



ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ BARTENDING

Ακαδημία Bartender στο Ηράκλειο

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ
ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ
DP STUDIES

- ✓ Εντατικά Μαθήματα 50 ωρών
- ✓ Ευέλικτο ωράριο
- ✓ Σε πραγματικές Συνθήκες Εργασίας
- ✓ Ανανωρισμένο Δίπλωμα Bartender
- ✓ Ολιγομελή Τμήματα



Απόκτησε τις κατάλληλες γνώσεις και δεξιότητες για την καλύτερη λειτουργία ενός χώρου υποδοχής με τους καλύτερους καλεσμένους (bar)!

ΔΙΑΡΚΕΙΑ – ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΚΟΛΟΥΘΗΣΗΣ



Το Σεμινάριο **Bartender** διεξάγεται σε εντατικά τμήματα 50 ωρών, τα οποία διεξάγονται συνήθως σε **10 πεντάωρες συναντήσεις** από τις **11:00 έως 16:00**. Οι καταρτιζόμενοι παρακολουθούν τα μαθήματα σε πραγματικές συνθήκες εργασίας, ειδικά διαμορφωμένου χώρου. Μετά το τέλος του σεμιναρίου οι καταρτιζόμενοι αποκτούν Βεβαίωση Παρακολούθησης από τον εκπαιδευτικό όμιλο **dp studies** (Πιστοποιημένο Κέντρο Επαγγελματικής Κατάρτισης → Αρ. Αδείας: 2000146), αλλά συγχρόνως έχουν την δυνατότητα να δώσουν εξετάσεις και να αποκτήσουν την Αναγνωρισμένη Πιστοποίηση με τίτλο: «**Πιστοποιημένος Ειδικός Bartender – CPBt**» του Φορέα Πιστοποίησης Ανθρώπινου Δυναμικού **ACTA** (Τεχνολογικού του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου Θεσσαλονίκης).

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Απευθύνεται σε όποιον ασχολείται ερασιτεχνικά ή επαγγελματικά με τις πρώτες ύλες των ποτών, τις τεχνικές παρουσίασης και σέρβις και θέλει να ενταχθεί δυναμικά σε οποιαδήποτε ξενοδοχειακή / τουριστική μονάδα ή κέντρο διασκέδασης αποδεικνύοντας την αξία του με τον πιο αποτελεσματικό και έγκυρο τρόπο. Οι καταρτιζόμενοι θα λάβουν γνώσεις και δεξιότητες σχετικά με την εξυπηρέτηση πελατών, τη λειτουργία ενός bar, τα προϊόντα που υπάρχουν σε ένα bar, καθώς και τη συντήρησή τους και θα γίνουν ικανοί να παρασκευάζουν όλα τα δημοφιλή cocktails και ανάμικτα ποτά. Γενικά θα γνωρίσουν όλες τις διαδικασίες και τις λειτουργίες ενός bar ώστε να γίνουν επαγγελματίες.

Το σεμινάριο είναι κατάλληλο για:

- **Επαγγελματίες** που δραστηριοποιούνται στο χώρο της εστίασης και στη βιομηχανία της διασκέδασης.
- **Ερασιτέχνες** που επιθυμούν να μάθουν τα μυστικά του bartending.
- **Επαγγελματίες** που επιθυμούν να βελτιώσουν την καλή και υγιή διαχείριση της επιχείρησής τους.
- Επίδοξους **Bartenders** που θέλουν να διαπρέψουν στο χώρο.
- Όσους επιθυμούν να ξεκινήσουν μία νέα **καριέρα στο χώρο** της διασκέδασης και του θεάματος.

ΣΤΟΧΟΙ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

- Γνωριμία με τις βασικές αρχές bartending.
- Γνωριμία με τις πρώτες ύλες και τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται κατά περίπτωση.
- Απόκτηση των βασικών αρχών μίξης ποτών, καθώς και τις βασικές συνταγές κοκτέιλ.
- Θεωρητική και πρακτική γνώση για νέες μεθόδους και πρακτικές παρασκευής ποτών και κοκτέιλ.
- Απόκτηση κάθε εφοδίου για την επαγγελματική αποκατάσταση και καταξίωση ενός bartender.

ΥΛΗ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

1 ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ BARTENDING

- 1.1 Ο ρόλος και καθήκοντα του bartender
- 1.2 Κοινωνικές δεξιότητες
- 1.3 Προσωπική υγιεινή και εμφάνιση
- 1.4 Εμφάνιση, καθαριότητα και τακτοποίηση του bar
- 1.5 Χαιρετισμός και υποδοχή των πελατών
- 1.6 Ο bartender ως πωλητής
- 1.7 Σερβίρισμα αλκοόλ σε ανήλικους
- 1.8 Υπεύθυνη πώληση αλκοόλ
- 1.9 Ομαδικότητα
- 1.10 Χειρισμός παραπόνων
- 1.11 Εργασιακές σχέσεις και επικοινωνία με το προσωπικό
- 1.12 Η λειτουργία του bar
- 1.13 Εργατικό δυναμικό και καθήκοντα:
- 1.14 Διαδικασίες λειτουργίας του bar
- 1.15 Customer service - πρότυπο εξυπηρέτησης
- 1.16 Λειτουργία Ηλεκτρονικού Συστήματος Διαχείρισης Παραγγελιών
- 1.17 Μαζικές και ομαδοποιημένες παραγγελίες

