



KATALOG ZNANJ

P23 BARMANSTVO (BAR)

SPLOŠNI CILJI

Splošni cilj predmeta je:

- osvajanje znanj in spretnosti, ki so potrebne za opravljanje samostojnih opravil v baru,
- usposabljanje s področja poznavanja, priprave in mešanja pijač,
- postrežba vseh vrst pijač in prigrizkov, obvladanje poslovanja v barih in komunikacije z gosti.

PREDMETNO-SPECIFIČNE KOMPETENCE

V predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

- uporabljanje poglobljenih znanj o pijačah, ki se strežejo v barih,
- pripravljane in postrežba mešanih pijač,
- postrežba pijač, napitkov in prigrizkov,
- komuniciranje in svetovanjem gostom v slovenskem in tujem jeziku,
- izdelava barske ponudbe
- nabava, nadzor in poznavanje kalkulacije pijač,
- znanja o posledicah in delovanju alkohola na gosta.

OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
<i>Študent:</i>	<i>Študent:</i>
<ul style="list-style-type: none">• pozna različne skupine pijač, ki se uporabljajo v baru;• seznanen se blagovnimi znamkami;	<ul style="list-style-type: none">• prepozna pijače po organoleptičnih lastnostih;
<ul style="list-style-type: none">• razume pomen priprave in urejenost delovnega mesta in pripomočkov;	<ul style="list-style-type: none">• planira in organizira lastno delo in delo skupine;• pripravi delovno mesto in pripomočke;• pripravi »mise en place« za mešanje;
<ul style="list-style-type: none">• spozna pripravo in postrežbo mešanih barskih pijač, vin, žganih pijač, likerjev, piva, brezalkoholnih pijač in ostalih napitkov;	<ul style="list-style-type: none">• izbere osnovne sestavine posameznih pijač glede na izbrano recepturo ali normativa in pripravi ustrezno dekoracijo;• meša pijače z uporabo različnih načinov

	mešanja; <ul style="list-style-type: none"> • postreže mešane barske pijače, žgane pijače in likerje, vina, aromatizirana vina in peneča vina, piva, brezalkoholne pijače, tople in hladne napitke;
<ul style="list-style-type: none"> • seznanjeni se z načinom svetovanja gostom pri izbiri pijač in napitkov; 	<ul style="list-style-type: none"> • svetuje gostom pri izbiri pijač in napitkov; • aktivno prodaja in priporoča mešane pijače ter ostale pijače in napitke; • komunicira z gosti;
<ul style="list-style-type: none"> • spozna načine strežbe prigrizkov in sladic; 	<ul style="list-style-type: none"> • pripravi ponudbo prigrizkov in sladic za cocktail partija;
<ul style="list-style-type: none"> • pozna tehnike aktivne prodaje v baru; 	<ul style="list-style-type: none"> • razvija nove vrste ponudb s področja postrežbe pijač; • oblikuje in izdelava barske karte;
<ul style="list-style-type: none"> • pridobi znanja o menedžmentu pijač; 	<ul style="list-style-type: none"> • vodi evidence; • pripravi kalkulacijo; • načrtuje ponudbo pijač v barih; • izdelava standarde za postrežbo pijač;
<ul style="list-style-type: none"> • seznanjeni se s sodobnimi trendi storitev v barih. 	<ul style="list-style-type: none"> • spremlja trende in aktualne novice.

OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV IN POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 96 ur (36 ur predavanj, 60 ur vaj, od tega 8 ur strokovne ekskurzije)

Število ur samostojnega dela: 104 ur (30 ur študij literature, 34 ure samostojne praktične vadbe, 30 ur izdelava seminarske naloge ali izdelka-storitve z zagovorom, 10 ur priprava na izpit)

Obveznosti študenta so:

- obvezna prisotnost na vajah, na strokovni ekskurziji - 80%,
- izdelek z zagovorom,
- pisni izpit.