

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ



БАРМЕН

- 1 **Введение.** Особенности работы
- 2 **Виды алкоголя.** По желанию студента помимо крепкого и вина можно упомянуть популярные стили пива.
- 3 **Введение в миксологию.** Показываем весь барный инвентарь. Объясняем базовые принципы смешивания вкусов.
- 4 **Введение в миксологию.** Показываем весь барный инвентарь. Объясняем базовые принципы смешивания вкусов.
- 5 **Настойковедение.**
- 6 **Контактная стойка и работа с гостями.** Как подобрать напиток, как вести беседу, о чём говорить не стоит.
- 7 **Барбэк, подготовка к работе, премиксы.**
- 8 **Миксология.** Мешаем классику самостоятельно. Практика.
- 9 **Трудоустройство.**

МЕНЕДЖЕР

- 1 **Введение.** Особенности работы.
- 2 **Формирование команды,** введение регламента.
- 3 **Планы, штрафы и премии.**
- 4 **Меню кухни, фудкост.**
- 5 **Формирование барной карт.**
- 6 **Маркетинговая активность, соцсети и геосервисы.** Акции и программы лояльности.
- 7 **Финансовый учёт.** Основные банковские услуги, бухгалтерский учёт.

ОФИЦИАНТ

- 1 **Введение.** Кратко. Описываем какие навыки нужны, в чём суть работы
- 2 **Рассказываем как встречать гостя, вести стол, расчитывать, провожать.**
- 3 **Касаясь темы выше описываем ошибки,** которые лишают чаевых и действия, которые, напротив, повышают расположение.
- 4 **Разберем частые конфликтные ситуации** и как их решить в плюс ресторану (или хотя бы не в ущерб)
- 5 **Знания.** Выдаем базу по алкоголю, виды, аперитивы, дижестивы. Советуем почитать литературу (особенно кто хочет стать кавистом)
- 6 **Рассказываем про важность и правила регламента.**
- 7 **Рассказываем про особенности трудоустройства,** в каких компаниях лучше.
- 8 **Практика** (по желанию).
- 9 **Направление на работу.**

