



DAVID NEUMANN

představuje

barmanský kurz
Bartending & working flair

Propozice barmanského kurzu

DAVID NEUMANN několikanásobný mistr ČR a vicemistr Evropy ve Flair bartendingu

je profesionální barman, který se specializuje na barmanské show a pracovní systém zvaný Flair bartending, který provozuje již 15 let. David má za sebou účast na více jak 35 barmanských soutěžích a získal tak mnoho úspěchů a ocenění.

BARMANSKÁ ŠKOLA

Davidu Neumannu se snaží o to, aby se nejednalo pouze o několikadenní kurz, ale o dlouhodobé vzdělávání a rozvoj barmanů. Proto se jeho kurzy rozdělují do několika stupňů pro barmany všech úrovní.

Tento barmanský kurz může být startovacím signálem nebo motivačním prvkem, proč se vůbec barmanem stát nebo jakým směrem barmanského života se vydat.

KURZ BARTENDING & WORKING FLAIR

je určen všem, kteří by chtěli s barmanstvím začít, ale zároveň i pro ty, kteří již barmany či majiteli baru jsou a rádi by se zdokonalili v základních znalostech a práci za barem zvanou working flair (pracovní forma flairu)

WORKING FLAIR

je práce barmana za barem, která vede k pobavení hosta a zároveň směřuje k urychlení přípravy drinků. Ve své podstatě je working flair celý pracovní systém. V současné době se flair bartending uplatňuje ve stále více barech u nás i v zahraničí a přitahuje tak do barů více hostů. Barmanům samotným ulehčuje práci a pomáhá tak k větší efektivitě a tím pádem i větším ziskům. Je to zábava pro hosta i pro barmana.

Technicky řečeno, Flair je akt točení, házení do vzduchu, žonglování, balancování a chytání láhví, nápojů a ostatních barových pomůcek během procesu výroby koktejlů. Barmanství bez flairu je jako tancování bez rytmu, mnoho lidí to dělá a to pouze kvůli pohybu. V bodě kdy se flair stává přirozenou částí stylu barmana, se můžete těšit na každý moment Vaší směny a díky flairu si vydělat více peněz. Troufám si říci, že do budoucna se flair stane silným marketingovým nástrojem v barovém průmyslu.

Výsledek kurzu:

- každý absolvent barmanského kurzu obdrží certifikát pod záštitou CBA (Česká barmanská asociace) a FBA (Flair Bartenders Association). Každý absolvent se také stane členem barmanské školy Davida Neumanna.
- v případě zájmu bude mít každý absolvent možnost dále pokračovat v barmanském životě dalšími kurzy, akademiemi, tréninkovými kempy, semináři či přímo prací v baru či barovém cateringu.

Program barmanského kurzu

▪ FLAIR/FREE/STYLE BARTENDING

- definice a teorie
- praktický trénink
- Working flair a jeho využití za barovým pultem
- American work system (americký pracovní systém)
- Show flair jako sport - příprava na barmanskou soutěž

▪ Barman jako osobnost

- zde jde o jednotlivé rysy, schopnosti a dovednosti barmana

▪ Historie barmanství a barů

- rozdělení barů do kategorií

▪ Vybavení baru

- popis pracovní stanice
- popis typicky strukturovaného baru
- vybavení baru

▪ Organizace práce v baru

- organizační struktura baru
- příprava pracovní směny
- koncept na otevření baru

▪ Čistota práce

- osobní hygiena, bezpečnost práce za barem

▪ Techniky přípravy koktejlů

- Free pouring – volné nalévání
- techniky přípravy koktejlů
- pořadí přípravy nápojů

▪ Koktejly

- kategorie koktejlů a jejich anatomie
- ingredience, zbožiznalství, ozdoby a dekorace
- základní řada mezinárodně nejčastěji míšených nápojů (cca. 50 receptů)
- moderní barová mixologie, molekulární mixologie, nejnovější trendy

▪ Barmanské asociace FBA/WFA/CBA/IBA

- historie a význam

▪ Káva + Čaje

- výroba, rozdělení, technologické postupy, degustace

Délka trvání kurzu: 5 dní, každý den od 9:00 do 17:00 hod.

- Po celou dobu barmanského kurzu budou studentům předávány učební materiály, které si můžou ponechat i po skončení kurzu. Každý den bude v rámci kurzu promítání tréninkového videa a videa ze světových soutěží, aby měli studenti inspiraci nových prvků a triků.
- Výroba koktejlů probíhá za profesionálním americkým mobilním barem za použití originálních surovin světově uznávaných značek. Studenti pracují s nejmodernějším profesionálním barmanským vybavením.

Cena kurzu: Kč 4.500,-

Cena zahrnuje:

- certifikát pod záštitou CBA a FBA
- zapůjčení Boston shakeru (americký dvoudílný šejkr)
- zapůjčení Flair bottle (tréninková plastová láhev)
- učební materiály

Cena může být i Kč 6.000,- přičemž zapůjčený inventář (tréninková láhev a šejkr) studentovi zůstává a v ceně je zahrnuto i roční předplatné časopisu Barlife.

Minimální počet účastníků kurzu je 10

Kontakt:

David Neumann

A: Táboritská 17/26, Praha 3, 130 00

T: +420 604 847808

E: info@davidneumann.cz

W: www.davidneumann.cz

Partneři barmanské školy:

