

ERASMUS+ PROGRAMME

This project has been founded with support from the European Commission under the Erasmus+ Programme
Strategic partnerships in the field of education and vocational training
PROJECT NUMBER - 2016-1-PL01-KA202-026228
Development of teaching materials for vocational education of deaf people in HORECA sector

Barman / Pomocnik barmana

Informacje ogólne o szkoleniu

Profil kandydata:

otwartość i śmiałość
chęć do komunikowania się z gośćmi
łatwość w nawiązywaniu kontaktów
wysoka kultura osobista, poczucie humoru
zdolność tworzenia komfortowej dla gości atmosfery
duża cierpliwości i wyrozumiałość
zdolność do pracy w zespole
dobre zdrowie i dobra kondycja
dbałość o higienę osobistą
odporność na stres
dyskrecja
empatia

Zakres czynności:

przygotowanie baru do pracy
pomoc w uzupełnieniu produktów w barze
polerowanie szkła i naczyń
sprzątnięcie z baru i stolików barowych brudnych naczyń
utrzymanie czystości na sali barowej i w barze
pomoc przy produkcji cocktaili (wyciskanie soków, przygotowanie dekoracji)
wydawanie przygotowanych napojów kelnerom do restauracji
pomoc w nadzorze nad odpowiednim magazynowaniem towaru
dbanie o czystość zaplecza gospodarczego
przygotowywanie napojów, cocktaili, drinków zgodnie z oczekiwaniami klientów

Cele szkolenia:

- (C1) – zapoznanie z podstawowymi zasadami BHP oraz minimum sanitarnego podczas pracy w barze
- (C2) – zapoznanie z czynnościami koniecznymi podczas otwarcia i zamknięcia dnia pracy baru
- (C3) – przekazanie podstawowych informacji z zakresu serwisu cocktaili alkoholowych i bezalkoholowych
- (C4) – przekazanie podstawowych informacji z zakresu serwisu napojów gorących
- (C5) – przekazanie podstawowych informacji z zakresu serwisu piwa i obsługi bieżącej instalacji piwnej
- (C6) – zapoznanie z podstawowymi zasadami obsługi przerw kawowych
- (C7) – przekazanie podstawowych informacji z zakresu towaroznawstwa alkoholi (w tym piwa i wina)
- (C8) – zapoznanie się z obsługą urządzeń znajdujących się w barze

Efekty szkolenia na poziomie całego programu

— Wiedza

Uczestnik szkolenia:

- (W1) zna podstawowe pojęcia z zakresu BHP podczas pracy w barze
- (W2) zna zasady serwisu napojów alkoholowych i bezalkoholowych
- (W3) wie jakie czynności należy wykonać przed otwarciem baru i jakie czynności są konieczne po jego zamknięciu
- (W4) zna podstawowe zagadnienia z zakresu towaroznawstwa alkoholi mocnych oraz wina
- (W5) zna podstawowe zasady obsługi gości w barze
- (W6) zna zasady obowiązujące przy serwisie piwa lanego i butelkowego
- (W7) zna podstawowe zasady z dziedziny mixologii

— Umiejętności

Uczestnik szkolenia:

- (U1) dobiera i charakteryzuje odpowiednie zasady organizacji i prawidłowego funkcjonowania baru oraz wdraża procedury i standardy obsługi gości
- (U2) przygotowuje pod nadzorem barmana napoje alkoholowe i bezalkoholowe, które zgodnie z obowiązującą kartą menu są dostępne w barze
- (U3) przygotowuje napoje gorące (kawę i herbatę) zgodnie z obowiązującymi zasadami oraz dostępną kartą menu
- (U4) przygotowuje szkło barowe do codziennej pracy w barze
- (U5) przygotowuje urządzenia do codziennej pracy w barze przeprowadzając codzienną konserwację i czyszczenie urządzeń do: parzenia kawy, produkcji (wyciskania) soków, nalewania piwa oraz zmywarek i innych niezbędnych urządzeń

— Kompetencje

Uczestnik szkolenia:

