



Specjalista Barman Flair (dawniej Free Style)

Bardzo ważne wykładowca jest prekursorem stylu Flair w Polsce, co podnosi rangę, każdego szkolenia i gwarancję wysokiej, jakości. Przez cały czas szkolenia są wyświetlane filmy instruktarzowe o tematyce Flair.

Zapewniamy pełen profesjonalizm a dowodem są tysiące wyszkolonych barmanów w tym również mistrzowie.

Czas szkolenia 20 godzin

Tworzymy warianty cenowe, „Czym więcej tym mniej”

Grupa 6-8 koszt jednego kursanta to 700zł netto

Grupa 9-10 koszt jednego kursanta to 600zł netto

Grupa 11-12 koszt jednego kursanta to 500zł netto

Grupa 13-14 koszt jednego kursanta to 500zł netto

Grupa 13-14 koszt jednego kursanta to 440zł netto.





Harmonogram szkolenia

Dzień/ Godz.	Szczegółowy program szkolenia	Sprzęt barowy wykorzystywany podczas zajęć. Nazwy i ilości	Zajęcia teoretyczne w godz.	Zajęcia praktyczne w godz.
1 dzień/ 8 godz.	<p>Zapoznanie się z uczestnikami kursu przedstawienie sylwetki barmana Flair. Główne cele kursu, mixologia a free style prezentacja , zapoznanie się ze sprzętem barmańskim typu flair wstęp do praktycznej nauki flair. Pokaz filmu instruktorzowego do nauki flair. Ćwiczenia podstawowe indywidualne i w grupach. Herbata coś więcej niż gorący napój. Produkcja, rodzaje i sposoby parzenia.</p>	<p>Butelki plastikowe 20 szt. Kubki barmańskie 20szt. Nalewaki 100szt Rurki plastikowe 200szt. Mieszadełka 100szt. Szkło typu long 24 szt. Herbaty czarne, zielone i białe.</p>	2 godz.	6 godz.
2 dzień/ 8godz.	<p>Omówienie zagadnień drugiego dnia kursu ćwiczenia praktyczne z udziałem butelek plastikowych. Magia plastikowej butelki jako wstęp za barem w stylu flair ćwiczenia w grupach. Ćwiczenia indywidualne z uczestnikami kursu, Rozszerzenie o dodatkowe elementy (dwie butelki / sprzęt barmański) ewolucje sprzętem barmańskim (shaker, kubek barmański, miarki barowe, szczypce) Cuda z herbaty – pokaz przygotowania drinków na bazie herbat.</p>	<p>Butelki plastikowe 20 szt. Kubki barmańskie 20szt. Nalewaki 100szt Rurki plastikowe 200szt. Mieszadełka 100szt. Shaker 10szt. Miary barowe (jigger) 5szt. Szczypce 10szt Kubki do „Blu Bazera” 2szt Szkło typu long 24 szt. Herbaty czarne, zielone i białe.</p>		8 godz.
3 dzień/ 4godz.	<p>Kontynuacja ćwiczeń w grupach i indywidualnie. Proste ewolucje butelkami</p>	<p>Butelki plastikowe 20 szt. Kubki barmańskie 20szt. Nalewaki 100szt</p>		4godz.

	<p>plastikowymi z nalewkami praca indywidualna z kursantami i w grupach. Ewolucje z lodem łatwe i przyjemne. Sposoby, zasady wykorzystywanej nauki a przydatność w pracy za barem. Podsumowanie krótki test sprawnościowy. Rozdanie certyfikatów Barman- Blender specjalista Flair. Wolne wnioski</p>	<p>Rurki plastikowe 200szt. Mieszadła 100szt. Shaker 10szt. Miary barowe (jigger) 5szt. Szczypce 10szt Szkło typu long 24 szt.</p>		
--	---	--	--	--

Bardzo ważne wykładowca jest prekursorem stylu Flair w Polsce, co podnosi rangę, każdego szkolenia i gwarancję wysokiej, jakości. Przez cały czas szkolenia są wyświetlane filmy instruktorzowe o tematyce Flair.

