



AKADEMIA RUMU

Warsztaty Barmańskie z degustacją

Prowadzącym Warsztaty jest Mistrz Polski Barmanów Specjalista dziedzinie Mixologii wielokrotny Mistrz Polski Barmanów Jerzy Czapla
Proponowany przebieg warsztatów

Pierwsze wejście

Wstęp krótka charakterystyka RUMU, jako wódki naturalnej starzonej wytwarzanej od wieków wszędzie tam gdzie rośnie trzcina cukrowa w naturalnej postaci. Rum to coś więcej niż tylko alkohol z trzciny cukrowej to Historia wiążąca się bardzo trwale z czasami niewolnictwa ta historia pokazemy w barwnej formie multimedialnej. A słyszał o pierwszej pisanej wzmiance o Rumie na świecie, czy ktoś wie gdzie? (Nie martwcie się tego dowiemy się na warsztatach) oczywiście prezentacja wzbogacona o degustację rumów z Karaibów, Ameryki Południowej i Środkowej. Poznamy różnice ich produkcji oraz sposobu ich podawania (ciekawostka są ściśle normy co do procentów alkoholu 37,5% do 81%) Uczestnicy zabawy będą mogli sami oceniać, jakość podawanych trunków pod okiem mistrza. Czas szkolenia około 45 do 60 minut.

Drugie wejście

Drugi stopień wtajemniczenia wiedzy o Rumie to przyrządzanie znakomitych drinków między innymi na bazie takich marek jak Bacardii, Hawana, Captain Morgan Pampero, Stroh i wiele innych. Przyrządzimy prawdziwe oryginalne „Mojito” poznamy też różnicę po między „Caiphirina” a „Caipirisima”, ale nie zabraknie także słynnych Cocktaili na Rumie takich jak Daiquiri czy Bacardi Cocktail. Do przygotowanie DRINKÓW używamy tylko oryginalnych dodatków takich jak likiery de Kuyper, Syropy Rose’s czy wody Kinga Pienińska. Garni (dekoracja) przygotowujemy wspólnie z kursantami z egzotycznych owoców. Czterech uczestników zabawy przygotowuje po cztery drinki z każdej kategorii wspólnie z mistrzem w sumie to 16 drinków. Czas szkolenia około 45 do 60 minut.

Istnieje możliwość ewentualnego trzeciego wejścia koszt z 50% rabatem 900zł brutto. Osobiście zachęcam super zabawa dla całej publiczności i niezła dodatkowa reklama dla Was i lokalu.

Trzecie wejście Opcjonalnie

Pokaz Mistrzowski - czas trwania 10 minut Zabawa z publicznością - czas trwania 20 minut. Dwie osoby wybrane z publiczności bawią się z Mistrzem - jedna żongluje bezpiecznymi plastikowymi butelkami wspólnie z mistrzem a druga osoba robi drinka metodą Flair. W tej opcji sporządzimy cztery drinki.

Podsumowanie

W sumie Zabawa z osiemnastoma uczestnikami i przygotowanie trzydziestu drinków na bazie Rumu. Przewidziany łączny czas zabawy to 1,5 do 2 godzin.

Koszt całkowity 2500zł netto

+ ewentualny pokaz Bartender Show super rabat 900zł netto

W cenie zawarte są:

Rum z Jamajki, Dominikany, Porto Rico, Kuby, Hondurasu, Wenezueli, Boliwii, Kostaryki i nie tylko a do tego odpowiednia ilość do degustacji

Niezbędny do warsztatów sprzęt barmański i odpowiednie szkło.

Ciekawe prezencje multimedialne odpowiedni strój prowadzącego (Strój Pirata)

Alkohole i mixy bezalkoholowe do sporządzania drinków. Oryginalna dekoracja drinków

Nietuzinkowy strój tematyczny na potrzeby ewentualnego pokazu. Proponowany to Strój Pirata z Karaibów do stroju dobrana odpowiednia muzyka (Karaibska).

Efekty specjalne, płonące butelki, żywe drinki.

Blue blazer, suchy lód itp. **(do tycy trzeciego wejścia)**

Dojazd do 100 km od Warszawy gratis dotyczy dojazdu w obydwie strony (powyżej 100 km transport jest doliczony 1.60 zł. netto za kilometr)

Zachęcam do współpracy.

Z wyrazami szacunku

Jerzy Czapla





Telephone 603-555-522

E-mail to: jerzy.czapla@wp.pl lub szkola.biuro@wp.pl

www.centrum szkoleniobarmanow.pl