- (K1) jest kreatywny, otwarty na zmieniające się potrzeby gości i nowe technologie stosowane w gastronomii

	(K2) jest świadomy znaczenia odpowiedniego standardu obsługi gości w barze, który wpływa na proces kształtowania pozytywnego wizerunku lokalu gastronomicznego (K3) prawidłowo identyfikuje i rozstrzyga problematykę związaną z usługami gastronomicznymi na poziomie bezpośredniej obsługi gości oraz asystowania podczas przygotowania napojów zimnych i gorących
Autor programu szkolenia	Dariusz Serwatka, F&B Manager, Hotel HP Park Plaza-Wrocław

Ramowy program szkolenia

Blok tematyczny 1: Wiadomości wstępne	
Tematy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Historia zawodu barmana 2. Pierwsze bary, geneza powstania 3. Powstanie napojów mieszanych 4. Wizerunek zawodowy asystenta barmana (kultura pracy, wygląd, ubiór, higiena osobista, wyposażenie zawodowe) 5. Podział i klasyfikacja napojów mieszanych 6. Ingredencje napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, dodatki, przyprawy, dekoracja) 	
Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego	
Wiedza	<p>Uczestnik szkolenia wie:</p> <p>(W1) jaka jest historia zawodu barmana (W2) jaka jest geneza pierwszych napojów mieszanych (W3) jaką charakterystykę ma zawód barmana (W4) jakie wymagania stawiane są osobom, które kandydują do pracy w barze (W5) jaka jest systematyka i klasyfikacja napojów mieszanych (W6) jakie są podstawowe zasady, które obowiązują przy komponowaniu napojów mieszanych (alkoholowych i bezalkoholowych)</p>
Umiejętności	<p>Uczestnik szkolenia potrafi:</p> <p>(U1) charakteryzować sylwetkę barmana na podstawie obowiązujących standardów (U2) opisać wymagania stawiane pracownikom lokali gastronomicznych w dziale serwisowym (U3) przygotować podstawowe standardowe napoje mieszane, opisać ich rodzaje i genezę powstania (U4) opisać zasady, które stanowią standardy powstawania napojów mieszanych</p>
Kompetencje	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest świadomy rozległej wiedzy z zakresu mixologii, niezbędnej do pracy w barze (K2) jest świadomy zasad dotyczących serwisu napojów mieszanych, które obowiązują podczas pracy w barze</p>

Metody pracy
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykład tradycyjny 2. Ćwiczenia 3. Zajęcia warsztatowe

Blok tematyczny 2: Wyposażenie baru, prezentacja szkła, prace przygotowawcze	
Tematy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Prezentacja szkła, dobór szkła do napoju 2. Przygotowanie szkła 3. Sprzęt barowy 4. Przygotowanie sprzętu do pracy 	
Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego	
Wiedza	<p>Uczestnik szkolenia wie:</p> <p>(W1) jakie rodzaje szkła znajdują się w barze i do jakich napojów (cocktaile, wino, piwo, etc.) jest ono używane</p> <p>(W2) jakie czynności są wymagane, aby przygotować odpowiednie szkło do pracy w barze</p> <p>(W3) jaki niezbędny sprzęt znajduje się w barze</p> <p>(W4) jakie czynności trzeba wykonać, aby przygotować urządzenia barowe do pracy</p>
Umiejętności	<p>Uczestnik szkolenia potrafi:</p> <p>(U1) opisać i rozpoznać poszczególne rodzaje szkła, które znajdują się w barze</p> <p>(U2) wykonać wszystkie czynności, które są konieczne do przygotowania szkła barowego do pracy</p> <p>(U3) wykonać podstawowe czynności związane z uruchomieniem zmywarki barowej, ekspresu kolbowego do parzenia kawy, wyciskarki do owoców, kruszarki do lodu i innych urządzeń, które znajdują się w barze</p> <p>(U4) stosować zasady BHP podczas obsługi urządzeń barowych</p>
Kompetencje	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest świadomy zasad bezpiecznej pracy podczas przygotowania szkła oraz wszystkich urządzeń w barze</p> <p>(K2) jest świadomy zasad dotyczących serwisu napojów w kontekście prawidłowego doboru rodzaju szkła do napoju</p>
Metody pracy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykład tradycyjny 2. Ćwiczenia 3. Zajęcia warsztatowe 	

