



BAR ACADEMY BAR AKADEMIJA

OPIS PROGRAMA

BAR AKADEMIJA je profesionalni program sastavljen od kompletne edukacije standardiziranje posluživanja toplih napitaka, bezalkoholnih pića, alkoholnih pića i koktela u bar-u.

Pomoću potpunog i profesionalnog programa standarda posluživanja svih pića u baru postajete educirana i afirmirana osoba za rad u bar-u od najmanjeg ugostiteljskog objekta do najvišeg hoteljorskog posluživanja u bar-u.

Program je sastavljen od:

- **Edukacija - terotski dio**
- **Edukacija - praktični dio**
- **Skripta** - edukacija topli napitci, alkoholna pića, bezalkoholna pića i kokteli
 - karta identiteta alkohonih, bezalkohonih pića, toplih napitaka i koktela
- **Tablica** - podsjetnik priprave pića u bar-u
- **Ispit iz praktičnog dijela priprave pića&koktela**

Trajanje bar akademije - 24-30.šk.sati

U dole navedenom nalazi se kompletan sadržaj cijelokupnog programa bar akademije:

BAR ACADEMY BAR AKADEMIJA

**Program za stručno usavršavanje proizvodno-uslužnog osoblja u
hoteljerstvu i restoraterstvu za poslove točioc pića „barmen“**

