

PROGRAM SZKOLENIA

“BARMAN”

Cel szkolenia

Celem szkolenia jest przygotowanie uczestników do profesjonalnej pracy na stanowisku barmana. Szkolenie obejmuje wiedzę o alkoholach i napojach bezalkoholowych, technikach miksologii, sprzęcie barmańskim oraz zasadach obsługi klienta. Uczestnicy zdobędą praktyczne umiejętności przygotowywania klasycznych i nowoczesnych koktajli, poznają podstawy dekorowania drinków oraz zasady higieny i bezpieczeństwa pracy za barem.

**Szkolenia przeprowadzone są w wymiarze
od 24 do 48 godzin dydaktycznych (45 minut).**

Efekty szkolenia

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Wiedza: uczestnik zna rodzaje alkoholi, techniki barmańskie oraz zasady komponowania drinków	Wymienia typy alkoholi i klasyczne koktajle, opisuje techniki miksologii i sposoby serwowania	Test wiedzy, rozmowa podsumowująca
Umiejętności: potrafi przygotować koktajle klasyczne i autorskie, korzystając z odpowiednich technik i sprzętu	Samodzielnie przygotowuje drinki zgodnie z recepturą, dobiera dekoracje i estetycznie je serwuje	Obserwacja instruktora, ocena przygotowanych drinków Egzamin sprawdzający
Kompetencje społeczne: współpracuje w zespole, dba o stanowisko pracy, wykazuje wysoką kulturę obsługi klienta	Współpracuje podczas pracy, zachowuje porządek i komunikuje się profesjonalnie z klientami	Ocena instruktora, feedback grupowy

Program szkolenia

Moduł 1. Wprowadzenie do pracy barmana

- rola barmana w gastronomii i kulturze
- historia miksologii
- etyka i profesjonalizm pracy za barem

Moduł 2. Alkohole i napoje wykorzystywane w barze

- rodzaje alkoholi: wódka, gin, rum, whisky, tequila, likiery
- napoje bezalkoholowe i miksery
- przechowywanie i serwowanie alkoholu

Moduł 3. Sprzęt i akcesoria barmańskie

- shakery, miarki, muddler, sitka, szkło barowe
- zasady użytkowania i konserwacji sprzętu
- ergonomia stanowiska barmańskiego

Moduł 4. Techniki barmańskie

- mieszanie, shaking, muddling, layering, building
- tworzenie odpowiednich proporcji w drinkach
- dobór techniki do rodzaju koktajlu

Moduł 5. Klasyczne koktajle

- przygotowanie drinków klasycznych (Mojito, Martini, Margarita, Old Fashioned, Negroni)
- charakterystyka i historia poszczególnych koktajli
- zasady prezentacji i dekoracji

Moduł 6. Nowoczesne trendy barmańskie

- koktajle autorskie i innowacyjne techniki
- wykorzystanie świeżych składników i lokalnych produktów
- miksologia molekularna

Moduł 7. Obsługa klienta i organizacja pracy za barem

- zasady profesjonalnej obsługi gości
- zarządzanie kolejnością zamówień i pracą w godzinach szczytu
- komunikacja i kultura osobista

Moduł 8. Higiena, bezpieczeństwo i odpowiedzialność barmana

- zasady higieny i czystości w pracy
- odpowiedzialne serwowanie alkoholu i reagowanie na trudne sytuacje
- przepisy prawne dotyczące sprzedaży alkoholu

Moduł 9. Podsumowanie i egzamin praktyczny

- przygotowanie koktajli pokazowych
- ocena umiejętności uczestników
- omówienie możliwości rozwoju w zawodzie barmana

Forma szkolenia: wykłady, warsztaty praktyczne, pokaz barmański, ćwiczenia indywidualne i grupowe

Grupa docelowa: osoby planujące pracę jako barman, pracownicy gastronomii, właściciele barów oraz pasjonaci miksologii