

1304- BARMENLİK

ORTAK DERSLER	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı	
		Çevre Koruma	
		Risk Önleme	
	İŞ ORGANİZASYONU VE KALİTE YÖNTEMİ	Meslek Etiği	
		İş Organizasyonu	
		Sorun Tespiti ve Çözümü	
		Kişisel ve Sürdürülebilir Gelişim	
		Kalite İzleme,Değerlendirme ve Kontrol	
	GİRİŞİMCİLİK	Ekip Çalışması	
		Girişimcilik	
		İşletme Yönetimi	
		İş Fikirlerinin Oluşturulması	
İşletmelerde Kuruluş Yeri ve Kapasite			
ORTAK ALAN DERSLERİ	GENEL HİJYEN	İşletme Planı	
		İşletme Planı	
	GENEL TURİZM	Hijyen Ve Sanitasyon (Haccp)	
		Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı	
		İletişim Teknikleri	
	SERVİS HAZIRLIKLARI	Turizm Hareketleri	
		Ön Büro Hizmetleri	
		Kişisel Bakım	
	İÇECEK SERVİSİ	İÇECEK SERVİSİ	İşe Hazırlık
			Görgü Ve Protokol Kuralları
			İçecek Makinelerini Hazırlama
			Gazlı İçeceklerin Servisi
Meyve Suları Ve Servisi			
KAHVE ÇEŞİTLERİ VE SERVİSİ		Sütlü Sıcak İçeceklerin Servisi	
		Çayların Servisi	
		Sütün Yapısı	
		Krema Yapısı Ve Yapılışı	
		Teorik Kahve Eğitimi	
		Makine Ekipman Eğitimi Ve Temel Barista Hijyen Kuralları	
		Türk Kahvesi Eğitimi	
Filtre Kahve,French Press.Moka Pot,3rd Wave Demleme Eğitimi			
Espresso Uygulama			
Cappuccino Uygulama			
Cupping,Blending&Roasting			
Latte Art			

ALKOLLÜ İÇECEK SERVİSİ	Bar Ölçü Birimleri	
	Rakı Servisi	
	Bira Servisi	
	Yüksek Alkollü İçki Servisi	
	Likörlerin Servisi	
	Viski Ve Konyak Servisi	
	şarap Servisi	
	Cin Servisi	
	Tekila Servisi	
	Rom Servisi	
	Votka Servisi	
	KOKTEYL HAZIRLAMA	BARDAĞINDA EZEREK KOKTEYL HAZIRLAMA
		BARDAĞINDA KOKTEYL HAZIRLAMA
BLENDİRDA KOKTEYL HAZIRLAMA		
BÜYÜK KAPLARDA KOKTEYL HAZIRLAMA		
KARIŞTIRMA BARDAĞINDA KOKTEYL HAZIRLAMA		
KATMANLI KOKTEYL HAZIRLAMA		
GARNİSAJ HAZIRLAMA		
BARDA ANİMASYON		
BARDA KAPANIŞ İŞLEMLERİ		
KOKTEYL YİYECEKLERİ		