

Czyli program szkoleniowy skierowany do młodzieży szkół gastronomicznych z całej polski, mający na celu poszerzenie świadomości związanej z pracą barmana, rozwój własnych umiejętności , jak również przedstawienie drogi, którą absolwent może obrać po ukończeniu edukacji szkolnej.

Wiedza, praktyka oraz świadomość własnych możliwości podparta certyfikatem na pewno ułatwi znalezienie pracy i pokieruje we właściwą stronę związaną z karierą w zawodzie.

Szkolenie będzie prowadzone przez grupę Alternative Bar, barmanów należący do Stowarzyszenia Polskich Barmanów (IBA). Projekt „Ja za barem” powstał z inicjatywy duetu Flair Brothers czyli jedyne w Polsce tandemu barmańskiego braci, Piotra i Andrzeja Kos, laureatów wielu konkursów w Polsce oraz uczestników programu Mam Talent. Ich profesjonalizm i wiedza sprawia, że młodzi ludzie chłoną od nich wiedzę chętnie i łatwo. Grupa prężnie rozwija się licząc już ponad 10 barmanów. Jednym z nich Jest Adam Białczyk, to osoba bardzo rozpoznawana i ceniona w kręgach barmańskich, Wiedza i doświadczenie w branży gastronomicznej pozwala mu być świetnym szkoleniowcem. Fakt dynamicznego rozwoju naszej grupy jest idealnym przykładem na to, że w Polsce jest zapotrzebowanie na wyszkolonych, profesjonalnych barmanów. Współpracę przy projekcie podjęły firmy takie jak Red Bull, Victoria Cimens, APS Polska, IceArt, Pako Lorente.

Grupa Alternative Bar wychodzi na przeciw uczniom szkół gastronomicznych, hotelarskich oraz po gimnazjalnych , aby przekazać umiejętności oraz doświadczenie zdobyte podczas kilkuletniej pracy nad rozwojem własnym oraz grupy. Chcemy zaproponować dwuetapowy system szkolenia, który ma na celu prezentację umiejętności, szkolenie oraz egzaminowanie.



Etap I (około 60 minut)

Prezentacja grupy Alternative Bar, w której przedstawione zostaną dwa podstawowe style (klasyczny oraz flair), wskażemy różnice oraz wspólne cechy, które występują we wspomnianych stylach.

Całość prezentacji będzie żywą interakcją z uczestnikami, którzy pod okiem barmanów będą mogli powtórzyć triki oraz spróbować swoich sił za barem.

Wśród wszystkich uczestników zostanie rozlosowane 50% rabatu na szkolenie „Ja za barem PLUS” oraz darmowe szkolenie „Ja za barem” .

Specyfikacje dotyczące organizacji I etapu:

Zapewniamy:

- ścianka POP UP oraz projektor
- mobilny bar do pokazu i prezentacji
- kolumnę aktywną wraz z mikrofonami
- produkty potrzebne do szkolenia
- gadżety dla uczestników

Do zapewnienia:

- sala do przeprowadzenia prezentacji
- zaproszenie kilku klas (drugie, trzecie, czwarte)

Staramy się jak najobszerniej przedstawić nasz projekt, natomiast jeżeli jakieś kwestie są niejasne, prosimy o kontakt!

*Podczas prezentacji (etap 1) nie pojawia się alkohol!



Etap II (2 dni szkolenia) „Ja za Barem”

Podstawą do rozpoczęcia drugiego etapu jest zebranie 10 uczestników.

Część teoretyczna (3-4 godziny):

- Postawa w Pracy
- Towaroznawstwo
- Subiektywna sprzedaż (techniki sprzedaży bezpośredniej)
- Jak powinna wyglądać praca barmana
- Omówienie sprzętu barmańskiego

Część praktyczna (13 godzin):

- Free Pouring
- Working Flair
- Exhibition flair
- Tworzenie dekoracji



Etap II zakończony jest egzaminem. Skrypt szkoleniowy pomoże utrwalić uczestnikom wszystkie wiadomości oraz będzie dobrym kompendium do odświeżania wiedzy.

Egzamin zawierać będzie część praktyczną oraz teoretyczną umiejętności, a uzyskany poziom zostanie zapisany na końcowym certyfikacie.

Koszt szkolenia 250 zł od osoby (I etap za darmo!)

Cena zawiera:

- maty ochronne do ćwiczeń
 - butelki oraz shakery do ćwiczeń
 - certyfikat potwierdzający kwalifikacje
- * by szkolenie odbyło się w szkole musi zebrać się min. 10 os**

****Etap II „Ja za barem” Odbywa się na terenie szkoły po wcześniejszym ustaleniu szczegółów z dyrekcją. Na szkoleniu tym nie pojawia się alkohol.***

Zapraszamy do odwiedzenia naszego Facebook

<https://www.facebook.com/jazabarem>

<https://www.youtube.com/watch?v=-1wMN4oBN70>

<https://www.youtube.com/watch?v=TBTS8RojvEo>

<https://www.youtube.com/watch?v=EyfVn7X5bE4>

https://www.youtube.com/watch?v=D26t1_IabhE

https://www.youtube.com/watch?v=LNkd4v_f6Jk

-reportaż telewizji Jaworzno

<https://www.youtube.com/watch?v=KORh8Sn9Hs>
<https://www.youtube.com/watch?v=PCvCIqIRWYo>

Poniżej zdjęcia z projektu "Ja za barem". Szkolenie zostało przeprowadzone w Zespole Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku-Białej przy współpracy z nauczycielką P. Lucyną Kasprowicz.