2 ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

- 2.1 Αλκοολούχα προϊόντα από αλκοολική ζύμωση
- 2.2 Αλκοολική ζύμωση – fermentation
- 2.3 Μπίρα - Κρασί
- 2.4 Cider – μηλίτης
- 2.5 Sake
- 2.6 Αποστάγματα (distilled spirits)

- 2.7 Απόσταξη – distillation
- 2.8 Τύποι αποστακτήρων
- 2.9 Μετά την απόσταξη
- 2.10 Τύποι αποσταγμάτων
- 2.11 Gin (Τζιν)
- 2.12 Whisky (ουίσκι)
- 2.13 Irish whiskey - ιρλανδέζικο whiskey
- 2.14 Canadian whisky - καναδέζικο whisky
- 2.15 Αμερικάνικο whisky (american whiskey)
- 2.16 Whisky από σίκαλη (rye whiskey)
- 2.17 Whisky bourbon (μπέρμπον)
- 2.18 Αλλά whisky
- 2.19 Brandy (μπράντυ)
- 2.20 Eaux de vie (ο ντε βι)
- 2.21 Fortified wines - ενισχυμένα κρασιά
- 2.22 Calvados – applejack (κάλβαντος – απλ τζακ)
- 2.23 Rum (ρούμι)
- 2.24 Tequila (τεκίλα)
- 2.25 Αποστάγματα αρωματισμένα με γλυκάνισο
- 2.26 Aquavit (ακβαβίτ)
- 2.27 Άλλα αποστάγματα
- 2.28 Liqueur – bitters (Λικέρ-Μπίτερς)
- 2.29 Τεχνικές Free pouring και μεζούρες
- 2.30 Μονάδες Μέτρησης υγρών
- 2.31 Βασικές Αρχές Barista (Καφές, Τσάι και ζεστά Ποφήματα)

3 Η ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΑΝΑΜΙΞΗΣ (MIXOLOGY)

- 3.1 Ιστορία και κουλτούρα του cocktail
- 3.2 Απαραίτητες γνώσεις (Συντήρηση, Υλικά, Εργαλεία του Bar, Είδη Πάγου κα)
- 3.3 Η τέχνη του cocktail (θεωρία ανάμιξης ποτών)
- 3.4 Γαρνιτούρες

4 ΚΛΑΣΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ COCKTAILS

- 4.1 Martini
- 4.2 Margarita
- 4.3 Daiquiri
- 4.4 Mai Tai
- 4.5 Mojito
- 4.6 Caipirinha
- 4.7 Bellini
- 4.8 Negroni /Americano
- 4.9 Sex on the Beach
- 4.10 Manhattan
- 4.11 Gin Fizz
- 4.12 Zombie
- 4.13 Singapore Sling
- 4.14 Mint Julep
- 4.15 Pina Colada
- 4.16 Old Fashioned
- 4.17 Tequila Sunrise
- 4.18 Screwdriver

κ.α.

5 ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΞΕΤΑΣΗ

- 5.1 Παρασκευή πολλών ανάμικτων long drinks
- 5.2 Παρασκευή πολλών κλασικών Cocktails

- 5.3 Πρακτική Εξάσκηση Free Pour (20 τυχαίες δοσολογίες από 0,5cl μέχρι 6cl)
- 5.4 Πρακτική Εξάσκηση Αναγνώρισης Αλκοολούχων Ποτών (Ετικέτες)
- 5.5 Πρακτική Εξάσκηση σε όλες τις λειτουργίες ενός bar

ΠΑΡΟΧΕΣ

1. Πιστοποιητικό Παρακολούθησης
2. Χρηματοδότηση έως και 100% από το ΛΑΕΚ (για επιχειρήσεις)
3. Πρακτική Εξάσκηση σε πραγματικές συνθήκες εργασίας ειδικά διαμορφωμένου χώρου
4. Δωρεάν Υποστήριξη μετά την λήξη του σεμιναρίου για βοήθεια και συμβουλές για την εργασία σας
5. Δυνατότητα εξετάσεων και απόκτηση **αναγνωρισμένου Διπλώματος** για Bartender

ΤΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ

- **dp studies** – Κεντρικό Κτίριο
Κορωναίου 4, 71 201 Ηράκλειο
Τηλ.: 2810-24.00.24
Fax : 2810-285.627
Email: center@dp.gr
- Και σε εξειδικευμένο χώρο με όλες τις παροχές και προδιαγραφές για την καλύτερη εκπαίδευση των συμμετεχόντων.

Web: www.dpstudies.gr



www.facebook.com/dpstudies



<https://plus.google.com/+dpstudies>

ΚΟΣΤΟΣ ΣΕΜΙΝΑΡΙΟΥ

ΠΡΟΣΦΟΡΑ ΠΟΥ ΙΣΧΥΕΙ ΓΙΑ ΕΓΓΡΑΦΕΣ ΑΥΤΟΥ ΤΟΥ ΜΗΝΑ: **470€** (από αρχική τιμή 650€)
ΕΙΔΙΚΗ ΤΙΜΗ ΓΙΑ ΑΝΕΡΓΟΥΣ – ΦΟΙΤΗΤΕΣ : **390€** (με την επίδειξη της κάρτας ανεργίας ή της φοιτητικής ταυτότητας)

Για Επιχειρήσεις : Χρηματοδότηση έως και 100% από το ΛΑΕΚ

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ - ΕΓΓΡΑΦΕΣ

Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον Εκπαιδευτικό Όμιλο **dp studies** στα τηλέφωνα: 2810-24.00.24, 2810-285.627, 2810.313.603 ή επισκεφτείτε το www.dpstudies.gr .