



UNIVER

программа по курсу "БАРМЕН"

На курсах барменов вы научитесь:

- Разбираться в готовых напитках (вино, водка, виски, джин, пиво), правилах их хранения и подачи;
- Готовить коктейли и смешивать напитки;
- Владеть профессиональным оборудованием, посудой и инвентарем;
- Этике общения с гостем;
- Законодательству, санитарным нормам и правилам работы;
- Принципам наличного и безналичного расчета;
- Искусству зрелищного приготовления коктейлей – флейрингу.

Занятия проводятся в удобных, оборудованных классах в центре города. Конкурентная стоимость курсов и гарантированное трудоустройство сделают обучение у нас максимально результативным.

Программа по обучению барменов:

1. Бармен (суть и особенности работы. Требования к внешнему виду барменов. Требования безупречного обслуживания. Особенности работы на контакт с клиентом).
2. Безопасность на предприятии общественного питания, в баре в частности.
3. Бар-рабочее место (виды баров, особенности баров, оснащение оборудованием, инвентарем и посудой).
4. Подготовка бара к работе (открытие, организация рабочего места в начале смены, ККМ х-отчет).
5. Закрытие бара (обязанности бармена, снятие остатков, отчетность, ККМ-z- отчет).
6. Стандарты работы бармена (организация обслуживания, этикет с гостями, прием заказа и его исполнение, сервис продаж).

7. Нормативно-технологическая документация регламентирующая производство напитков.
8. Санитарные нормы и правила предъявляемые к работе торговом зале и баре , к технологии приготовления.
9. Виды посуды для алкогольных и безалкогольных барных напитков.
10. Подготовка и хранение сырья для производства напитков.
11. Винная карта (структура, правила составления, требования).
12. Крепкие алкогольные напитки (характеристика напитка, ассортимент, правила подачи).
13. Пиво (характеристика напитка, виды и сорта пива, правила подачи).
14. Вино (характеристика напитка, виды и сорта вина, правила подачи, особенности хранения, старение вина).
15. Коктейли алкогольные и микс-напитки (характеристика напитка, классификация и виды , способы приготовления, правила подачи, правила составления новых рецептов, украшения и добавки, вкусовые характеристики, популярные рецепты).
16. Коктейли безалкогольные (характеристика напитка, виды, правила подачи).
17. Флейринг (шоу, рабочий, движения и движения одной и двумя бутылками, разновидности хватов, жонглирование, быстрое смешивание).
18. Практикум по расчету: расчет креш-льда -расчет ингредиентов.
19. Чтение технологических карт.
20. Видео-презентации по приготовлению напитков на баре.
21. Закон «О защите прав потребителя», зона ответственности барменов.
22. Зачет.

Учиться у нас престижно!

