



Střední odborné učiliště tradičních řemesel a Vyšší odborná škola spol. s r.o.,
Střední 59, 602 00 Brno

Držitel certifikátu ČSN EN ISO 9001 : 2001, 9004:2001

Fakultní škola Univerzity Karlovy v Praze, Pedagogické fakulty

Nabídka vzdělávacích kurzů pro žáky oboru kuchař – číšník 2017 / 2018

BARMANSKÝ KURZ

Počet dnů kurzu: 4 + 1 – termín – 23. dubna - 27. dubna 2018

Cena: 2 400,- Kč / žák školy, 3 600,- Kč / dospělá osoba

Výuka celkem: 35 hodin, každý den v době 9 – 16:00 hod

Místo konání kurzu: Bar akademie, Lipová 17, Brno

Lektor: David Švábenský

Intenzivní barmanský kurz, probíhá formou vlastní výuky prostřednictvím lektora CBA a formou samostudia z podkladů dodaných studentům. Kurz navazuje na poznatky získané v kurzu Barbek CBA, rozšiřuje znalosti o odbornou terminologii, znalost kompletního inventáře, strojů a zařízení za barem používaných. Účastník se podrobně seznámí s výrobními postupy destilátů, likérů i nealkoholických nápojů, získá přehled o kategorizaci, charakteristikách, a pracovním postupem při výrobě míšených nápojů. V praktické části si vyzkouší namíchat nejoblíbenější světově známé drinky podle receptur IBA. Absolvent kurzu je připraven pracovat za barmanským pultem v pozici barman s předpokladem získání kvalitní praxe.

Co se na kurzu žáci naučí:

- historie české a světové mixologie procesy výroby nápojů: co je destilace, co je fermentace, kvašení, macerace atd.
- zbožiznalství
- charakteristika, výroba a rozdělení destilátů, likérů, sirupů a bitters
- kompletní barový inventář (náradí, sklo, rozdělení baru atd.)
- techniky přípravy ozdob a práce s ovocem, zeleninou, kořením...
- techniky přípravy míchaných nápojů
- intenzivní příprava světových koktejlů
- neoblíbenější a nejprodávanější cocktaily na světě v praxi
- organizace a čistota práce
- infuzování destilátů
- moderní mixologie

Kurz je uzavřen závěrečnou teoretickou a praktickou zkouškou. Úspěšní absolventi obdrží certifikát CBA s mezinárodní platností IBA.

KURZ OZDOBNÉHO VYŘEZÁVÁNÍ OVOCE A ZELENINY

Počet dnů kurzu: 1 – Duben 2018

Cena: cca 840,- Kč pouze za ovoce, zeleninu a další pomůcky. Lektora hradí škola.

Vyřezávané květy ze zeleniny a ovoce

Tento kurz je zaměřen na vyřezávání květinových motivů, žáci začínají nejprve jednoduššími motivy, např. kaly, astry, zubaté květy, apod. Poté se pokusí o vyřezávání složitějších květů, jako jsou růže, chryzantémy apod. Na závěr dokáží z vyřezaného ovoce a zeleniny uspořádat zajímavé aranžmá. Potřebné ovoce i zeleninu obdrží každý při začátku kurzu.

Úspěšní absolventi získají certifikát.

BARISTICKÝ KURZ

**Počet dnů kurzu: 1 – Termín – pondělí 26. února 2018,
9 – 17,00 hod**

Cena: 1 550,- Kč

Kurz je zaměřen na nezbytné znalostní základy každého, kdo připravuje kávu v gastronomických provozovnách. Kurz je postaven na mnohaletých praktických zkušenostech, naučí frekventanty mezinárodně uznávané standardy v přípravě nápojů z kávy a zároveň také principy každodenní péče o kávovar a kávomlýnek.

Co se na kurzu naučíte:

- cesta kávy od zrna po espresso
- charakteristika, výroba a rozdělení kávy
- kompletní baristický inventář
- správné seřízení mlýnku, perfektně napěnit mléko
- postup přípravy espresa a cappuccina
- čištění kávovaru a mlýnku
- organizace a čistota práce
- moderní mixologie

Kurz je uzavřen závěrečnou teoretickou a praktickou zkouškou. Úspěšní absolventi obdrží certifikát CBA.

Lektor:

Roman Pospíchal - Mistr kávy CBA 2013

Adam Troubil - Mistr kávy CBA 2014, Mistr kávy CBA 2015

David Švábenský - podržtaška

Přihlášky na všechny kurzy a informace u vedoucí oboru KČ Bc. Poulíkové.



Střední odborné učiliště tradičních řemesel a VOŠ, spol. s r.o.

Fakultní škola Univerzity Karlovy v Praze, Pedagogické fakulty
Střední 59, 602 00 Brno

Přihláška na kurz.....

Termín konání:

Jméno a příjmení

Datum narození.....

Bydliště

**Žák po skončení obdrží certifikát Barmanské asociace ČR o absolvování kurzu,
platný v celé EU.**

Podpis:.....

Cena kurzu:
