ERASMUS+ PROGRAM

Ez a projekt az Európai Bizottság támogatásával valósul meg az Erasmus+ Program keretében.

Stratégiai együttműködés az oktatás és szakképzés területén

Projektszám - 2016-1-PL01-KA202-026228

Szakképzési tananyagfejlesztés a vendéglátói szektorban tanuló hallássérültek részére

**Képzési szerkezet**

Általános információk a képzésről

|  |  |
| --- | --- |
| A kurzus címe: Bártender (80 órás tanfolyam) | |
| **A tanuló jellemzői**  nyitottság  hajlandóság a vendégekkel való kommunikációra  könnyen teremt kapcsolatokat  jó modor, humorérzék  képes jó hangulatot teremteni a vendégek számára  nagy türelem és elnéző magatartás  képes csapatban dolgozni  jó egészségi állapot  jó erőnlét  kiemelkedő személyi higiénia  stressz tűrő képesség  diszkréció  empátia | |
| **Feladatkörök**  a bár előkészítése a munkához  a bár készleteinek frissítése  tányérok és poharak fényesítése  a bár és az asztalok tisztántartása - leszedi a használt tányérokat az asztalokról  az előtér- és a bár tisztaságának fenntartása  segítségnyújtás a koktélok elkészítésében (gyümölcsfacsarás, dekor elkészítése)  az elkészült italok kiadása a pincéreknek  segítségnyújtás a készletek megfelelő tárolásának felügyeletéhez  a raktár tisztaságának fenntartása  az italok és koktélok elkészítése a vendégek elvárásainak megfelelően | |
| **A képzés célja, tudásanyaga**  (C1) - az alapvető egészségügyi és biztonsági szabályok és a minimum egészségügyi elvárások  (C2) - a munkanap elején és végén elvégzendő tevékenységek a bárban  (C3) - alapvető információk az alkoholos és nem alkoholos koktélok felszolgálásáról  (C4) - alapvető információk a forró italok felszolgálásáról  (C5) - alapvető információk a sör felszolgálásáról, és a jelenlegi sörcsap használatáról  (C6) - alapvető információk a kávészünetekben történő felszolgálásról  (C7) - alapvető információk az alkoholok árutanáról (bor és sör)  (C8) - információ a bár felszereléséről | |
| A **képzés hatása** a teljes program szintjére. | **A képzési program hatása, tudásanyaga**  A tanuló  (W1) ismeri a bárban folyó munka egészségügyi alapelveit  (W2) ismeri az alkoholos és alkoholmentes italok felszolgálására vonatkozó szabályokat  (W3) tudja, milyen tevékenységek szükségesek a bár nyitása előtt és zárás után  (W4) ismeri a szeszes italok és borok alapvető árutanát  (W5) ismeri a bárban történő felszolgálás alapelveit  (W6) ismeri a kiöntött- és a palackozott sör felszolgálási szabályait  (W7) alapvető ismeretekkel rendelkezik az italkeverés tan területén  **Készségek** A tanuló  (U1) Kijelöli és jellemzi a bár teljes működésének és szerveződésének szabályait és teljesíti a vendégek kiszolgálásának alapvető normáit  (U2) a bártender felügyeletével italokat és likőrt készít, mely az alkalmazott étlap szerint elérhető a bárban  (U3) meleg italokat (kávét és teát) készít a vonatkozó szabályok és a bár étlapja szerint  (U4) előkészíti a poharakat a napi munkához  (u5) előkészíti a felszerelést a napi munkához, ellátja a napi karbantartási feladatokat, kitisztítja az eszközöket a kávéfőzéshez, gyümölcslékészítéshez (gyümölcsfacsaráshoz), sörcsapoláshoz, mosogatáshoz és előkészíti a többi szükséges felszerelést.  **Kompetenciák** A tanuló  (K1) kreatív, nyitott a vendégek változó szükségleteire, és a gasztronómiában használt új technológiákra  (K2) tudatában van annak, hogy a megfelelő felszolgálás hozzájárul ahhoz, hogy pozitív kép alakuljon ki a vendéglátóegységről  (K3) helyesen azonosítja és megoldja az ételek felszolgálásával kapcsolatos kérdéseket, közvetlen segítséget nyújt a vendégeknek, és segít a meleg és hideg italok elkészítésében |
| A képzési program szerzője | **Dariusz Serwatka, a Hotel HP Park Plaza-Wrocław F&B Ügyvezetője.** |

