





OFERUJEMY PROFESJONALNE SZKOLENIA W ZAKRESIE TEORII I PRAKTYKI PRACY BARMAŃSKIEJ ORAZ BARISTYCZNEJ.

PODSTAWOWY KURS BARMAŃSKI

Pierwsze koktajle alkoholowe i drinki powstały w USA już kilkadziesiąt lat temu, w szybkim tempie dotarły również do Europy. Obecnie, standardy i wymogi w tej kwestii są bardzo wysokie, co wiąże się bezpośrednio ze wzrostem kultury spożywania alkoholu. Polska niestety, wciąż boryka się z problemem niekompletnie wykształconej kadry barmańskiej. Dlatego naszym celem jest wyprowadzenie na polski rynek doskonale wykształconych barmanów, którzy staną się konkurencyjni i niezawodni. Uczestnicy szkolenia zapoznają się z krótką historią mixologii oraz przyswoją sobie zasady pracy za barem.



Dzięki własnemu wieloletniemu doświadczeniu w tej branży, jesteśmy w stanie zapewnić Państwu szkolenie na najwyższym poziomie. Ponadto nauka serwowania i przygotowywania koktajli odbywa się na prawdziwych alkoholach, syropach i dodatkach, aby kursantom łatwiej było przyswoić niezbędne umiejętności. Natomiast degustacja przygotowywanych koktajli pozwoli uczestnikom na poznanie wielu nowych kompozycji smakowych. Dodatkowo pokażemy jak najlepiej dekorować swoje napoje.





Tematy wykładów:

- ✓ *Alkoholoznawstwo*
- ✓ *Podstawy zarządzania barem*
- ✓ *Komunikacja z klientem*
- ✓ *Techniki sprzedaży*
- ✓ *Psychologia i technika obsługi klienta*
- ✓ *Organizacja i techniki pracy barmana*

Tematy zajęć praktycznych z mixologii:

- ✓ *stirred and cream drinks in chilled cocktail glasses*
- ✓ *highball and low ball drinks in rocks glasses*
- ✓ *sour drinks, frozen drinks and special drinks*
- ✓ *champagne drinks*





PODSTAWOWY KURS WORKING FLAIR

Uczestnicy szkolenia nauczą się elementarnych zasad working Flair. Jest to nowoczesna i widowiskowa obsługa gości połączona z elementami Show. Kurs ten skierowany jest do osób które swoją pracę za barem chcą wykonywać w sposób bardziej efektowny, wykorzystując sztukę Flair. Celem jest podnoszenie i doskonalenie sztuki barmańskiej Flair w Polsce oraz możliwość późniejszego prezentowania jej na konkursach krajowych i międzynarodowych, pokazach barmańskich, imprezach integracyjnych.

Program kursu:

- ✓ *Historia flair*
- ✓ *Podstawy working*
- ✓ *Podstawy exhibition*
- ✓ *Omówienie regulaminów konkursowych*
- ✓ *Speed flair*
- ✓ *Pour test*



BARMAN

Zajęcia z working flair, czyli zjawiskowego pokazu sztuczek barmańskich odbywają się pod czujnym okiem MISTRZA CYPRU – czołowego zawodnika FLAIR w Polsce: **Tomasza Gajewskiego**.

BarCocktail - Krzyżówek 512 922 232
COLOURS OF COFFEE – Marcin 506 118 857





PODSTAWOWE TECHNIKI BARISTY

Szkolenie to pozwoli na swobodne właściwe korzystanie oraz ich konserwację. Osoby na szkoleniu poznają oraz espresso oraz inne napoje kawowe na jego bazie.



kilka ciekawostek dotyczących parametry związane z jego (właściwe mielenie kawy oraz Obalonych zostanie kilka mitów dotyczących kawy przy oparciu o fakty i najnowsze trendy. Całość pozwoli na właściwe rozpoznanie potrzeb klienta oraz wpłynie na profesjonalizm pracy osoby za barem. Jednocześnie osoby



z ekspresu ciśnieniowego, młynka do kawy nauczą się w jaki sposób przygotować dobre Dzięki krótkiej części teoretycznej poznają kawy, definicję espresso, najważniejsze przygotowaniem



szkolne zapoznają się oraz przyswoją właściwą techniką spieniania mleka, dobrany zostanie drobny sprzęt baristy co będzie punktem wyjścia do stosowania technik latte art. - czyli rysowania mlekiem wzorów na powierzchni kawy.