BARMEN

1.DIO
TEORIJSKI DIO

1.UVOD

1.1.MISIJA BAR AKADEMIJE ZA USAVRŠAVANJE U UGOSTITELJSTVU

1.2.OPIS PROGRAMA ZA ZVANJE BARMEN - TOČIOC PIĆA

1.3.UPOZNAVANJE

1.4.PODJELA MATERIJALA ZA PRAĆENJE PROGRAMA

2.BARMEN

/EDUKACIJA/

2.1.što je to barmen i barmen u bar-u

2.2.uniforma barmena

2.3.odnos prema poslu

2.4.profesionalna udruženja barmena u HSB i IBA

2.5.djelotvorno komuniciranje barmena

3.BAR

/EDUKACIJA, PODJELA I SLIKOVNI PRIKAZ/

3.1.bar

3.2.sastavi dijelovi bar

3.3.retro pult

3.4.cocktail station - profesionalna koktel stanica

3.5.pribor i čaše baru

3.6.barske mjere točenja pića u baru

4.HIGIJENA NA BARU

4.1.osobna higijena

4.2.širenje i sprečavanje raznih bolesti

4.3.osnove rukovanja sa hranom

4.4.planovi čišćenja /dnevno, tjedno, mjesečno/

4.5.nesreće na radu

5.TOPLI NAPITCI, BEZALKOHOLNA I ALKOHOLNA PIĆA U BAR-U /EDUKACIJA, NAČIN POSLUŽIVANJA, PODJELA, SLIKOVNI PRIKAZ/

5.1.topli napitci - popis toplih napitaka u baru

5.2.kava - teorijski dio

5.2.1.povijest kave

5.2.2.podjela kave

5.2.3.proizvodnja kave

5.2.3.razlika između kvalitetne i nekvalitetne kave

5.2.4.kava u baru - način i pravila rukovanja

5.2.5.posluživanje kave - pravila

5.2.6.espresso

5.2.7.macchiato

5.2.8.cappuccino

5.2.9.kava sa mlijekom

5.2.10.kava sa šlagom

5.2.11.bijela kava

5.2.12.produžena kava

5.2.13.brend kava - sve o brendu kave

5.2.15.instant kava

5.2.16.decaffeinato - bez kofeinska kava

5.2.17.topla čokolada

5.2.18.kakao

5.3.čaj

5.4.punč

5.5.aparat za kavu /pravilno rukovanje i čišćenje aparata

5.6.mlinac za kavu - pravilno rukovanje i čišćenje mlinca

5.7.bezalkoholni voćni sokovi

5.8.bezalkoholni gazirani sokovi

5.9.prirodni sokovi - cijedeno svježije voće

5.10.voda prirodna&mineralna voda

5.11.cedevita

5.12.energy drink

5.13.pivo

5.14.likier

5.14.1.irish cream liker

5.15.bitter

5.16.rakija

4.17.brandy&vinjak

4.17.1.razlika između brandy i vinjak

5.18.vodka

5.19.rum

5.19.1.razlike između boje i kvalitete ruma

5.20.tequila

- 5.21.gin
- 5.22.cachaca
- 5.23.whisky
 - 5.23.1.oznake whisky
 - 5.23.2.podijela whisky
 - 5.23.3.bourbon whisky
 - 5.23.4.scotch whisky
 - 5.23.5.american whisky
 - 5.23.6.rye whisky
 - 5.23.7.irish whisky
 - 5.23.8.malt whisky
- 5.24.cognac
 - 5.24.1.razlika između cognac i whisky
 - 5.24.2.oznake cognac-a /v.s.p.o. v.s. xo, y.o./
 - 5.24.3.fine de cognac
 - 4.24.4.fine champagne cognac
- 5.25.ostala žestoka pića koja se poslužuju u baru /absinth/
- 5.26.vino
 - 5.26.1.povijest vina
 - 5.26.2.podjela vina
 - 5.26.3.vinske karte
 - 5.26.4.posluživanje vina
 - 5.26.5.Hrvatska vina

6.COCKTAILS

/EDUKACIJA, NAČIN POSLUŽIVANJA, PODJELA, SLIKOVNI PRIKAZ/

6.1.COCKTAILS

/povijest koktela/

6.1.1.podjela koktela

6.1.2.classic - klasična priprava koktel

6.1.3.flair freestyle - atraktivna priprava koktela slobodan stil

6.1.4.pravilni niz priprave koktela

6.1.5.savjeti u preporučivanju koktela gostu

6.1.6. formula izračunavanja postotka alkohola u jednome koktelu

6.1.7.free pouring - slobodno točenje pića bez mjerice

6.1.8.dekoracije i izračunavanje dekoracija po obujmu posla

6.2.oprema za pripravu koktela

/popis/

6.2.1. oprema za pripravu koktela

/karta identiteta opreme za koktele/

- 6.3. popis potrebitog za top 16 koktel „Razina 1“**
 - /alkoholne baze, liker, sirupi, sokovi, voće sviježe i ostalo potrebno/**
- 6.4. sirupi, puree, mixevi za pripravu koktela**
 - 6.4.1. sirupi za koktele „Finest Call“ - podjela**
 - 6.4.2. puree mix**
 - 6.4.3. mixevi**
 - 6.4.4. juice**
 - 6.4.5. sirupi**
 - 6.4.6. ostale poznate marke sirupa za koktele koji se koriste u hrvatskom ugostiteljstvu**
- 6.5. top 16 koktela „Razina 1“**
 - /popis/**
- 6.6. cocktail card - koktel karta**
 - /pravilno slaganje koktel karte na hrvatskom i engleskom jeziku/**
- 6.7. kokteli /top 16 cocktails/ Razina 1**
 - /karta identiteta koktela/**
- 6.8. APERITIFS – PRE DINNER**
 - 6.8.1. dry martini**
 - 6.8.2. negroni**
- 6.9. CREAMY SHORT DRINKS – DIGESTIVE**
 - 6.9.1. alexander**
 - 6.9.2. grasshopper**
- 6.10. LIME DRINKS**
 - 6.10.1. caipirinha**
 - 6.10.2. margarita classic**
- 6.11. LONG DRINKS - REFRESHING**
 - 6.11.1. mai tai**
 - 6.11.2. sex on the beach**
 - 6.11.3. tequila sunrise**
 - 6.11.4. cuba libre**
- 6.12. SOURS**
 - 6.12.1. whiskey sour**
 - 6.12.2. amaretto sour**
- 6.13. COLADAS – CREAMY LONG DRINKS**
 - 6.13.1. pina colada**
 - 6.13.2. swimming pool**
- 6.14. NO - ALCOL DRINKS**
 - 6.14.1. light day**
 - 6.14.2. virgin pina colada**

2.DIO
PRAKTIČNI DIO

1.KAVA&TOPLI NAPITCI – PRIPRAVA I POSLUŽIVANJE

/PRAKTIČNI DIO – DEMONSTRIRANJE/

- 1.1.pravila pripreve kave na caffe aparatu
- 1.2.espresso
- 1.3.produžena kava
- 1.4.macchiato
- 1.5.cappuccino
- 1.6.bijela kava
- 1.5.kava sa mlijekom
- 1.7.kava sa šlagom i priprava šlaga za kavu
- 1.8.decaffeinato – kava bez kofeina
- 1.9.instant kava
- 1.10.topla čokolada
- 1.11.kakao
- 1.12.čaj
- 1.13.punč
- 1.14.topla čokolada
- 1.15.čišćenje aparata za kavu

1.16.PRAKTIČNI DIO PO SVAKOME POLAZNIKU:

/PRIPRAVA KAVE I TOPLIH NAPITAKA/

2. BEZALKOHOLNA PIĆA U BARU – POSLUŽIVANJE

/PRAKTIČNI DIO – DEMOSTRIRANJE/

- 2.1.bezalkoholni voćni sokovi
- 2.2.bezalkoholni gazirani sokovi
- 2.3.prirodni sokovi – cijedeno sviježe voće
- 2.4.voda prirodna&mineralna voda
- 2.5.cedevita
- 2.6.energy drink

2.7.PRAKTIČNI DIO PO SVAKOME POLAZNIKU:

/POSLUŽIVANJA BEZALKOHOLNIH PIĆA/

3.ALKOHOLNA PIĆA U BARU – NAČIN POSLUŽIVANJA /PRAKTIČNI DIO – DEMOSTRIRANJE/

3.1.pivo

3.2.likier

3.3.irish cream liker

3.4.bitter

3.5.rakija

3.6.brandy&vinjak

3.7.vodka

3.8.rum

3.9.tequila

3.10.gin

3.11.absinth

3.12.cachaca

3.13.whisky

3.14.cognac

3.15.vina

**3.16.PRAKTIČNIO DIO PO SVAKOME POLAZNIKU:
/POSLUŽIVANJE ALKOHOLNIH PIĆA U BAR-u/**

4.COCKTAILS – NAČIN PRIPRAVE I POSLUŽIVANJE

/PRAKTIČNI DIO – DEMONSTRIRANJE I PRAKTIČNI DIO PO POLAZNIKU/

4.1.cocktail station – profesionalna koktel stanica /opis/

4.2.oprema za pripravu koktela /demonstriranje/

/boston shaker, shaker, long spoon, strainer – barsko cjedilo/

4.3.free pouring /demonstriranje/

/slobodno točenje iz boce bez mjerice/

4.4.PRAKTIČNI DIO PO SVAKOME POLAZNIKU:

4.4.1.rukovanje sa opremom za pripravu koktela

4.4.2.free pouring – slobodno točenje iz boce bez mjerice

4.5.dekoracije od svježega voća /demonstriranje/

/rezanje dekoracija od svježega voća/

4.5.1.lišće od ananasa

4.5.2.kandirane trešnje i kompot višnja

4.5.3.naranča

4.5.4.ananas

4.5.5.banana

4.5.6.limeta

4.5.7.fette naranče i limuna dekoracije za određene koktele

4.6.PRAKTIČNI DIO PO SVAKOME POLAZNIKU:

/rezanje dekoracija od svježega voća

4.6.1.naranča

4.6.2.ananas

4.6.3.limetta

6.6.4.banana

4.7.COCKTAILS – original priprava /demonstriranje/

4.7.1.aperitifs – pre dinner

4.7.2.creamy short drinks – digestive

4.7.3.sours

4.7.4.lime drinks

4.7.5.long drinks – refreshing

4.7.6.coladas – creamy long drinks

4.7.7.no – alcol drink

4.8.PRAKTIČNI DIO PO SVAKOME POLAZNIKU:

/original priprava koktela – dva koktela iz svake skupine po polazniku/

3.DIO
TABLICA
PODSJETNIK PRIPRAVE PIĆA&KOKTELA

1.TABLICA - PODSJETNIK POSLUŽIVANJE SVIH PIĆA U BARU

NAZIV PIĆA	ČAŠA	DODATAK	NAPOMENA

2.TABLICA - PODSJETNIK PRIPRAVE KOKTELA

NAZIV KOKTELA	ČAŠA	DODATAK	NAPOMENA

.....

4.DIO
ISPIT IZ PRAKTIČNOG DIJELA BAR AKADEMIJE