



**ШКОЛА
БАРМЕНА**



ШКОЛА БАРМЕНА



ШКОЛА БАРНОГО ИСКУССТВА

«Школа барменского искусства» создана для решения проблем профессионализма и штатной численности обслуживающего персонала в заведениях общественного питания.

По статистике заведения общественного питания – рестораны и кафе недополучают до 39% прибыли в год в связи с непрофессионализмом персонала – официантов и барменов. Даже в ресторанах и кафе с чёткой концепцией, гармоничным интерьером и хорошей кухней непрофессионализм персонала может надолго отбить желание гостя посетить Ваше заведение вновь. Тем более рекомендовать это место своим знакомым, и как следствие возникают ситуации «упущенной выгоды».

Ещё один негативный показатель деятельности ресторанов – «текучка» персонала, которая составляет до 70% год. Безусловно, эти статистические показатели взаимосвязаны.

Постепенно для ресторанов это становится не только проблемой управления персоналом, но и часто возникновением экономического кризиса заведения.



ШКОЛА БАРНОГО ИСКУССТВА

В основу концепции школы заложен клиент-ориентированный подход:

- + усиление «продажной» функции
- + освоение технологических приёмов (методика «речевых модулей», работа с конфликтными ситуациями, тренинги)
- + освоение психологических приёмов (методики «портрет гостя», «язык телодвижений», правило «LAST» и др.)

Программа обучения построена на 30% теории и 70% практики. Также включены:

- + презентации
- + дегустации
- + работа с видеоматериалами
- + стажировка
- + аттестация теоретических знаний и практических навыков
- + оценка официантов и барменов на основе кейс-методик и тестов на профессиональную пригодность
- + возможность активной «продажи» позиций Вашего меню и карты вин.



ПРОГРАММА КУРСА «БАРМЕН»

1. Введение в профессию

- + Структура работы ресторана, бара
- + Основы ресторанного бизнеса
- + Составляющие ресторана
- + Персонал ресторана и его функциональные обязанности
- + Иерархия ресторана
- + Мир рестораций
- + Кухни мира
- + Особенности продуктов питания
- + Продукция бара
- + Правила внешнего вида и правила поведения бармена
- + Инвентарь ресторана



2. Барный инвентарь и оборудование, барное стекло

- + Барный инструмент и оборудование
- + Назначение и правила работы с ними
- + Изучение ассортимента стеклянной посуды, название и назначение
- + Лёд для бара

3. Вкусовые особенности алкогольных и безалкогольных напитков мира

- + Характеристика и вкус различных алкогольных напитков: способы и правила подачи, производство, виды, способы употребления
- + Коньяк, арманьяк, бренди.
- + Виски и бурбон.
- + Зерновой алкоголь.
- + Ром, кашаса, текила.
- + Абсент, пастис и анисовый ликёр.
- + Вермут и аперетивы на базе вина.
- + Вина, крепленые вина.
- + Шампанское и игристые вина.
- + Коктейли и другие напитки.
- + Сравнительная дегустация алкогольных напитков



4. Методы приготовления коктейлей. Шейк, бленд, стир & стрейн, билд

- + Принципы работы с шейкером, смесительным стаканом.
- + ШЕЙК – на примере приготовления коктейля "Brandy Alexander",
- + СТИР ЭНД СТРЕЙН - на примере приготовления коктейля "Dry martini"
- + БИЛД – приготовление микс-дринков, слоистых коктейлей.
- + Приготовление коктейлей в блендере.
- + Приготовление легендарных классических и популярных коктейлей.

5. Скоростные навыки работы, элементы рабочего флейринга

- + Обучение работать быстро и без суеты.
- + Правильная организация рабочего места.
- + Элементы рабочего флейринга.

6. Слоистые коктейли. Плотность напитков

Приготовление слоистых коктейлей любой цветовой и вкусовой гаммы.

7. Как составить великий коктейль

- + Создание неповторимого коктейля
- + Правила сочетаемости ингредиентов

8. Пиво

- + Правильная работа с пивным оборудованием.
- + Все о пиве, как пить, хранить и продавать.

9. Мастерство фумелье

- + Сигары
- + Процесс создания сигары.
- + Их виды и особенности.
- + Основы мастерства раскуривания сигары.
- + Теория и практика по работе со всеми видами табачных изделий.
- + альян
- + Обучение приготовлению кальяна и работе с ним.
- + Табак для кальяна.
- + Кальян на воде, молоке, вине и другие кальяны.
- + Кальян с чилимом из фруктов.
- + Кальян и напитки



ПРОГРАММА КУРСА «БАРМЕН»

10. Отчетность и снятие остатков

Как эффективно, быстро и без потерь снимать остатки по товару в баре.

