აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ბარმენების თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი - III ჯგუფი

16.05.2022 - 19.05.2022

ტრენინგის შესახებ

აღნიშნული მოკლევადიანი თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი განთვალისწინებულია ბარმენებისათვის და ითვალისწინებს ბარმენის მუშაობის ძირითად პრინციპებს, ალკოჰოლური და სხვა სასმელების შესწავლასა და კლასიკური ალკოჰოლური კოქტეილების მომზადების ტექნიკას.

ტრენინგში მონაწილეობის მიღება შეუძლიათ მოქმედ ბარმენებს.

განრიგი და ფორმატი

თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგის ხანგრძლივობაა 16 საათი. ჩატარდება ოთხი დღის განმავლობაში, დღეში 4 საათი.

მისამართი: სასტუმრო "ბესთ ვესტერნ პრემიერ"; ქ. ბათუმი, გორგილაძის ქ.111

პროგრამა

დღე I - 16 მაისი, 2022 წელი

12:00 – 14:00 - ტრენინგის დაწყება

- ბარში მუშაობის ძირითადი ასპექტები (ბარმენის ფუნქციები, ბარმენის თვისებები)
- ბოთლების და სხვა ჭურჭლის ბარში განთავსება
- მასპინძლობის ხელოვნება
- საკონტაქტო ბარის მუშაობის მახასიათებლები და სტანდარტები
- სრულყოფილი ბარმენის მუშაობის ძირითადი წესები

14:00 – 14:30 - შესვენება

14:30 – 16:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- ბარების ტიპები და მათი მახასიათებლები
- ბარის ერგონომიკა
- 3 ნაბიჯის წესები (ყველაფერი, რაც ჭირდება ბარმენს სამუშაოდ, უნდა იყოს ხელთ ან სამი ნაბიჯის ფარგლებში)
- ბარის ინვენტარი, აქსესუარები, ხელსაწყოები, მუშაობის და მოვლის სტანდარტები და წესები
- პროფესიონალურ ინვენტართან და აღჭურვილობასთან მუშაობის თავისებურებები
- ბარის ჭურჭელი - მოცულობა, დანიშნულება, დასახელება, გამოყენების წესები

დღე II – 17 მაისი, 2022 წელი

12:00 – 14:00 - ტრენინგის დაწყება

- ბარის სამუშაოდ მომზადება (ძალიან მნიშვნელოვანი ასპექტია, რადგან არასათანადო მომზადებით, მომსახურების სიჩქარე მცირდება)
- ბარის გახსნის პროცედურები და სტანდარტები
- ბარის მუშაობის ორგანიზება

14:00 – 14:30 - შესვენება

14:30 – 16:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- სტუმრების მიღების ხელოვნება ბარში
- სტუმრებთან მუშაობის სწორი, ლამაზი, სწრაფი და პროფესიონალური უნარების ჩამოყალიბება
- ბარის პროდუქციის ასორტიმენტი
- ბარის მენიუს და ღვინის რუკის შედგენა - სელექცია
- ბარის საქონლის შენახვის სტანდარტები

დღე III - 18 მაისი, 2022 წელი

12:00 – 14:00 - ტრენინგის დაწყება

- კოქტეილების მომზადების ძირითადი მეთოდები, წესები და სტანდარტები „shake“, „stir“, „build“, „building“, „layering”, „muddling“, „flaming“, „blend, „throwling“

14:00 – 14:30 - შესვენება

14:30 – 16:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- კოქტეილების მომზადების ტექნიკა
- კოქტეილების კლასიფიკაცია

დღე IV - 19 მაისი, 2022 წელი

12:00 – 14:00 - ტრენინგის დაწყება

- სტუმართან მირთმევის წესები
- კოქტეილები: „B52“, „Daiquiri“, „Margarita“, „Negroni“, „Grasshopper“, „Mojito“, „Bloody Mary“

14:00 – 14:30 - შესვენება

14:30 – 16:30 - ტრენინგის გაგრძელება

- კოქტეილები: „Blue Lagoon“, „Tequila sunrise“, „Long island iced tea“, „Aperol Spritz“ და ასევე საოჯახო ლიმონათი