

HARMONOGRAM PLANOWANEGO KURSU

Wykonawca kursu		ALL-IN Waldemar Mucha z siedzibą w Rzeszowie RIS 2.18/00125/2014 RSPIO 263223			
Nazwa kursu		Kurs barmański Barman Blender			
Termin kursu		02-07.12.2019			
Miejsce realizacji kursu		Zespół Szkół Ekonomicznych im. Maksymiliana Jackowskiego w Słupcy			
Łączna liczba godzin dydaktycznych		36		w tym teorii	10
				w tym praktyki	26
Dzień	Data	Godzina od... do...	Ilość godzin	Wykładowca imię i nazwisko	Temat zajęć
1	02.12.2019	14:00-17.45	5	Waldemar Mucha	BARMAN - KULTURA PRACY. KWALIFIKACJE I OBOWIĄZKI. ZAWÓD BARMANA - sylwetka barmana - misja barmana, kultura spożywania alkoholu - ubiór, postawa, zachowanie - rady i wskazówki dla barmana potrzebne kwalifikacje i umiejętności zawodowe BAR – ARANŻACJE, WYPOSAŻENIE, SPRZĘT PODRĘCZNY BARMANA - typy barów - sprzęt meblowy i urządzenie techniczne w barze - organizacja pracy baru - narzędzia i przybory barowe – podręczny sprzęt barmański - szkło barowe – podział i klasyfikacja - miary barowe - system HACCP w pracy barmana - prowadzenie lokalu gastronomicznego / baru koktajlowego – obowiązujące przepisy prawne ZARZĄDZANIE W BARZE - obsługa gości przy barze/psychologia sprzedaży - przywitanie Gości, bieżąca obsługa z zastosowaniem technik sprzedaży, serwis napojów i drinków, rozliczenie zamówienia, sposoby inkasowania należności, pożegnanie Gości – Proces obsługi nastawiony na maksymalizację obrotów - rozliczenia w barze: inwentaryzacja, beverage cost – marzowanie alkoholu, drinków - podstawowe zwroty i nazwy anglojęzyczne w barze
2	03 12 2019	14:00-17.45	5	Waldemar Mucha	TOWAROZNAWSTWO NAPOJÓW ALKOHOLYCH I BEZALKOHOLOWYCH - produkcja alkoholu – zarys historyczny - historia cocktailu i innych napojów mieszanych - miksologia, zawód barmana – pierwsze wzmianki - wina gronowe i ich klasyfikacja, serwis wina - piwa, miody pitne, cydy - wódki i ich klasyfikacja - przegląd towaroznawczy wódek - degustacja wybranych trunków - likiery



Fundusze
Europejskie
Program Regionalny



SAMORZĄD WOJEWÓDZTWA
WIELKOPOLSKIEGO



POWIAT SŁUPECKI

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



					TECHNIKA PRODUKCJI NAPOJÓW MIESZANYCH - klasyfikacja i podział napojów mieszanych. shot, short, long drinki - techniki przyrządzania napojów mieszanych
3	04.12.2019	14:00-17:45	5	Waldemar Mucha	TECHNIKA PRODUKCJI NAPOJÓW MIESZANYCH - sztuka prezentacji – techniki dekorowania drinków (garnish) - koktajle pływające, warstwowe, widowiskowe - przygotowywanie napojów mieszanych, wszystkich typów - shot - short - long - diverse (specjalne) - hot - soft - fancy - diet
4	05.12.2019	14:00-17:45	5	Waldemar Mucha	TECHNIKA PRODUKCJI NAPOJÓW MIESZANYCH - miksologia molekularna – nowe techniki pracy w barze - receptury klasyczne oraz ich modyfikacje – przygotowywanie drinków w praktyce z uwzględnieniem stylu pracy dostosowanego do miejsca/typu lokalu gastronomicznego
5	06.12.2019	14:00-18:30	6	Waldemar Mucha	TECHNIKA PRODUKCJI NAPOJÓW MIESZANYCH - efektowny serwis. working flair, speed flair, free pouring
6	07.12.2019	09:00-16:30	10	Waldemar Mucha	TECHNIKA PRODUKCJI NAPOJÓW MIESZANYCH - koktajle pływające, warstwowe, widowiskowe - przygotowywanie napojów mieszanych, wszystkich typów - shot - short - long - diverse (specjalne) - hot - soft - fancy - diet

Kierownik projektu

Sylvia Barciszewska

AI L - IN: Waldemar Mucha
ul. Strażacka 54D/2
35-312 Rzeszów
NIP 5170001099