



SZKOLENIE BARMAN HOTELOWY XXI-w.

Szkolenie dedykowane dla branży hotelowej

Czas trwania: 2 dni

Lokalizacja: forma zamówienia usługi do hotelu

Metody szkolenia: ćwiczenia, praca w grupach, praktyka, rozmowa, rozwiązywanie problemów.

PROGRAM

Dzień I

Wprowadzenie do szkolenia 4h

Czym jest gastronomia

Branża hotelowa

Sylwetka barmana

Praca za barem

Sprzęt barmański - rodzaje i sposób użytkowania

Szkło barowe

Część praktyczna 6h

Towaroznawstwo alkoholi mocnych – degustacja produktów oraz historia z nimi związana

Podstawowe cocktaile mieszane – produkcja

Dzień II

Teoria z praktyką 8 h

Gościnność za barem

Produkcja własnych syropów, tynktura, pure, kordiały

Podstawowa wiedza o kawie i herbacie

Podstawowa wiedza o winach

Podstawowa wiedza o piwach

Cena 500 zł netto/os. , obejmuje: materiały szkoleniowe, konsultacje z trenerem, dyplom.

Dla firm współpracujących cena za 8 osób 1800zł netto.

Decydując się na szkolenie swoich pracowników, podwyższysz standard obsługi w swoim hotelu.

Dzięki tej inwestycji zyskasz mierzalne efekty.

Michał Nowak - Studio Smaku - Traugutta 21 Poznań - 665 451 656 - michalnowak@studiosmaku.com

