

1304 BARMENLİK

1304 BARMENLİK	MESLEKİ GELİŞİM	Etkili İletişim
		İş Güvenliği Ve İşçi Sağlığı
		Çevre Koruma
		Meslek Etiği
	GENEL HİJYEN	Hijyen Ve Sanitasyon (Haccp)
		Bulaşık Yıkama Ve Çöp Atımı
	SERVİS HAZIRLIKLARI	Kişisel Bakım
		İşe Hazırlık
		Görgü Ve Protokol Kuralları
	YİYECEK SERVİSİ	Bar Bankosu Hazırlıkları
		Bar Yiyecekleri Ve Servisi
		Konuk Kabulü Ve Uğurlanması
		Rezervasyon Ve Konuk Kabulü
		Modern Usullerde Servis
	İÇECEKLERİN 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		

1304 BARMENLİK

	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 TEKNİKLERİ	Bardağında Ezerek Kokteyl Hazırlama
	Bardağında Kokteyl Hazırlama
	Blendırda Kokteyl Hazırlama
	Büyük Kaplarda Kokteyl Hazırlama
	Karıştırma Bardağında Kokteyl Hazırlama
	Katmanlı Kokteyl Hazırlama
	Garnisaj Hazırlama
	Barda Animasyon
Barda Kapanış İşlemleri	

