



# DRUŠTVO BARMANOV SLOVENIJE

## Vošnjakova 1, 1000 Ljubljana

info@dbs-slo.com <http://www.dbs-slo.com/>

### PROGRAM SEMINARJA

<b>PONEDELJEK 11.11.</b>	<b>Tema</b>
16:00 – 16:30	- prihod in sprejem udeležencev
16:30 – 18:30	- uvod, zgodovina mešanja pijač;
18:45 – 20:00	- inventar, barski pribor, kozarci, steklovina in aparati v baru;
	- spoznavanje skupin mešanih barskih pijač;
<b>TOREK 12.11.</b>	<b>Tema</b>
16:00 – 18:30	- ureditev ( izgled ) bara in barskega pulta;
	- pijače in dodatki, potrebni za mešanje koktajlov in mešanih barskih pijač;
	- kaj moramo še vedeti preden začnemo pripravljati barske mešane pijače;
	- 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;
18:45 – 20:00	- priprava ledu, dodatkov, sladkornega sirupa, dekoracija-uporaba sadja, zelenjave,
<b>SREDA 13.11.</b>	<b>Tema</b>
16:00 – 18:30	praktične vaje: mice-en-place in priprava mešanih barskih pijač - trening;
18:45 – 20:00	praktične vaje: mice-en-place in priprava mešanih barskih pijač - trening;
<b>PONEDELJEK 25.11.</b>	<b>Tema</b>
16:00 – 18:30	praktične vaje: Aperitivni koktajli;
18:45 – 20:00	praktične vaje: Koktajli po obroku;
<b>TOREK 26.11.</b>	<b>Tema</b>
16:00 – 18:30	- praktične vaje: Sours, Fizz, Sling;
18:45 – 20:00	- praktične vaje: Collins, Coolers, Highballs;
<b>SREDA 27.11.</b>	<b>Tema</b>
16:00 – 18:30	- praktične vaje; Egg-nogi, Flipi, Frape
18:45 – 20:00	- praktične vaje: Frozen drink, Coladas

<b>PONEDELJEK 2.12.</b>	<b>Tema</b>
16:00 – 18:30	- praktične vaje: - vroči napitki: Irska kava, Toddy, Punch, Grog;
18:45 – 20:00	- praktične vaje: skupina Pick me up
<b>TOREK 3.12.</b>	<b>Tema</b>
16:00 – 18:30	- koktajli s penečem se vinom, Bovla, Sangria;
18:45 – 20:15	- praktične vaje: Brezalkoholni koktajli, Wellness koktajli
<b>SREDA 4.12</b>	<b>Tema</b>
16:00 – 18:30	- preizkus znanja – <b>TEORETIČNI DEL</b>
18:45 – 20:00	- preizkus znanja – <b>PRAKTIČNI DEL</b>
	- podelitev priznanj – dokazil o uspešnosti na seminarju

Po potrebi zunanjih dejavnikov se lahko program malenkost prilagodi.

Vodja izobraževanja:  
Aleš Ogrin

Predsednik društva barmanov Slovenije:  
Rok Dobnikar