

Diplom

JAMES LEVELL VON ZÜRICH
.....

hat die Abschlussprüfung des

BAR PROFI INTENSIVKURSES

erfolgreich bestanden

Der Kurs umfasste folgende Inhalte:

- Gesetzliche Vorschriften und die Verantwortung an der Bar
- Die verschiedenen Barutensilien, Maschinen und Gläser
- Der gepflegte Service der Getränke und Barsnacks
- Die verschiedenen Bartypen und Arbeitsweisen
- Waren-, Getränkekunde und die Ausschankmasse
- Der korrekte Umgang mit den Gästen
- Die Zahlungsmöglichkeiten und das Abrechnen
- Die gesetzlichen Hygienevorschriften an der Bar
- Die verschiedenen Kontroll- und Inventarsysteme
- Die Drinkkategorien und der Aufbau einer Barkarte
- Die unterschiedlichen Zubereitungsarten der Mixgetränke
- Das genaue Ausschanken mit und ohne Hilfsmittel (Freepouring)
- Die Zubereitung der wichtigsten internationalen und aktuellen Drinks
- Das Dekorieren der Drinks
- Der gepflegte Weinservice