11. Схема работы с гостем и принятие сложного заказа

- + Основы работы с гостем.
- + Улыбка – главный инструмент бармена в работе с гостями.
- + Умение продавать.
- + Схема принятия и выполнение заказа разработана с учетом мирового опыта и учетом всех правил этикета гостеприимства.
- + Приём заказа
- + Упражнение «Описание напитка»
- + Упражнение «Задание критериев оценки качества напитков»
- + Упражнение «Задание критериев выбора из 2 напитков»
- + Упражнение «Готовое предложение по «индивидуальным» запросам»
- + Упражнение «Мультипредложение» дополнительно предложение блюд и напитков»
- + Психология общения
- + Классификация гостей
- + Психологический портрет гостя
- + Работа с vip-гостями
- + Постоянные гости
- + Гости с детьми

Срок обучения: всего дней: 20
Количество часов: 60 часов (теория)
 и 40 часов (практика)

Кол-во чел. в группе: до 15
По окончании выдается диплом.
Помощь в трудоустройстве.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ КУРСА

- + Кофе, чай совместно с Чайной компанией «Tea BETS»
- + Экскурсия на пивоваренный завод «Сыктывкарпиво»
- + Экскурсия на ликёро-водочный завод «СЛВЗ»



РУКОВОДИТЕЛЬ – НИКОЛАЙ КАЗАКОВ



Организатор и создатель открытого международного чемпионата по флейрингу "Funky Flair Saint-P. Championship" в Санкт-Петербурге.

Основатель бар-кейтеринговой компании "Shake Time".

Финалист чемпионата 2010 года в Санкт-Петербурге от "Diago Bar Academy" по миксологии.

Участник отборочных чемпионатов по версии "World cocktail competition" в номинации флейринг Санкт-Петербург 2012, 2013, 2014 года.

Участник международного чемпионата по флейрингу "PlanetZ" г. Киев (Украина) 2012 год

Участник международных чемпионатов по Флейрингу "Flairmania" г. Рига (Латвия) 2013, 2014 года

ЗАЧЕМ ВАМ ЭТО?

Утверждение Вас, как единственно верного поставщика по конкретным брендам, для заинтересованной профессиональной аудитории.

Реклама бренда и компании, для повешения лояльности и прямого воздействия на целевую публику.

Привязка бренда в основу определённой категории алкоголя.

Подача мнения спикера о рекомендации Вашего бренда, как залог качества и мировых стандартов в приготовлении коктейлей и подачи в чистом виде.

Возможность использовать застоявшуюся продукцию, для рекламы и стимуляции продаж.



МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВАМ ВЫСТУПИТЬ В КАЧЕСТВЕ ПАРТНЕРА/СПОНСОРА НА МЕРОПРИЯТИИ

Пакет ПАРТНЕРА/СПОНСОРА включает в себя:

- + Размещение логотипа бренда на флаерах, дипломах и афишах.
- + Возможность размещения Press wall с Вашим логотипом, на фоне которого будут проходить основные мастер-классы и фото сессии.
- + Обеспечение представленности вашей продукции во время всего периода обучения для заинтересованной профессиональной аудитории.
- + Реклама бренда, для повешения лояльности целевой публики, привязка бренда в основу определённой категории алкоголя.
- + Подача мнения спикера о рекомендации этого бренда, как залог качества и мировых стандартов в приготовлении коктейлей и подачи в чистом виде
- + Дегустация бренда и коктейлей на его основе для участников мастер-класса
- + Начало ежемесячного коктейль конкурса на основе бренда, с последующим фото отчетом
- + Так же озвучивание спикером в течение всего периода обучения благодарности за спонсорскую поддержку.
- + Раздача промо продукции в конкурсах для гостей мероприятия
- + Возможность использовать застоявшуюся продукцию для рекламы и стимуляции продаж
- + Отчет о проведённых мероприятиях, о расходовании выделенной продукции
- + Предоставление Post PR мероприятия на фото отчетах (с обязательным присутствием бренда)
- + Представленность в рекламе школы на клубных порталах и в социальных сетях.

Обязательства ПАРТНЕРА/СПОНСОРА:

- + Финансовая поддержка проекта
- + Предоставление не обходимого количества свободного продукта
- + Продукция вашей компании, атрибутика (для учеников: тренировочные бутылки, шейкера, футболки, бейсболки, полотенца, свистки, айс баки, пакеты и т.п.)
- + Брендированная посуда для дегустации
- + Ваша презентация по бренду.



ШКОЛА БАРМЕНА

тел. +7 904 222 56 26
vk.com/shaketime
shaketimespb@gmail.com

Надеемся на взаимовыгодное сотрудничество!
С уважением, «**Shake Time Group**»!