



Trójmiejska Szkoła Barmanów

81-577 Gdynia
ul. Rdestowa 146/A/3
NIP 586-146-27-79
biuro@barmankurs.pl
tel. +48 600 43 00 43

„Rozwój kompetencji zawodowych uczniów Technikum kształcących się w zawodach: technik obsługi turystycznej, technik mechanik, technik technologii żywności, technik hotelarstwa w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Opocznie we współpracy z przedsiębiorcami”

Harmonogram kursu Barman

Grupa I

Data	Godzina	Temat	Liczba godzin
02.06.2017	13.15-14.45	Historia baru. Sylwetka barmana z elementami etyki zawodowej.	2
	15.00-15.45	Techniki miksowania. Kolejność wykonania napoju mieszanego.	1
	16.00-17.30	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: metoda nalewowa, bulding i stirring.	2
03.06.2017	12.30-14.00	Zapoznanie z ważnymi pojęciami procesów technologicznych. Miksologia, podział i charakterystyka napojów mieszanych.	2
	14.15-15.00	Zapoznanie ze szkłem, miarami barowymi i recepturą.	1
	15.15-16.45	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: stirowanie i shakerowanie	2
05.06.2017	8.00-9.30	Podział wódek: wódki czyste i gatunkowe. Prezentacja wybranych wódek gatunkowych: whisky & whiskey	2
	9.45-11.15	Prezentacja wybranych wódek gatunkowych: brandy, cognac, armagnac. Ingrediencje napojów mieszanych. Zastosowanie i znaczenie lodu w miksologii. Tworzenie kompozycji własnych – zasady.	2
	11.30-13.00	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: stirowanie i shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	2
	13.15-14.45	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: stirowanie i shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	2
06.06.2017	14.00-15.30	Prezentacja wybranych wódek gatunkowych: brandy owocowe, calvados, grappa, rum, cachaca, wódki aperitifowe.	2
	15.45-17.15	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	2
07.06.2017	15.00-16.30	Prezentacja wybranych wódek gatunkowych: gin, tequila, likiery.	2
	16.45-18.15	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	2
08.06.2017	14.00-15.30	Wina gronowe (winifikacja, klasyfikacja, serwis wina). Wina musujące (winifikacja, klasyfikacja, serwis wina). Wina południowe. Wina aromatyzowane.	2
	15.45-17.15	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	2



09.06.2017	13.15-14.45	Psychologia konsumenta w barze. Sztuka przyciągania gościa. Elementy kultury spożywania napojów alkoholowych. Wyposażenie i organizacja profesjonalnego cocktail baru. Technika pracy barmana podczas konkursów WCC, wg. IBA Miksowanie w stylu wolnym.	2
	15.00-15.45	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: muddlerowanie	1
	16.00-17.30	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: muddlerowanie i blenderowanie	2
10.06.2017	12.30-13.15	Piwo – historia, procesy produkcyjne, podział i zastosowanie w miksologii.	1
	14.00-14.45	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	1
	15.00-15.45	Egzamin z teorii miksologii – test pisemny.	1
	16.00-17.30	Egzamin praktyczny. Zakończenie szkolenia.	2
			= 40 godz.

Harmonogram kursu Barman

Grupa II

Data	Godzina	Temat	Liczba godzin
12.06.2017	8.00-9.30	Historia baru. Sylwetka barmana z elementami etyki zawodowej.	2
	9.45-11.15	Techniki miksowania. Kolejność wykonania napoju mieszanego. Zapoznanie ze szkłem, miarami barowymi i recepturą.	2
	11.30-13.00	Miksologia, podział i charakterystyka napojów mieszanych. Zapoznanie z ważnymi pojęciami procesów technologicznych.	2
	13.15-14.45	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: metoda nalewowa, bulding i stirling.	2
13.06.2017	14.00-15.30	Podział wódek: wódki czyste i gatunkowe. Prezentacja wybranych wódek gatunkowych: whisky & whiskey	2
	15.45-17.15	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: stirowanie i shakerowanie	2
14.06.2017	15.00-16.30	Prezentacja wybranych wódek gatunkowych: brandy, cognac, armagnac. Ingredencje napojów mieszanych. Zastosowanie i znaczenie lodu w miksologii. Tworzenie kompozycji własnych – zasady.	2
	16.45-18.15	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: stirowanie i shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	2



**Trójmiejska
Szkoła
Barmanów**

81-577 Gdynia
ul. Rdestowa 146/A/3
NIP 586-146-27-79
biuro@barmankurs.pl
tel. +48 600 43 00 43

16.06.2017	13.15-14.45	Prezentacja wybranych wódek gatunkowych: brandy owocowe, calvados, grappa, rum, cachaca, wódki aperitifowe.	2
	15.00-15.45	Prezentacja wybranych wódek gatunkowych: gin, tequila. Praktyczne zastosowanie technik miksowania: stirowanie i shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	1
	16.00-17.30	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: stirowanie i shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	2
17.06.2017	12.30-14.00	Prezentacja wybranych wódek gatunkowych: brandy owocowe, calvados, grappa, rum, cachaca, wódki aperitifowe.	2
	14.15-15.00	Prezentacja wybranych wódek gatunkowych: likiery.	1
	15.15-16.45	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	2
19.06.2017	8.00-9.30	Wina gronowe (winifikacja, klasyfikacja, serwis wina). Wina musujące (winifikacja, klasyfikacja, serwis wina). Wina południowe. Wina aromatyzowane.	2
	9.45-11.15	Psychologia konsumenta w barze. Sztuka przyciągania gościa. Elementy kultury spożywania napojów alkoholowych. Wyposażenie i organizacja profesjonalnego cocktail baru. Technika pracy barmana podczas konkursów WCC, wg. IBA Miksowanie w stylu wolnym.	2
	11.30-13.00	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski), muddlerowanie.	2
	13.15-14.45	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: muddlerowanie i blenderowanie	2
20.06.2017	8.00-8.45	Piwo – historia, procesy produkcyjne, podział i zastosowanie w miksologii.	1
	9.00-10.30	Praktyczne zastosowanie technik miksowania: shakerowanie (shaker klasyczny, bostoński i francuski).	2
	10.45-11.30	Egzamin z teorii miksologii – test pisemny.	1
	11.45-13.15	Egzamin praktyczny. Zakończenie szkolenia.	2
			= 40 godz.

Ryszard Matusiak
Trójmiejska Szkoła Barmanów
81-577 Gdynia, ul. Rdestowa 146/A/3
NIP 586 146 27 79, REGON 220868343
tel. 600 43 00 43