**Képzési szerkezet**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Témakör (12 óra)** | |
| Témák; **bevezetés** | |
| 1. A bártender szakma története  2. Az első bárok és eredetük  3. A kevert italok születése  4. Szakmai kép a pultos segédről (munkakultúra, megjelenés, ruházat, személyi higiénia, szakmai felszerelés)  5. A kevert italok felosztása és csoportosítása  6. A kevert italok hozzávalói (fő összetevők, módosítók, íz javítók, adalékok, fűszerek, díszítés) | |
| **A témakör eredményei** | |
| Tudás | A tanuló ismeri  (W1) a pultos szakma történetét  (W2) az első kevert italok eredetét  (W3) a pultos szakma jellemzőit  (W4) azoktól a tanulóktól elvárt követelményeket, akik bárban szeretnének dolgozni  (W5) a kevert italok rendszerét és csoportosítását  (W6) az alkoholos és alkoholmentes italok elkészítési szabályait |
| Készségek | A tanuló  (U1) tudja jellemezni a bártendert a létező normák alapján  (U2) le tudja írni a vendéglátóegység felszolgáló részlegén dolgozó alkalmazottakra vonatkozó elvárásokat  (U3) le tudja írni a kevert italok szabványát, típusait és keletkezésük eredetét  (U4) le tudja írni a kevert italok elkészítésének normáit |
| Kompetenciák | (K1) kiterjedt tudással rendelkezik az italkeverésről, mely elengedhetetlen a bárban való munkához  (K2) tudja a kevert italok felszolgálási szabályait |
| **A képzés módszerei** | |
| 1. Hagyományos előadás  2. Feladatok  3. Műhelymunka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Témakör (6 óra)** | |
| Témák: **bárfelszerelés, poharak ismertetése, előkészítési munkák** | |
| 1. Poharak ismertetése, a megfelelő pohár kiválasztása az adott italhoz  2. A pohár előkészítése  3. Bárfelszerelés  4. A felszerelés előkészítése | |
| **A témakör eredményei, tudásanyaga** | |
| Tudás | A tanuló tudja  (W1) milyen poharak, találhatók a bárban és milyen italokat szolgálnak fel bennük (koktélok, bor, sör, stb.)  (W2) milyen lépések szükségesek a megfelelő pohár előkészítéséhez  (W3) melyek a szükséges eszközök  (W4) milyen lépésekkel készítse elő a felszerelést |
| Készségek | A tanuló  (U1) le tudja írni és felismeri a bárban megtalálható különböző poharakat  (U2) minden szükséges lépést meg tud tenni a pohár előkészítéséhez  (U3) meg tudja tenni a szükséges lépéseket a bárban lévő felszerelés működtetéséhez (mosogatógép, kávégép, gyümölcsfacsaró, jégtörő)  (U4) le tudja írni a bárfelszerelés kezelésének alapvető egészségügyi és biztonsági szabályait |
| Kompetenciák | (K1) ismeri a pohár és minden felszerelés biztonságos előkészítésének szabályait  (K2) ismeri az italok felszolgálásának szabályait és ki tudja választani a megfelelő poharat az adott italhoz |
| **Képzési módszerek** | |
| 1. Hagyományos előadás  2. Feladatok  3. Műhelymunka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **3. Témakör (12 óra)** | |
| Témák: **a bártender felszerelése, koktélkészítési technikák (1. rész)** | |
| 11. A bártender felszerelés használata  2. Shaker, mérőedény, koktélszűrő, Boston shaker, keverő  3. Mérőedény, koktélkanál  4. Csipesz, keverőpálca  5. Kés  6. Peremdíszes pohár  7. Mixelés  8. Körítés  9. A hozzávalók hozzáadásának sorrendje: - három szempont: sűrűség, ár, erősség | |
| **A témakör eredményei** | |
| Tudás | A tanuló  (W1) tudja használni a bárshakert, minden pultos alapfelszerelését  (W2) tudja, mi a különbség a háromrészes- és a Boston shaker között és mi a különbség e kettő használatában  (W3) mire szolgál a mérőpohár és hogyan használjuk a szűrőt  (W4) hogyan használja a mérőpoharat, a koktélkanalat, a csipeszt és a keverőt  (W5) mit jelent a koktél esetében, hogy "rázva és nem keverve", (a legendás rendeléseket, mint pl. mit ivott James Bond 007-esként?  (W6) hogyan használja biztonságosan a gyümölcsvágó kést, a csipeszt  (W7) hogyan díszítse a koktélos poharat és mi a peremdísz  (W8) mi a különböző összetevők mixerbe vagy shakerbe való sorrendje  (W9) mikor keverjen koktélokat és mik a mixtípusok |
| Készségek | A tanuló  (U1) tudja használni a háromrészes shakert és a Boston shakert  (U2) tudja használni a mérőpoharat, a koktélkanalat, és a szűrőt  (U3) tudja, hogyan használja a keverőpálcát és tudja, hogyan mixeljen  (U4) ki tudja díszíteni a poharat és mixelni a koktélt  (U5) a megfelelő sorrendben önti a koktél összetevőit a mérőpohárba vagy a shakerbe az idevágó szabályok szerint |
| Kompetenciák | (K1) tudatában van annak, hogy a pultosnak és segédjének munkája odafigyelést igényel, és szükség van hozzá a bár felszerelésének ismeretére, csakúgy, mint saját eszközeinek ismeretére  (K2) tudatában van annak, hogy minden tevékenység a vendég ellenőrző szeme előtt zajlik, ezért nem lehetnek kaotikus vagy hanyag mozdulatai  (K3) tudatában van annak, hogy a koktél összetevőit pontosan kell adagolnia és hogy lehetséges a kritika a vendég részéről, ha koktél íztelen vagy nem megfelelő szabályok szerint szolgálták fel |
| **Képzési módszerek** | |
| 1. Hagyományos előadás  2. Feladatok  3. Műhelymunkák | |

