

I was there

AMERICAN **BAR**TENDER SCHOOLS EUROPE



Auszug aus dem Unterrichtsprogramm:

Wir lehren nach den festgelegten Richtlinien der weltweit anerkannten American Bartender School USA und der International Bartender Academy, Las Vegas.

Bargeschichte: Entstehung der Cocktails, Cocktailnamen und Fachausdrücke

Mixologie: Hier lernen Sie die bekanntesten und beliebtesten Cocktails herzustellen. Natürlich lernen Sie auch die Basis der Drinks kennen – und Sie stellen sie selbst hinter der Bar her.

Ausrüstung: Hier lernen sie mit sämtlichen Arbeitsgeräten umzugehen und sie zu pflegen – die erforderliche Ausrüstung stellen wir Ihnen zur Verfügung.

Spirituosen: Wir vermitteln Ihnen die Grundkenntnisse über Herstellung und Unterschiede der verschiedensten alkoholischen Getränke.

Kaffee,- Teekunde

Kundenservice: "Fun is the best entertainment" – der Umgang mit Gästen in schwierigen Situationen will gelernt sein. In diesem Teil lernen Sie auch brenzlige Situationen zu meistern und Gäste zufrieden zu stellen – die richtige Betreuung der Gäste ist sehr wichtig.

Bier-, Wein- und Champagnerkunde: Sie erhalten einen Einblick über Anbauggebiete, Herstellung und Besonderheiten der Weine, Biere und Champagner.

Rechtskunde: Hier werden Sie mit den rechtlichen und gesetzlichen Vorschriften vertraut gemacht.

Spirituosenkunde: Das Erkennen von und der Umgang mit Trendspirituosen. Cocktails: Cocktail an ihren Ingredienzen erkennen.

Mixtechniken: Kenntnisse über die verschiedenen Arten der Zubereitung von Cocktails. Internationale Fachausdrücke: Umgang mit dem Fachjargon.

Der Stock: Aufbau der einzelnen Getränke an einer Bar.

Mise en place: Vor- und Nachbereitungsarbeiten erlernen.

Power-Shaking: Einen Cocktail zum Leben erwecken.

Eventplan: Vorbereitungen von Bar-Events

High – Speed – Mixing: Schnelles Zubereiten von Cocktails bei großem Andrang. Vier Cocktails in weniger als einer Minute. Praktische und theoretische Prüfungen, inklusive Cocktailmischen unter Belastung und das Mixen von 4 verschiedenen Cocktails in weniger als eine Minute. Nach dem erfolgreichen Abschluss der Prüfungen erhalten unsere Studenten das international anerkannte American Bartender Zertifikat in der Barschule und den American Bartender Schools Ausweis.

Nach Beendigung der 14-tägigen Ausbildung und erfolgreichem Abschluss der Prüfung sind Sie ein qualifizierter American Bartender – die Basis für jede internationale Cocktailbar. Gleichzeitig ist dieser Kurs der ideale Einstieg für die Vorbereitung zur IHK Prüfung (Barmixer IHK).