

SERWIS NAPOJÓW MIESZANYCH I ALKOHOLI

ZESTAW I: PRZYGOTOWANIE I PODAWANIE ALKOHOLI, MIESZANYCH NAPOJÓW ALKOHOLOWYCH ORAZ BEZALKOHOLOWYCH (SOFT DRINKS)

1. Posługuje się wiedzą dotyczącą alkoholi, napojów alkoholowych i dodatków:

- charakteryzuje i rozróżnia typy mocnych alkoholi (wódki czyste, wódki gatunkowe aromatyzowane, wódki gatunkowe naturalne);
- charakteryzuje i rozróżnia typy win (gronowe, wermuty, wina południowe, musujące);
- charakteryzuje i rozróżnia inne rodzaje alkoholi fermentowanych (piwo, cydry, kumys, miód pitny);
- charakteryzuje typy dodatków używanych w przygotowaniu napojów mieszanych (owoce, syropy, napoje, przyprawy, sosy);
- omawia i charakteryzuje składniki napojów mieszanych (składniki główne, modyfikatory, bonifikatory, składniki dodatkowe, składniki przyprawowe, składniki szprycerujące, dodatki dekoracyjne, dodatki komplementarne).

2. Przygotowuje i podaje mieszane napoje alkoholowe i alkohole:

- wymienia i charakteryzuje techniki przygotowywania mieszanych i niemieszanych napojów alkoholowych (np. shakerowania);
- omawia i dobiera szkło do typu napoju;
- omawia i dobiera sprzęt i narzędzia do przygotowania danego typu napoju;
- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów alkoholowych według klasyfikacji IBA – official cocktails (klasyfikacja Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów) (Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary);
- przygotowuje do podania i podaje alkohole (jeden z listy: wódka czysta, whisky/whiskey, brandy, piwo);
- przygotowuje mieszany napój alkoholowy (jeden z listy: Mojito, Margarita, Daiquiri, Sex on the Beach, Pina Colada, Kamikaze Original, Cosmopolitan, Tequila Sunrise, Martini Cocktail, Long Island Ice Tea, Black Russian, Manhattan, B-52, Kir Royale, Krwawa Mary);
- przygotowuje autorski mieszany napój alkoholowy według podanych preferencji gościa (moc, typ alkoholu, słodczy, kwasowość, gorycz).

3. Przygotowuje i podaje mieszane napoje bezalkoholowe (soft drinks):

- omawia techniki przygotowania mieszanych napojów bezalkoholowych (np. blenderowanie);
- omawia trendy w przygotowaniu mieszanych napojów bezalkoholowych (bezalkoholowe wersje klasycznych drinków, smoothie, fit drinks);
- podaje receptury wskazanych mieszanych napojów bezalkoholowych (Mojito Virgin, Pina Colada Virgin, Tequila Sunrise Virgin);

- przygotowuje napój bezalkoholowy według podanych preferencji gościa (np. smoothie).

ZESTAW 2: PRZYGOTOWANIE PRZEKĄSEK

1. Omawia rodzaje drobnych przekąsek:

- wymienia i charakteryzuje rodzaje drobnych przekąsek stosowanych w barze;
- podaje propozycje przekąsek, które można przygotować w barze.

2. Przygotowuje drobne przekąski:

- przygotowuje przykładową zimną przekąską z dbałością o estetykę serwowania, np. tartinki, koreczki, roladki;
- serwuje wybrane przekąski w barze.

ZESTAW 3: OBSŁUGIWANIE GOŚCI

1. Charakteryzuje zasady obsługi gości:

- omawia zasadę gościnności w pracy barmana;
- omawia zasady etyki w pracy barmana (np. dyskrecja, cierpliwość, uczciwość, uprzejmość).

2. Stosuje się do zasad obsługi gości:

- zadaje pytania służące identyfikacji potrzeb gościa;
- zadaje pytania służące zebraniu opinii na temat przygotowanego napoju mieszanego;
- prezentuje przygotowany napój, omawiając użyte składniki, ich pochodzenie oraz sposób wykorzystania;
- omawia sposoby dbania o dobre relacje z gośćmi (np. zwroty grzecznościowe, sposoby rozładowania stresu, anegdoty);
- omawia przykładowe trudne i nietypowe sytuacje w pracy barmana i podaje propozycje rozwiązań;
- omawia prawne uwarunkowania serwowania alkoholu gościom.