Blok tematyczny 3: Sprzęt barmański, technika przygotowania cocktailu cz.1

Tematy

1. Posługiwanie się sprzętem barmańskim
2. Shaker, szklanica barmańska, sitko barmańskie, shaker bostoński, blender
3. Miarki, łyżki barmańskie
4. Szczypce, mudler
5. Noże
6. Crustowanie szkła
7. Szprycerowanie
8. Garniowanie
9. Kolejność wlewania ingrediencji – 3 metody: gęstość, cena, moc

Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego

Wiedza	Uczestnik szkolenia wie: (W1) do czego służy shaker barmański, podstawowe narzędzie pracy, każdego pracownika baru (W2) czym różni się trójczęściowy shaker od shakera bostońskiego i jakie są różnice w użyciu tych dwóch rodzajów shakerów (W3) do czego używamy szklanicę barmańską i jak posługujemy się sitkiem (W4) jak używać miarki barmańskiej, mudlera i łyżki barmańskiej, blendera (W5) co to znaczy, że cocktail jest: “wstrząśnięty a nie mieszany” (W6) jak prawidłowo i bezpiecznie używać noży do owoców oraz szczypiec barmańskich (W7) jak ozdabia się szkło do cocktaili i co to jest crusta (W8) jaka jest kolejność wlewania poszczególnych ingrediencji do shakera lub szklanicy barmańskiej (W9) kiedy szprycerujemy cocktaile i jakie są rodzaje szprycerów
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) posługiwać się shakerem trójczęściowym oraz bostońskim (U2) posługiwać się szklanicą barmańską, łyżką i sitkiem (U3) używać mudlera oraz wie, na czym polega szprycerowanie cocktailu (U4) dekorować szklankę oraz szprycerować cocktail (U5) wlać składniki cocktailu do szklanicy lub shakera wg kolejności, zgodnie z obowiązującymi zasadami
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy, że praca barmana i/ lub jego pomocnika wymaga uwagi i sporej wiedzy z zakresu obsługi urządzeń barowych, a także znajomości posługiwania się sprzętem barmańskim (K2) jest świadomy, że wszystkie czynności podczas pracy w barze, są wykonywane pod czujnym okiem Gości, a więc nie mogą być chaotyczne lub niestaranne (K3) jest świadomy odpowiednich proporcji składników cocktailu oraz tego, że może narazić się na uzasadnioną krytykę ze strony Gości, jeżeli okaże się, że napój jest niesmaczny lub jest podany niezgodnie z obowiązującymi zasadami

Metody pracy
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykład tradycyjny 2. Ćwiczenia 3. Zajęcia warsztatowe

Blok tematyczny 4: Technika przygotowania cocktailu cz.2, temperatura cocktailu	
Tematy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Receptury standardowych cocktaili sygnowanych przez IBA (International Bartenders Association) 2. Chłodzenie szkła oraz shakera 3. Kolejność czynności miksowania 	
Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego	
Wiedza	<p>Uczestnik szkolenia wie:</p> <p>(W1) jak przygotować kilkadziesiąt standardowych cocktaili z listy IBA</p> <p>(W2) jaką techniką przygotować standardowe cocktaile z listy IBA</p> <p>(W3) jakie składniki wchodziły w skład standardowych cocktaili z listy IBA</p> <p>(W4) jak przygotować dekorację dedykowaną do standardowych cocktaili z listy IBA</p> <p>(W5) w jaki sposób schłodzić szkło, shaker lub szklanicę barmańską</p> <p>(W6) przygotować sprzęt do miksowania cocktailu</p>
Umiejętności	<p>Uczestnik szkolenia potrafi:</p> <p>(U1) przygotować i podać, zgodnie z procedurą, wybrane cocktaile z listy IBA</p> <p>(U2) poprawnie schłodzić shaker oraz szkło przed przygotowaniem cocktailu</p> <p>(U3) poprawnie przeprowadzić czynność miksowania w shakerze zachowując przy tym wszystkie procedury w odpowiedniej kolejności</p>
Kompetencje	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest świadomy, że standardowe napoje, zgodne z listą IBA, muszą zawsze wyglądać i smakować tak samo, we wszystkich barach</p> <p>(K2) jest świadomy, że temperatura podawanych napoi mieszanych jest bardzo istotna dla smaku</p> <p>(K3) jest kreatywny i potrafi skomponować cocktail wg własnej receptury, który będzie atrakcyjny w formie i smaku</p>
Metody pracy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykład tradycyjny 2. Ćwiczenia 3. Zajęcia warsztatowe 	

