



KURSY GASTRONOMICZNE



KURS BARMAŃSKI

BarCocktail to profesjonalna kadra szkoleniowa, która swoje umiejętności zawdzięcza wieloletniemu doświadczeniu w Polsce i za granicą.

To także laureaci wielu konkursów barmańskich, a przede wszystkim pasjonaci swojej sztuki.

Szkolenie barmańskie w BarCocktail ma na celu wyprowadzenie na polski rynek doskonale wyszkolonych barmanów.

Uczestnicy szkolenia zapoznają się z historią miksologii oraz nauczą się praktycznych zasad pracy za barem.



KURS BARMAŃSKI

Dzięki wieloletniemu doświadczeniu jesteśmy w stanie zapewnić Państwu szkolenie na najwyższym poziomie. Nauka serwowania i przygotowywania koktajli odbywa się z wykorzystaniem prawdziwych alkoholi, syropów i dodatków. Tak, aby kursantom łatwiej było przyswoić niezbędne umiejętności. Degustacja przygotowywanych koktajli pozwoli uczestnikom na poznanie wielu nowych kompozycji smakowych. Dodatkowo pokażemy, jak najlepiej dekorować swoje napoje.

Uczestnicy szkolenia nauczą się elementarnych zasad working flair. Jest to nowoczesna obsługa gości połączona z elementami show. Kurs skierowany jest do osób, które swoją pracę za barem chcą wykonywać w sposób bardziej efektowny, wykorzystując sztukę flair. Celem jest możliwość późniejszego p rezentowania jej na konkursach krajowych i międzynarodowych, pokazach barmańskich, imprezach integracyjnych.



KURS BARMAŃSKI 16 godzin – 300zł

Tematy wykładów:

- prezentacja sprzętu barmańskiego i sposobów posługiwania się nim,
- standardy barmańskie,
- szkło koktajlowe,
- miary barowe,
- techniki miksowania,
- historia alkoholi i procesy produkcji (połączone z degustacją).

Zajęcia praktyczne z miksologii:

- techniki nalewania (free pouring),
- sposoby shake'owania,
- przygotowanie półproduktów (sweet & sour, syrop cukrowy, infuzje i syropy smakowe),
- dekorowanie owoców,
- przygotowywanie koktajli.

Zajęcia z working flair:

- speed flair,
- optymalizacja pracy za barem,
- techniki working flair,
- przygotowanie koktajli w widowiskowy sposób.



KURS KELNERSKI

Kelner jako osoba frontowa personelu serwisowego ma szczególnie ważne zadanie jako reprezentant i osoba tworząca wizerunek firmy oraz pozycję na rynku gastronomicznym. To nie tylko realizator zamówienia, ale także doradca somelierski oraz znakomity barista i barman. Dobry serwis może uratować złe jedzenie, ale dobre jedzenie nigdy nie uratuje złego serwisu.

BarCocktail posiada w swojej ofercie doskonałe szkolenie kelnerskie, przygotowane i prowadzone przez profesjonalistów z wieloletnim doświadczeniem zdobytym w Polsce i za granicą.

W programie szkolenia zostały uwzględnione wszystkie sposoby obsługi klienta. Zdajemy sobie sprawę, jak ważny jest szeroki wachlarz umiejętności – w związku z tym, kursanci zapoznają się z serwisem angielskim, niemieckim, francuskim i à la carte.



KURS KELNERSKI 16 godzin – 300zł

DZIEŃ PIERWSZY

Wygląd i prezencja kelnera:

- cechy osobowe dobrego kelnera,
- kultura obsługi gości przy stole z elementami wiedzy psychologicznej,
- sprzedaż sugestywna,
- napiwki – nagroda za dobrze wykonaną pracę.

Karty menu:

- znaczenie znajomości menu i karty win,
- podawanie kart menu,,
- doradzanie przy wyborze potraw.

Przygotowanie sali konsumenckiej:

- przygotowanie zastawy stołowej do podawania dań i napojów,
- przygotowanie pomocnika kelnerskiego.

Przenoszenie tac i zastawy stołowej.

Techniki nakrywania stołów białą stołową:

- metoda składania obrusów,
- techniki rozkładania obrusów,
- technika zdejmowania obrusa,
- zmiana obrusa w obecności gości.

Dekoracja stołu:

- zasady dekorowania stołu,
- dekoracyjne składanie serwetek i serwetek płóciennych.

Nakrywanie stołów:

- nakrycie proste,
- nakrycie rozszerzone,
- przygotowanie nakrycia w obecności gości.

Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji.



KURS KELNERSKI 16 godzin – 300zł

DZIEŃ DRUGI

Przebieg obsługi gości:

- powitanie i zajmowanie miejsc przez gości,
- przyjmowanie zamówienia,
- serwowanie potraw i napojów,
- rozmowa z gośćmi,
- realizacja rachunku,
- pożegnanie gości.

Ogólne zasady obsługi:

- kolejność podawania potraw i napojów,
- kolejność obsługi,
- skargi i reklamacje,
- postępowanie z trudnym gościem.

Metody obsługi:

- serwis niemiecki,
- serwis a'la carte,
- elementy serwisu francuskiego,
- serwis angielski,
- serwis bufetowy.

Podawanie napojów bezalkoholowych:

- podawanie gorących napojów
- bezalkoholowych,
- podawanie zimnych napojów
- bezalkoholowych.

Podawanie napojów alkoholowych:

- podawanie piwa,
- techniki podawania wina, oraz dekantacja wina,
- podawanie wódek,
- dobór alkoholi do potraw.

Organizacja obsługi przyjęć okolicznościowych:

- przygotowanie sali, nakrywanie i dekoracja stołów,
- techniki obsługi gości.





Krzysztof Mięsiak

telefon: 512 922 232

mail: info@BarCocktail.pl

www: www.BarCocktail.pl

