



БЕЗУПРЕЧНЫЙ БАРМЕН

Вы можете поднять класс обслуживания и существенно увеличить прибыль заведения без дополнительных вложений. Для этого нужно научить своих барменов правильной и красивой работе. Мы предлагаем Вам купить видеосеминар «Безупречный Бармен» на DVD — обучающую программу, которая послужит Вам долгие годы.

С новым видеосеминаром Вы сможете сами подготовить классных профессионалов, чья работа приносит удовольствие гостям и коллегам. Бар можно сделать таким местом, где здорово и весело работать. И еще это приносит хорошие деньги!

В семинаре мы ставим 3 главные задачи бармена:

1. Удовольствие гостей
2. Прибыль бара и доход бармена
3. Удовольствие от работы

Видеосеминар сделан при участии Петербургской Ассоциации Барменов. В главной роли — Ярослав Панов, вице-президент Ассоциации, неоднократный победитель конкурсов барменов, автор книг по барменскому искусству. Рестораторы и отельеры всей страны знают его зажигательные мастер-классы и искреннюю преданность своему делу. В главе Высший Пилотаж приемы рабочего флейринга вам покажет Вячеслав Газукин, вице-чемпион WCC 2008 в номинации флейринг. Съемки проходили в учебном центре ПАБ, а также в питерских барах Дайкири и Фоггидью.

Наша программа, кроме знаний и навыков, дает уверенность в себе и поднимает мотивацию сотрудников. Когда бармен умеет зарабатывать солидные чаевые своим исключительным обслуживанием и искрометной работой, это снижает Вашу текучесть кадров и уменьшает Ваши риски.

Видеосеминар — это удобная форма обучения. Вы покупаете двойной DVD диск в постоянное пользование,

обучаете своих нынешних сотрудников, а так же всех тех, кого Вы примете на работу в будущем. По сравнению с обычным тренингом, Вы не рискуете вкладывать деньги в обучение конкретного человека (который может завтра уйти). Видеосеминар - это тренер, который всегда с Вами.

После семинара Ваши бармены будут знать:

- как готовить коктейли и подавать напитки;
- как организовать свою работу в часы пик;
- приемы рабочего флейринга;
- и смогут зарабатывать больше для бара и для себя!

Сколько стоит видеосеминар?

Видеосеминар «Безупречный Бармен» стоит 7990 рублей. Вы получаете двойной DVD диск, который можно смотреть на бытовом плеере или на компьютере. На диске, кроме фильма, также содержатся все документы в формате MS Word - вам остается их распечатать в удобном для себя виде и нужном количестве.

Как купить наши продукты?

Заполните этот бланк заказа и отправьте нам по факсу. Мы вышлем Вам счет и договор. Сразу после оплаты мы **бесплатно и с гарантией** доставим Вам заказ. Бухгалтерские документы будут приложены к заказу. Сделайте заказ также можно на нашем сайте в интернете: www.videoseminars.ru

Заказ на сайте или этим бланком по факсу: +7 (8182) 20-30-06

Я хочу заказать:

- видеосеминар «Безупречный Официант», DVD + тест, с приложениями, 4990 рублей
- видеосеминар «Безупречный Бармен», 2 DVD + тест, с приложениями, 7990 рублей
- комплект документов «Ресторан. Стандарты Обслуживания», папка +CD, 2990 рублей
- комплект документов «Гостиница. Стандарты Обслуживания», Малый Отель, папка +CD, 9900 рублей
- комплект документов «Гостиница. Стандарты Обслуживания», Hotel Edition, папка +CD, 44 900 рублей

Компания _____

ФИО _____ Должность _____

Адрес _____ Город _____

Телефон _____ Факс _____ e-mail _____



СОДЕРЖАНИЕ ВИДЕОСЕМИНАРА

Курс подготовки в школе бармена - это несколько недель напряженной учебы. Просто посмотрите на оглавление видеосеминара «Безупречный Бармен», и Вы увидите, что это наиболее полный учебный курс, который когда-либо был выпущен на видео. Он длится 3 часа 40 минут, и его придется повторить много раз, чтобы усвоить материал и отработать навыки - но ведь на DVD тренер всегда с Вами, и он не устанет повторять! Не только новички, но и опытные бармены найдут новые приемы и полезные техники в нашем видео.

Глава 1. ФИЛОСОФИЯ БАРА

Виды Баров
Задачи бармена
Требования к Безупречному Бармену

Глава 2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ В БАРЕ

Оборудования бара
Содовые пистолеты
Стекланная посуда для бара
Рабочие зоны
Станция Бармена
Подготовка станции
Открытие бара
Пересменка
Правило «занятых рук»
Уборка мусора
Уборка в баре
Основы товароведения

Глава 3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАПИТКОВ

Основы приготовления коктейлей
Техника Налива
Контроль за порцией
Единицы измерений
Миксология
Классификация коктейлей
Рецепты
Система запоминания коктейлей
Лед
Технология смешивания
Билд (впрямо бокале)
Стир (в стакане для смешивания)
Шейк (В шейкере)
Бленд (В блендере)
Лэйер (Слоями)
Мадл (Толочь)
Украшение коктейлей
Быстрое украшение
Предварительная подготовка
Смеси, используемые в баре
Классические коктейли IBA
Подача чистого алкоголя
Приготовление кофе

Глава 4. ПИВО И ПИВНОЙ БАР

Система подачи бочкового пива
Формула вкусного пива
Регламенты работы с пивным оборудованием
Бутылочное пиво

Глава 5. ВЫСШИЙ ПИЛОТАЖ

Ваши знания
Работа в часы пик
Свободный налив
Скоростное приготовление напитков.
Порядок подачи напитков

Бармен или Миксолог?
Конкурсы барменов
Флейринг
Украшения, как искусство
Фламбе

Глава 6. РАБОТА С ГОСТЕМ

Главный секрет гостеприимства
Техника сервиса
Скорость обслуживания
Приветствие гостя
Отношение к гостям
Общение
Как подать себя
Язык жестов
Постоянные гости
Работа с конфликтами
Особые моменты в работе бармена
Ответственный алкогольный сервис
Стандарты обслуживания
Ненавязчивое предложение
Ваши чаевые
Расчет с гостем
Заклучение
Приложения

СПИСОК ПРИЛОЖЕНИЙ

- Экзаменационный компьютерный тест, 75 вопросов
- Таблица плотностей напитков
- Памятка по работе с системой разливного пива
- Регламенты уборки в баре
- Пример коктейльной карты и складского запаса
- Основные сочетания блюд и напитков
- Думайте о клубнике, доклад
- Справочник рецептов, java-приложение для телефона
- Нормативные документы, регулирующие деятельность бара

**демонстрация,
заказ и бесплатная доставка на нашем сайте:**

www.videoseminars.ru