



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.



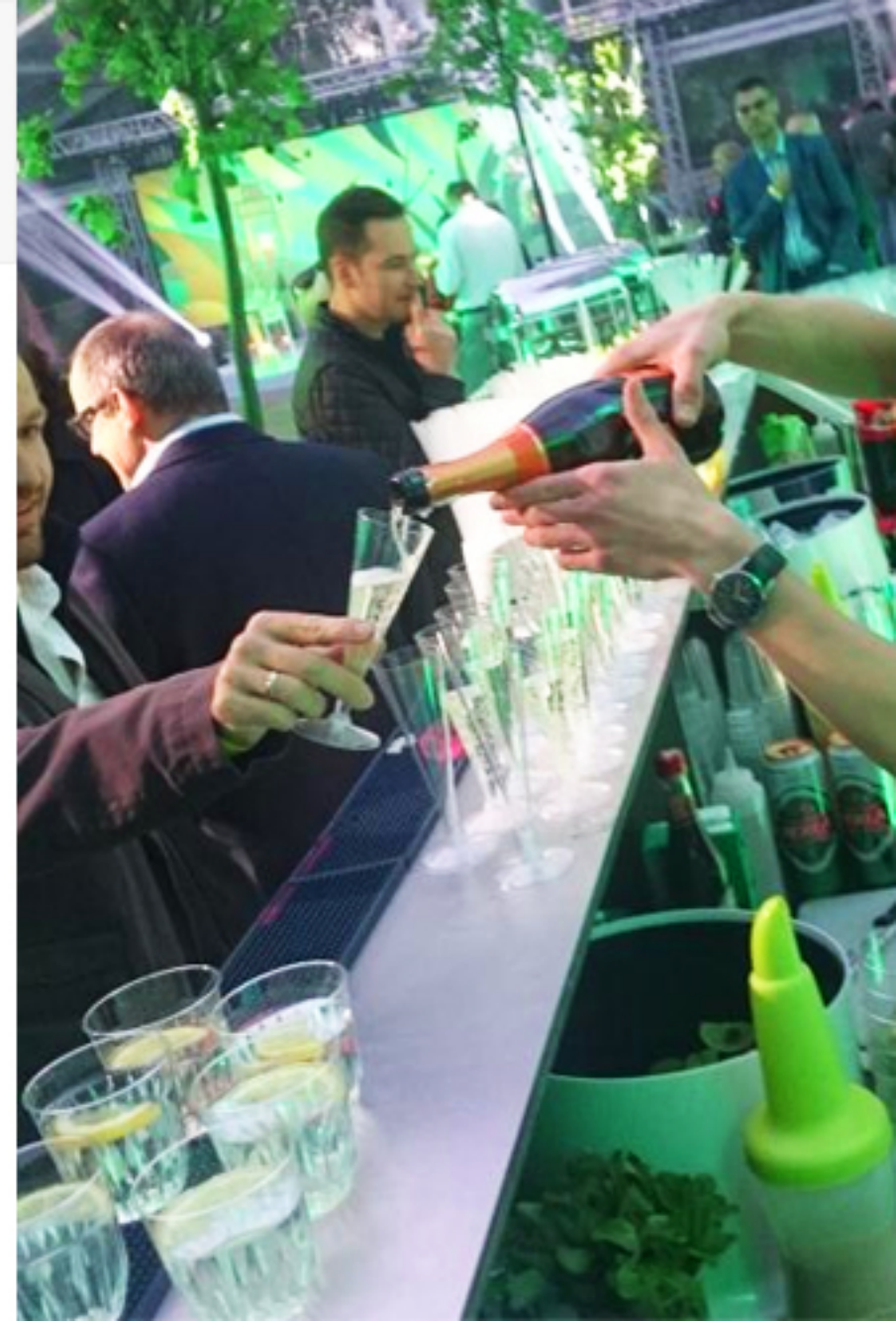
KURS BARMAŃSKI

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 prezentowania jej na konkursach krajowych i międzynarodowych, pokazach barmańskich, imprezach integracyjnych.



KURS BARMAŃSKI - 16 GODZIN

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 z *working flair*:

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

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.

KURS BARISTY

Kawa to nie tylko nasza pasja, to również sposób na życie. Lata pracy i nieustannego doskonalenia się pozwoliły nam opanować sztukę parzenia niemalże do perfekcji. Chcemy szerzyć kulturę kawoszy i зараżać innych miłością do czarnego naparu.

Na prawidłowe espresso składa się wiele czynników - począwszy od doboru odpowiedniego ziarna, stopnia zmielenia, gramatury, poprzez sposób ubicia, skończywszy na odpowiednim czasie parzenia oraz pojemności. Na szkoleniu każdy z tych elementów zostanie szczegółowo omówiony, a kawa przestanie być nieodgadnioną tajemnicą.

Powierzchnię kawy traktujemy jak płótno, które należy odpowiednio pomalować. Prawidłowo spienione mleko pozwala na tworzenie wyjątkowych wzorów. Ty też możesz robić to w domu!



KURS BARISTY

Baristę ogranicza tylko i wyłącznie wyobraźnia. Jak spienić mleko, aby nabrało jedwabistej konsystencji? Jak je tekstuować podczas spieniania? Jak połączyć espresso i mleko, aby stworzyć nowy, wyjątkowy smak mlecznej kawy?

Na szkoleniu przekażemy przyszłemu bariście wiedzę oraz narzędzia, które później, podczas pracy za barem kawowym, należy pielęgnować i rozwijać. Pokażemy także, jak wykonać „misia”, „zamek” czy „kota”.

Pracujemy na profesjonalnym sprzęcie najwyższej klasy oraz na świeżo palonej, wysokiej jakości kawie. Podczas szkolenia zapewniamy cały osprzęt baristy potrzebny do pracy, mleko, kawę oraz profesjonalne podejście.



KURS BARISTY - 8 GODZIN

Teoria:

Kawa:

- historia kawy,
- rodzaje kawy: arabika i robusta - różnice,
- uprawy kawy na świecie i ich główne cechy,
- metody zbierania kawy,
- obróbka kawy.

Zasada 4m:

- mieszanka,
- młynek plus tamping,
- maszyna - ekspres,
- barista.

Kawa w filizance:

- espresso - co to jest, czym się charakteryzuje oraz prawidłowe parametry,
- kawy mleczne
- Latte, Cappuccino,
- Latte Macchiato,
- kawy smakowe i mrożone.

Praktyka

Tamping:

- dozowanie kawy,
- ubicie kawy,
- ekstrakcja.

Mleko:

- metody spieniania mleka,
- temperatura,
- smak,
- łączenie mleka z kawą.

Konserwacja sprzętu:

- czyszczenie ekspresu i młynka.

Zasady tworzenia karty menu:

- standaryzacja i podział karty,
- zależność cenowa,
- pojemności,
- oczekiwania klienta.

KURS KELNERSKI

Dobry kelner to nie tylko osoba, która przynosi to, czego życzą sobie goście. Śmiemy twierdzić, że stanowi on najistotniejszą wizytówkę lokalu. Doskonały kelner potrafi sprawić, że nawet przeciętny posiłek wyda się gościom znakomity.

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 rosyjskim.



KURS KELNERSKI- 16 GODZIN

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 serwet płóciennych.

Nakrywanie stołów:

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

Zbieranie zastawy stołowej po konsumpcji.

KURS KELNERSKI- 16 GODZIN

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

Metody obsługi:

- serwis niemiecki i rosyjski,
- elementy serwisu francuskiego,
- 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