ZAAWANSOWANE TECHNIKI BARISTY

Kurs trzy dniowy rozbudowany jest o zapoznanie się z mieszankami z różnych regionów świata. Prowadzony jest tutaj cup casting czyli ocena sensoryczna kaw jednorodnych oraz poszczególnych mieszanek kaw. Poznajemy takie kawy jak etiopijska Yirgacheffe, Kostarykę Tarrazu, afrykańską Malawi czy brazylijską cerrado. Jednocześnie wprowadzamy szkolenie z technik latte art, a chcąc wpłynąć na jakość podawanych



kaw oraz uatrakcyjnić ich wygląd, warto jest przygotować ją we właściwy sposób. Cappuccino z sercem czy rozetą z pewnością zwrócą uwagę zarówno gości zamawiających jak i tych, którzy tylko obserwują wydawane przez baristów napoje. Podczas tego szkolenia osoby poznają jak przygotować serce czy rozetę, jak zrobić wielowarstwową kawę czy jak wykorzystać posypkę czekoladową czy sos do tworzenia fantazyjnych wzorów. Zostanie również przedstawione kilka propozycji przygotowania



poszczególnych kaw co będzie świetnym początkiem do kreowania własnych napojów na bazie kawy.





Plan szkolenia:

| | |
|-----------------|---|
| Etap I | <ul style="list-style-type: none">• Kawa – pochodzenie oraz gatunki, zbiór ziaren, sposobów obróbki oraz metod palenia, komponowanie mieszanek w zarysie;• Najpopularniejsze metody parzenia kawy oraz ich zastosowanie |
| Etap II | <ul style="list-style-type: none">• Omówienie zasady 4M oraz parametrów dotyczących przygotowania espresso• Espresso od A do Z – ocena sensoryczna dobrze oraz źle zaparzonego espresso, technika przygotowania (tamping, dystrybucja, ekstrakcja)• Techniki spieniania mleka – teoria oraz praktyka, aspekty związane z jego przygotowaniem (temperatura, ocena wizualna i smakowa, połączenie z kawą)• Konserwacja ekspresu ciśnieniowego oraz młynka• Przygotowanie wszystkich napojów na bazie espresso wynikających z menu |
| Etap III | <ul style="list-style-type: none">• Omówienie podstawowych zasad obsługi Klienta• Techniki ukierunkowane na sugestywną sprzedaż (up selling, cross selling, język korzyści) |

BARISTAS

Trenerem będzie **Marcin Michalik**, doświadczony barista oraz trener baristów od prawie siedmiu lat związany z kawą, pasjonat mocno zaangażowany w szerzenie kultury kawowej w Polsce:

- VICE MISTRZ POLSKI BARISTÓW 2007 oraz 2008
- VICE MISTRZ POLSKI LATTE ART 2008
- Finalista Coffee In Good Spirit na Wonderful Coffee 2008 w Kopenhadze





W CENĘ POWYŻSZYCH SZKOLEŃ WLICZONE SĄ:

- ✓ materiały szkoleniowe w postaci skryptów szeroko rozbudowanych zawierających wszystkie zagadnienia omawiane na szkoleniu,
- ✓ wszystkie produkty, z których korzystamy na szkoleniu (kawa, mleko, syropy, inne dodatki)
- ✓ akcesoria, sprzęt barmański oraz szkło
- ✓ przygotowanie podstawowego menu zarówno koktajli jak i kaw ciepłych oraz zimnych oraz zawarcie przygotowania ich podczas szkolenia.
 - Organizator zapewnia lód i asortyment alkoholowy potrzebny do przeprowadzenia szkolenia

Po zakończeniu kursu uczestnik otrzymuje certyfikat, który z pewnością pomoże w zdobyciu dobrze płatnej pracy zarówno w Polsce jak i za granicą.