|  |  |
| --- | --- |
| **4. Témakör (6 óra)** | |
| Témák: **A koktélkészítés technikája 2. rész, a koktél hőmérséklete** | |
| 1. Az IBA [Bártenderek Nemzetközi Társasága] által jóváhagyott koktélok  2. A pohár és a shaker lehűtése  3. A mixelés sorrendje | |
| **A témakör eredményei, tudásanyaga** | |
| Tudás | A tanuló  (W1) ismeri az IBA-listán szereplő standard koktélok tucatjainak elkészítési módját  (W2) ismeri az IBA-listán lévő koktélok elkészítési technikáit  (W3) az IBA-listán lévő koktélok hozzávalóit  (W4) hogyan készítse el a díszítést az IBA-listás koktélokhoz  (W5) tudja, hogyan hűtse le a poharat, a shakert vagy a mérőpoharat, míg koktélt készít  (W6) hogyan készítse elő a mixeléshez szükséges eszközöket |
| Készségek | A tanuló  (U1) el tud készíteni és közreműködni a szabályoknak megfelelően egy IBA-listáról kiválasztott koktél elkészítésében  (U2) megfelelően le tudja hűteni a poharat a koktél elkészítése előtt  (U2) helyesen végrehajtja a mixelést egy shakerben, a folyamatok hibátlan rendjéhez ragaszkodva |
| Kompetenciák | (K1) tudatában van annak, hogy a standard IBA-listás koktélok minden bárban ugyanúgy néznek ki és ugyanolyan az ízük  (K2) tudja, hogy a kevert koktélok hőmérséklete nagyon fontos az íz szempontjából, ezért a pohár- és a shaker hűtési módja rendkívül fontos  (K3) kreatív és tudja, hogyan készítsen el saját recept alapján egy olyan koktélt, mely külsőre és ízre is megnyerő |
| **Képzési módszerek** | |
| 1. Hagyományos előadás  2. Feladatok  3. Műhelymunka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **5. Témakör, 12 óra** | |
| Témák: **Az alkoholos italok és sörök árutana, általános információk** | |
| 1. A tömény alkoholok rendszere  2. Tiszta és márkás vodkák  3. Whisky, Bourbon  4. Cognac, brandy, armagnac  5. Likőrök, krémlikőrök  7. Sörfajták | |
| **A témakör eredményei, tudásanyaga** | |
| Tudás | A tanuló  (W1) hogyan osztályozzuk az alkoholos italokat  (W2) hogyan különböztetjük meg a likőrt a krémlikőrtől  (W3) mi a különbség a skót- és az ír Whiskey között  (W4) hogyan készül a Bourbon és a konyak  (W5) hogyan készül a gin és a tequila  (W6) hogyan különböztetünk meg és jellemzünk alap sörfajtákat  (W7) mi a különbség konyak és brandy között  (W8) hogyan osztályozzuk a tiszta vodkákat |
| Készségek | A tanuló  (U1) tudja osztályozni az alkoholos italokat  (U2) felismeri a skót- és ír Whiskey közötti különbséget  (U3) el tudja magyarázni a különbséget Cognac és brandy között  (U4) el tudja magyarázni a Bourbon és amerikai Whiskey közötti különbséget  (U5) el tudja magyarázni, hogyan készül a tequila és honnan ered a mezcal  (U6) hogyan készül a gin  (U7) el tudja magyarázni a sörgyártás alapelveit |
| Kompetenciák | (K1) tudja, hogyan kell előállítani erős alkoholtartalmú italokat  (K2) tudja az ugyanolyan csoportba tartozó alkoholok közti különbséget, pl: whisky, brandy konyak  (K3) tudatában van az alkohol kiszolgálásának és a túlzott mennyiségű fogyasztás veszélyeinek |
| **A képzés módszerei** | |