Blok tematyczny 5: Towaroznawstwo napojów alkoholowych oraz piwa, wiadomości ogólne**Tematy**

1. Systematyka alkoholi mocnych
2. Wódki czyste i gatunkowe
3. Whisky, whiskey, bourbon
4. Koniak, brandy, armagnac
5. Likiery, kremy
6. Gin, rum, tequila, mezcal
7. Rodzaje i gatunki piwa

Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego**Wiedza**

Uczestnik szkolenia wie:

- (W1) jak klasyfikować napoje alkoholowe
- (W2) jak rozróżnić likier od kremu
- (W3) czym różni się szkocka whisky od irlandzkiej whiskey
- (W4) z czego musi być wyprodukowany bourbon, koniak
- (W5) z czego musi być wyprodukowany gin, tequila
- (W6) jak rozróżnić i czym się charakteryzują podstawowe gatunki piwa
- (W7) czym różni się koniak od brandy
- (W8) jak klasyfikować wódki czyste

Umiejętności

Uczestnik szkolenia potrafi:

- (U1) przedstawić systematykę napojów alkoholowych
- (U2) rozpoznać różnice pomiędzy irlandzką whiskey, a szkocką whisky
- (U3) wyjaśnić różnicę między koniakiem a brandy
- (U4) wyjaśnić różnicę między bourbonem a american whiskey
- (U5) wyjaśnić z czego produkuje się tequilę i jakie jest pochodzenie mezcalu
- (U6) wyjaśnić jak produkuje się gin
- (U7) wyjaśnić podstawową zasadę produkcji piwa

Kompetencje

Uczestnik szkolenia:

- (K1) jest świadomy z czego produkuje się podstawowe napoje alkoholowe mocne
- (K2) potrafi wskazać różnice pomiędzy alkoholami z tej samej grupy (np. whisky/whiskey, brandy/koniak)
- (K3) jest świadomy odpowiedzialności, przy serwowaniu alkoholu i szkodliwości spożywania go w nadmiernych ilościach

Metody pracy

1. Wykład tradycyjny
2. Ćwiczenia
3. Zajęcia warsztatowe

Blok tematyczny 6: Serwis wina cichego, serwis wina musującego

Tematy

1. Prezentacja wina
2. Otwieranie wina
3. Degustacja wina
4. Wady wina
5. Dekantacja wina (kiedy jest konieczna, a kiedy zalecana)
6. Podstawowe szczepy winorośli
7. Prezentacja, otwieranie i serwis wina musującego (szampana)

Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego

Wiedza	Uczestnik szkolenia wie: (W1) jak poprawnie otworzyć wino (W2) jak rozpoznać ewentualną wadę wina (W3) jakie elementy są istotne w degustacji wina (wygląd, zapach, smak, finisz) (W4) jak przeprowadzić dekantację wina cichego (W5) jak poprawnie otworzyć wino musujące (W6) jak poprawnie nalać wino ciche i wino musujące (W7) w jakiej temperaturze serwuje się wino (czerwone, białe, musujące) (W8) jakie są główne rodzaje winorośli
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) poprawnie magazynować wina ciche i musujące (U2) poprawnie zaprezentować Gościom zamówioną butelkę wina (U3) wyjaśnić różnicę między szampanem i winem musującym (U4) ocenić, czy wino ma odpowiednią temperaturę do serwisu (U5) ocenić smak, zapach i kolor wina po degustacji
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy w jaki sposób produkuje się wino (K2) jest świadomy w jaki sposób leżakuje wino (K3) jest świadomy różnic pomiędzy poszczególnymi gatunkami wina (K4) jest świadomy różnic w smaku wina, które jest spowodowane różnymi gatunkami winorośli, z którego jest wyprodukowane

