

V A B I L O

SEMINAR V MEŠANJU BARSKIH PIJAČ

Spoštovani!

Med osnovna vodila svetovnega turističnega povpraševanja sodijo tudi pestrost in kakovost gostinskih storitev. In prav ti dve zahtevi narekuje potrebe po novem znanju, če nočemo zaostajati za svetovnim trendi. Vsaka še tako majhna obogatitev znanja prispeva k višji kakovosti storitev, k večjemu zadovoljstvu gostov in nenazadnje tudi k boljšemu poslovnemu rezultatu.

Društvo barmanov Slovenije, bi k vsebini gostinske ponudbe rado dodalo kanček leska in s tem prispevalo k večjemu ugledu naše stroke, zato vas vabimo, da se nam pridružite na seminarju v mešanju barskih pijač

Seminar poteka v dveh delih, in sicer:

11., 12., 13. marec in 18., 19. in 20. marec 2019

Lokacija/kraj izvedbe seminarja:

Gostilna Dobnikar, Sv. Katarina nad Ljubljano-Topol 1

<http://www.gostilna-dobnikar.com/>

Prijave na seminar zbiramo do 8. marca 2019. Izpolnjeno prijavnico pošljite po E-pošti info@dbs-slo.com

Izpolnjeno prijavnico pošljite po E-pošti info@dbs-slo.com

Kotizacija za udeležbo na seminarju znaša 450,00 €.

Kotizacija zajema: 40-urno predavanje, pijače in dodatke za praktične vaje, strokovno gradivo, vpisnino v društvo za prvo leto (nagrada), dnevna kosila, ter napitke ob odmorih.

Plačilo: Kandidat kotizacijo v višini 450,00 € nakaže po prvem delu seminarja na PR Alexbar Advise, Gabrče 1, 1360 Vrhnika, št.: SI56 0202 3510 961, s pripisom »SEMINAR-KOKTAJLI«, ali pred pričetkom seminarja pošlje naročilnico podjetja oz. ustanove.

Ob zaključku seminarja, slušatelj opravi preizkus znanja, na podlagi katerega se izda dokazilo / certifikat/ o uspešnosti na seminarju.

Za vse informacije v zvezi s seminarjem vam je na voljo vodja barmanske šole
Aleš Ogrin, Gsm.: 041 419 566 ali E-mail: info@dbs-slo.com

V primeru premajhnega števila udeležencev, /min.12/, bo seminar preložen na kasnejši termin!

Na seminarju je zaželena delovna obleka oz uniforma podjetja, katerega predstavljate.

Dober mix vam želim!

Predsednik DBS, vodja izobraževanja:
Aleš Ogrin

PROGRAM SEMINARJA

PONEDELJEK, 11.3.2019:

- 09:00 – 9:30 - prihod in sprejem udeležencev
- 9:30 – 11:30 - uvod, zgodovina mešanja pijač;
- inventar in barski pribor;
- kozarci, steklovina in aparati v baru;
- 11:45 – 13:00 - ureditev (izgled) bara in barskega pulta;
- pijače in dodatki, potrebni za mešanje koktajlov in mešanih barskih pijač;
- 13:00 – 14:00 - kosilo
- 14:00 – 15:00 - priprava ledu in sladkornega sirupa;
- kaj moramo še vedeti preden začnemo pripravljati barske mešane pijače;
- 15:15 – 16:00 - na kaj moramo biti pazljivi pri pripravi mešanih barskih pijač;
- pravilno razumevanje in uporaba recepture;
- pravilno sestavljanje recepta za mešano barsko pijačo (normativi);
- kako zagotovimo, da bo naš izdelek kakovosten in kaj ,moramo pri tem upoštevati;
- spoznavanje skupin mešanih barskih pijač;
- praktične vaje: mice-en-place in priprava mešanih barskih pijač - trening;
- O.p. Dopoldan, 1 x odmor 15 min – Coffe break ; Popoldan 1 x odmor 15 min.;**

TOREK, 12.3.2019:

- 9:00 – 10:30 - praktične vaje: Mice-en-place in priprava mešanih barskih pijač - trening;
- 10:45 – 12:15 - priprava okraskov in dekoracije; praktične vaje-Aperitivni koktajli;
- 12:15 – 13:15 - kosilo
- 13:15 – 14:45 - praktične vaje: Aperitivni koktajli, koktajli po obroku;
- 15:00 – 16:00 - praktične vaje: Koktajli po obroku;
- O.p. Dopoldan, 1 x odmor 15 min – Coffe break ; Popoldan 1 x odmor 15 min.;**

SREDA, 18.3.2019:

- 9:00 – 10:30 - praktične vaje: Sours, Fizz, Sling;Collins, Coolers, Highballs;
- 10:45 – 12:15 - praktične vaje:
- 12:15 – 13:15 - kosilo
- 13:15 – 14:45 - Kava - priprava in postrežba Espresso kave;
- 15:00 – 16:00 - praktične vaje: - vroči napitki: Irska kava, Toddy, Punch, Grog;
- O.p. Dopoldan, 1 x odmor 15 min – Coffe break ; Popoldan 1 x odmor 15 min.;**

PONEDELJEK, 18.3.2019 :

- 9:00 – 10:30 - praktične vaje; Egg-nogi, Flipi,
10:45 – 12:15 - praktične vaje; Frappe
12:15 – 13:15 - kosilo
13:15 – 14:45 - praktične vaje: Frozen drink
15:00 – 16:00 - praktične vaje: Coladas

O.p. Dopoldan, 1 x odmor 15 min – Coffe break ; Popoldan 1 x odmor 15 min.;

TOREK, 19.3.2019 :

- 9:00 – 10:30 - praktične vaje: skupina Pick me up,
10:45 – 12:15 - koktajli s penečem se vinom, Bovla, Sangria;
12:15 – 13:15 - kosilo
13:15 – 14:45 - praktične vaje: Brezalkoholni koktajli,
15:00 – 16:00 - praktične vaje: Wellness koktajli;

O.p. Dopoldan, 1 x odmor 15 min – Coffe break ; Popoldan 1 x odmor 15 min.;

SREDA, 20.3.2019 :

- 9:00 – 10:30 - Trendy koktajl;
10:45 – 12:15 - praktične vaje ponovitev;
12:15 – 13:15 - kosilo
13:15 – 14:00 - priprava na teoretični in praktični preizkus znanja;
14:15 – 16:00 - preizkus znanja, podelitev priznanj - dokazil o uspešnosti na seminarju;

O.p. Dopoldan, 1 x odmor 15 min – Coffe break;