

ბარმენების ტრენინგი

07.05.2026 - 10.05.2026

ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის ბარმენების ტრენინგი განკუთვნილია იმ მსმენელთათვის, რომლებიც უკვე დასაქმებულნი არიან მომსახურების სფეროში, კერძოდ, კვების ობიექტებში და სურთ, დროის მოკლე პერიოდში გააუმჯობესონ და დახვეწონ ბარმენის პროფესიის ცალკეული საკითხები.

ტრენინგის მსვლელობისას მსმენელები დადგენილი სტანდარტების მიხედვით, შეისწავლიან კლასიკური კოქტეილების მომზადების ძირითად მეთოდებს. ეცოდინებათ კოქტეილების რეცეპტები, სწორი მინოდების წესები, ცალკეული კოქტეილებისათვის განკუთვნილი ჭურჭელი, კოქტეილის მოსამზადებლად აუცილებელი ინსტრუმენტები, ძირითადი ალკოჰოლური სასმელების (არაყი, რომი, ჯინი, ტეკილა, ვისკი, კონიაკი) შექმნის ისტორია და მათ ბაზაზე შექმნილი კლასიკური კოქტეილების მომზადების სხვადასხვა ხერხები.

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

პროგრამა

ბარმენების თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი

დღე 1

- ბარის ორგანიზება და ფუნქციონირება
- ბარის მოწყობილობა
- მომსახურების სტანდარტები და სერვისი
- აქტიური გაყიდვები
- ბარის ასორტიმენტი
- ბარის ტიპები

დღე 2

- ლვინის კულტურა
- ლვინის კლასიფიკაცია
- დეგუსტაციის ტიპები
- ლვინის ბარათის შედგენა
- ლვინის კერძებთან შეხამება
- კონიაკი - ბრენდი
- შამპანური

დღე 3

- ვისკი
- ირლანდიური/მოტლანდიური ვისკი
- რომი
- ტეკილა
- ჯინი
- ვოდკა/ვოდკის სახეობები
- განსხვავება ვოდკასა და არაყს შორის

დღე 4

- კოქტილის ისტორია
- კოქტილის მომზადების მეთოდები
- კოქტილების კლასიფიკაცია