აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტი, სერვისის განვითარების სამსახური

ბარმენების ტრენინგი

07.05.2026 - 10.05.2026

ტრენინგის შესახებ

აჭარის ტურიზმისა და კურორტების დეპარტამენტის ბარმენის ტრენინგი განკუთვნილია იმ მსმენელთათვის, რომლებიც უკვე დასაქმებულები 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 მიწოდების წესები, ცალკეული კოქტეილებისათვის განკუთვნილი ჭურჭელი, კოქტეილის მოსამზადებლად აუცილებელი ინსტრუმენტები, ძირითადი ალკოჰოლური სასმელების (არაყი, რომი, ჯინი, ტეკილა, ვისკი, კონოაკი) შექმნის ისტორია და მათ ბაზაზე შექმნილი კლასიკური კოქტეილების მომზადების სხვადასხვა ხერხები.

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

განრიგი და ფორმატი

ტრენინგის ხანგრძლივობაა 16 საათი. ჩატარდება ოთხი დღის განმავლობაში, დღეში 4 საათი + ნახევარსაათიანი ლანჩის შესვენება

მისამართი: ქ. ბათუმი,სასტუმრო „ბესთ ვესტერნ პლასი“ დ. აღმაშენებლის ქუჩა 13ბ, 9-ე სართული. საკონფერენციო დარბაზი „სიმპოზიუმი “

ტრენინგის განრიგი:

I დღე - ხუთშაბათი 07.05.2026 – 11:00-15:30

II დღე - პარასკევი 08.05.2026 – 11:00-15:30

III დღე - შაბათი 09.05.2026 – 11:00-15:30

IV დღე - კვირა 10.05.2026 – 11:00-15:30

პროგრამა

ბარმენების თეორიულ-პრაქტიკული ტრენინგი

დღე I - 07 მაისი, 2026 წელი

- ბარის ორგანიზება, ფუნქციონირება და მოწყობილობა
- მომსახურების სტანდარტები და სერვისი: სტუმრების დახვედრა, მენიუს პრეზენტაცია, მირთმევის ტექნიკა, საჩივრებისა და კონფლიქტების მოგვარება
- აქტიური გაყიდვები: საშუალო გადასახადის გაზრდის მეთოდები, სასმელის შეთავაზების შესაძლებლობა

- ბარის ასორტიმენტი
- დღის გახსნა შემოწმების ფურცელი და დღის დახურვა
- ბარის ტიპები, ალკოჰოლის წარმოშობის ისტორია, მიღების ძირითადი მეთოდები

დღე II - 08 მაისი, 2026 წელი

- ღვინის კულტურა. ღვინის კლასიფიკაცია. დეკანტაცია
- დეგუსტაციის წესები
- ღვინის ბარათის შედგენა
- ღვინის კერძებთან შეხამება
- კონიაკი - ბრენდი: სასმელის ისტორია, კონიაკის კლასიფიკაცია
- შამპანური - შექმნის ისტორია, დამზადების მეთოდები. კლასიფიკაცია. შამპანურის ბაზაზე შექმნილი კლასიკური კოქტეილები

დღე III - 09 მაისი, 2026 წელი

- ვისკი - სასმელის ისტორია. წარმოების ძირითადი ქვეყნები
- ირლანდიური/შოტლანდიური ვისკი
- რომი - ისტორია და ტრადიციები. რომის სტილები და კლასიფიკაცია. ძირითადი წარმოების ქვეყნები
- ტეკილა - წარმოების თავისებურებები. ტეკილას სახეობები და მისი კლასიფიკაცია
- ჯინი - შექმნის ისტორია. ჯინის სტილები და მათი განსხვავებები
- ვოდკა/ვოდკის სახეობები
- განსხვავება ვოდკასა და არაყს შორის

დღე IV - 10 მაისი, 2026 წელი

- კოქტეილის ისტორია
- კოქტეილის მომზადების მეთოდები და სწორად გამოყენება
- კოქტეილების კლასიფიკაცია, მომზადება/დეგუსტაცია