

1304- BARMENLİK-KALFALIK

ORTAK DERSLER	İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	İş Güvenliği ve İşçi Sağlığı
		Çevre Koruma
		Risk Önleme
	MÜŞTERİ İLİŞKİLERİ	Müşteri Özellikleri
		Müşteri Memnuniyeti
		Müşteri İletişimi
		Satışa Hazırlık
ORTAK ALAN DERSLERİ	GENEL HİJYEN	Hijyen Ve Sanitasyon (Haccp)
		Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı
	GENEL TURİZM	İletişim Teknikleri
		Turizm Hareketleri
		Ön Büro Hizmetleri
DAL DERSLERİ	SERVİS HAZIRLIKLARI	Kişisel Bakım
		İşe Hazırlık
		Görgü Ve Protokol Kuralları
	İÇECEK SERVİSİ	İçecek Makinelerini Hazırlama
		Gazlı İçeceklerin Servisi
		Meyve Suları Ve Servisi
		Sütlü Sıcak İçeceklerin Servisi
		Çayların Servisi
	KAHVE ÇEŞİTLERİ VE SERVİSİ	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	Bardağında Ezerek Kokteyl Hazırlama
		Bardağında Kokteyl Hazırlama
		Blendırda Kokteyl Hazırlama
		Büyük Kaplarda Kokteyl Hazırlama
		Karıştırma Bardağında Kokteyl Hazırlama
		Katmanlı Kokteyl Hazırlama