| 1.Hagyományos előadás  2.Feladatok  3.Műhelymunka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **6. Témakör: (12 óra)** | |
| Témák: **Habzó- és normál borok felszolgálása** | |
| 1. A bor bemutatása  2. A bor kinyitása  3. Borkóstolás  4. A bor hibái  5. A bor leszűrése, ha szükséges, és ha ajánlott  6. Alap borok  7. Habzóbor (pezsgő) bemutatása, kinyitása és felszolgálása | |
| **A témakör eredményei - tudásanyaga** | |
| Tudás | A tanuló tudja:  (W1) Hogyan nyisson ki szakszerűen egy bort  (W2) Hogyan ismerje fel egy bor lehetséges hibáit  (W3) Mely elemek fontosak a borkóstolásnál (külső megjelenés, illat, íz, utóíz)  (W4) Hogyan szűrjön át egy bort  (W5) Hogyan nyissa ki szakszerűen a pezsgőt  (W6) Hogyan töltse ki a bort és a pezsgőt  (W7) mely hőmérsékleten szolgálja fel a különböző bort (vörös, fehér, pezsgő)  (W8) Alaptudással rendelkezik a borokról |
| Készségek | A tanuló:  (U1) Szakszerűen tudja tárolni a szénsavmentes- és a habzóbort  (U2) Helyesen be tud mutatni egy üveg megrendelt bort a vendégnek  (U3) El tudja magyarázni a különbséget habzóbor és pezsgő között  (U4) Meg tudja állapítani, hogy a bor hőmérséklete ideális-e a felszolgáláshoz  (U5) Értékelni tudja a bor ízét, illatát, színét a kóstolás után |
| Kompetenciák | A tanuló:  (K1) Tájékozott a bor előállításának folyamatáról  (K2) Tájékozott a bor érlelésével kapcsolatban  (K3) Jól informált a különböző borok fajtái közti különbségekről  (K4) Alapvető tudással rendelkezik a borok íze közti különbségről, melyeket a termelésbeli különbség okoz |
| **A képzés módszerei** | |
| 1.Hagyományos előadás  2.Feladatok  3.Műhelymunka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **7. Témakör: (12 óra)** | |
| Témák: **Az italválasztás szabályai adott ételekhez (aperitif, digesztív, bor húsokhoz)** | |
| 1. Aperitif, kiválasztásának évszaktól, a megrendelt ételektől, a vendég korától, nemétől függő szabályai  2. Digesztiv, kiválasztásának évszaktól, a megrendelt ételektől, a vendég korától, nemétől függő szabályai | |
| **A témakör eredményei, tudásanyaga** | |
| Tudás | A tanuló tudja:  (W1) mely aperitif ajánlható a vendégnek étkezés előtt egy étteremben  (W2) mely digesztiv ajánlható egy vendégnek az étkezés után az étteremben  (W3) mely alkoholos és nem alkoholos digesztiv ajánlható az étteremben  (W4) milyen bort szolgálhatnak fel az étterem étlapján szereplő különböző ételekhez |
| Készségek | A tanuló  (U1) el tud készíteni egy alkoholos és alkoholmentes aperitifet, digesztifet  (U2) a klasszikus szabályok szerint tud bort választani egy adott ételhez  (U3) ki tud választani egy aperitifet vagy digesztifet az évszaknak, hőmérsékletnek, a vendég korának megfelelően |
| Kompetenciák | (K1) tudatában van az aperitif és digesztif emberi testre gyakorolt hatásának  (K2) tudatában van, milyen hatással van egy fogás ízére a választott bor  (K3) alaptudással rendelkezik a megfelelően kiválasztott kis mennyiségű alkoholok emésztésre gyakorolt hatásáról (gyógynövényes vodka, száraz bor) |
| **Képzési módszerek** | |
| 1. Hagyományos előadás  2. Feladatok  3. Műhelymunka | |

