, towaroznawca alkoholowego, historii, charakterystyki i klasyfikacji poszczególnych rodzajów alkoholi
3	06.12.2019r	15-20	5h	Tomasz Szczęsny	Prezentacja sprzętu barmańskiego, typu szkła barowego, miar barowych, poszczególnych rodzajów alkoholów i ich marek: wódka czysta, wódki gatunkowe, gin, brandy, koniak, armaniak, calvados, brandy de jerez, grappa, likiery, bitters, whisky (szkocka, irlandzka, amerykańska, kanadyjska, japońska), rum, cachaca, tequila, mezcal, absynt, wino musujące, wino wzmacniane, wermuty. 4. Zasady serwowania drinków mieszanych, różnego rodzaju alkoholu w tym likieru sambuca, absyntu oraz tequili, sposoby tworzenia „drinków efektowych” i płonących.



Fundusze
Europejskie
Program Regionalny

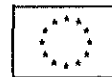


SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



POWIAT SŁUPECKI

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



4	07.12.2019r	9-16	7h	Tomasz Szczęsny	5. Techniki dekorowania koktajli przy pomocy świeżych owoców takich jak: carambola, physalis, kumquat, pitaja, marakuja, ananas, kiwi, banan, cytryny, limonki, pomarańcze, winogrona, melon, arbuz i inne. 6. Barmaństwo molekularne- zastosowanie ciekłego azotu w miksologii 7. Wędzenie koktajli- smoking gun 8. Cygara 9. Baristyka
5					
6					
...					

Kierownik projektu

Sylvia Barciszewska

OPEN BAR

Tomasz Szczęsny
41-902 Bytom, ul. Piekarska 96/4
NIP 6261552500, tel. 511 226 253

Tomasz Szczęsny