Metody pracy

1. Wykład tradycyjny
2. Ćwiczenia
3. Zajęcia warsztatowe

Blok tematyczny 7: Zasady doboru napojów do potraw (aperitif, digestif, wino do potrawy)	
Tematy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Aperitif, zasady doboru w zależności od pory roku, rodzaju zamówionych dań, indywidualnych upodobań gości, wieku oraz płci 2. Digestif, zasady doboru w zależności od pory roku, rodzaju zamówionych dań, indywidualnych upodobań gości, wieku oraz płci 	
Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego	
Wiedza	Uczestnik szkolenia wie: (W1) jaki aperitif można zaproponować Gościom przed posiłkiem (W2) jaki digestif można zaproponować Gościom po posiłku (W3) jakie rodzaje aperitif i digestifu bezalkoholowego można zaproponować (W4) jakie rodzaj wina podać do różnych rodzajów dań z menu
Umiejętności	Uczestnik szkolenia potrafi: (U1) sporządzić alkoholowy i bezalkoholowy aperitif i digestif (U2) dobrać wino do potrawy zgodnie ze szkołą klasyczną (U3) dobrać aperitif i digestif w zależności od pory roku, temperatury powietrza, wieku Gościa
Kompetencje	Uczestnik szkolenia: (K1) jest świadomy jaką funkcję dla organizmu człowieka ma aperitif i digestif (K2) jest świadomy jaki wpływ na smak potrawy ma dobrze dobrane wino (K3) ma świadomość wpływu niewielkich ilości odpowiednio dobranych alkoholi na funkcje trawienne człowieka (wódki ziołowe i korzenne, wina wytrawne)
Metody pracy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykład tradycyjny 2. Ćwiczenia 3. Zajęcia warsztatowe 	

Blok tematyczny 8: Serwis kawy i herbaty – wiadomości ogólne	
Tematy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Rodzaje herbat, przygotowanie i sposoby podania 2. Rodzaje kaw, przygotowanie i sposoby podania 3. Ubijanie mleka parą z przeznaczeniem do kaw cappuccino, latte 4. Podstawowe czynności serwisowe przy obsłudze ekspresu ciśnieniowego 	
Efekty kształcenia na poziomie bloku tematycznego	
Wiedza	Uczestnik szkolenia wie: (W1) jak poprawnie zaparzyć i podać herbatę (czarną, zieloną)

	<p>(W2) jak poprawnie zaparzyć kawę w ekspresie kolbowym (esspresso, americano, latte, cappuccino)</p> <p>(W3) jak poprawnie ubić mleko w kubku baristy</p> <p>(W4) jak poprawnie podać poszczególne rodzaje kaw (zgodnie z kartą barową)</p>
Umiejętności	<p>Uczestnik szkolenia potrafi:</p> <p>(U1) sporządzić i podać zgodnie z obowiązującymi standardami kawę i herbatę</p> <p>(U2) utrzymać w należytej czystości sprzęt barowy, niezbędny do prawidłowego serwisu kawy i herbaty</p> <p>(U3) polecić kawę lub herbatę zgodną z oczekiwaniami</p>
Kompetencje	<p>Uczestnik szkolenia:</p> <p>(K1) jest świadomy oddziaływania teiny i kofeiny na organizm człowieka</p> <p>(K2) jest świadomy różnic pomiędzy rodzajami kaw i herbat</p> <p>(K3) ma świadomość jakie gatunki kawy są dostępne na rynku</p>
Metody pracy	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Wykład tradycyjny 2. Ćwiczenia 3. Zajęcia warsztatowe 	