

## 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“, „throwing“

#### **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