

Учебен план за професия Барман

1. Въведение в професия Барман
2. Здравословни и безопасни условия на труд /ЗБУТ/
 - предотвратяване на инциденти
 - причини за трудови злополуки,
 - хигиена
3. Чужд език по професията
 - Основна професионална терминология – думи и изрази употребявани в ресторанта и бара.
 - Икономически понятия свързани с професията

4. Материалознание на хранителните продукти
 - Хранителни продукти от растителен произход
 - Хранителни продукти от животински произход
 - Вкусови продукти – характеристика, състав, съхранение, приложение.
 - Други изходни продукти, използвани при приготвяне на кулинарни изделия и напитки.
 - Документи за поръчка на необходими хранителни продукти по време, асортимент, количество и качество.

5. Технологично обзавеждане на заведенията за хранене и развлечения
 - Материално-техническа база на ЗХР.
 - Техническа и технологична документация.
 - Техничко-експлоатационна характеристика и правила за експлоатация на машини, апарати и съоръжения в ЗХР.
 - Видове инвентар в ЗХР.

6. Организация и функциониране на бара
 - Обзавеждане на баровете с мебели, машини и съоръжения.
 - Съдове, сервиси и прибори на бара.

7. Персонал на бара.
 - Принадлежности на бармана.
 - Лични качества и поведение.
 - Работно облекло.

8. Подготовка на персонала и бара за работа.
 - Посрещане и настаняване на гостите.
 - Бар-карта – изисквания при оформяне, поднасяне.
 - Приемане на поръчките и подготовка за изпълнение.

- Изготвяне и представяне на сметки за плащане

9. Класификация и характеристика на смесените напитки (коктейли).

- Рецептология.
- Приготвяне и сервиране на смесени напитки – основни методики за смесване. Други елементи на технологичния процес.
- Коктейли, които се приготвят в чашата на клиента – коктейли хайбол (висока чаша), смесени напитки със сокове, алкохолни напитки върху лед, горещи смесени напитки с кафе.
- Коктейли, които се приготвят в чаша за смесване – чрез разбъркване
- Коктейли, които се приготвят с шейкър, миксер, блендер.

10. Общи понятия за състава на виното

- Обща характеристика. Система за оценяване на вината.
- Винификация на бели вина. Винификация на червени и розови вина.
- Отглеждане – съхранение, стабилизиране, отлежаване, стареене.
- Винени сортове.
- Географско разположения, почвено-климатични условия, винарски центрове.
- Специфика в качеството по райони.
- Пенливи вина. Специални полусухи вина. Десертни вина.

11. Организация и технология при обслужване на специални случаи

- Обслужване на банкети.
- Обслужване на приеми.
- Обслужване при други специални случаи и извън заведението за хранене и развлечения.