|  |  |
| --- | --- |
| **8. Témakör (8 óra)** | |
| Témák: **Tea és kávé felszolgálása, áltlaános információk** | |
| 1. Teafajták, elkészítésük és felszolgálási módszer  2. Kávétípusok, elkészítésük és felszolgálásuk  3. Tejhabosítás cappucinóhoz, lattéhoz  4. Alapvető felszolgálási tevékenységek a kávégép kezelése közben | |
| **A témakör eredményei, tudásanyaga** | |
| Tudás | A tanuló tudja:  (W1) hogyan szolgálja fel a fekete és a zöld teát  (W2) hogyan készítsen el egy kávét egy kávégépben (espresso, americano, latte, cappuccino)  (W3) hogyan töltse át a tejet a mérő pohárba (W4) hogyan szolgálja fel az étlapon szereplő kávékat |
| Készségek | A tanuló  (U1) el tud készíteni és fel tud szolgálni egy teát az alkalmazandó normák szerint  (U2) tisztán tartja a bár kávé és tea felszolgálásához szükséges felszerelését  (U3) kávét vagy teát ajánl az elvárások figyelembevételével, mely szintén függ az évszaktól, vagy a vendég korától (alkoholos kávé/tea, jegestea vagy jegeskávé, tejeskávé, tejes tea) |
| Kompetenciák | (K1) tudatában van a koffein emberi testre gyakorolt hatásának  (K2) általános ismeretekkel rendelkezik az étlapon szereplő kávé- és teafajtákról  (K3) általános ismeretekkel rendelkezik a kávépiac kínálatáról |
| **Képzési módszerek** | |
| 1. Hagyományos előadás  2. Feladatok  3. Műhelymunka | |