

Innowacja – „Barman”

Branża barmańska jest bardzo prężnie rozwijającą się branżą w Polsce. Środowisko barmańskie skupione jest wokół stowarzyszenia Polskich Barmanów, które corocznie organizuje ogólnopolskie zawody w tej branży, ukazujące kunszt i umiejętności najlepszych. Liczy się sposób przyrządzania, smak oraz twórcza inwencja każdego barmana. Zdecydowana większość gości współczesnej gastronomii lubi pić drinki, a najlepiej smakują te przyrządzone przez zawodowych barmanów. Im lepszy barman tym lepszy smakowo i wizualnie drink, a niekiedy, dodatkowo, zaskakujące show. Mając na uwadze powyższe aspekty oraz wychodząc naprzeciw wymaganiom współczesnego rynku pracy w roku szkolnym 2018/2019 w ZSSChiO realizowany był program z innowacji pedagogicznej – „Barman”.

W zajęciach wzięło udział **12 uczniów z kierunku kelner oraz technik żywienia i usług gastronomicznych**. Program innowacji obejmował 20 godzin zajęć teoretycznych i praktycznych. Pierwsza część obejmowała multimedialne szkolenie teoretyczne zawierające tematykę klasyfikacji napoi bezalkoholowych i alkoholi, prezentację sprzętu barmańskiego oraz typów szkła barowego i miary barowe.

Część praktyczna składała się z ćwiczeń pozwalających opanować technikę przygotowania napojów mieszanych, elementy obsługi klienta, ergonomię pracy za barem, techniki dekorowania drinków, drinki na bazie świeżych owoców przyrządzane przy użyciu muddlera i blendera, drinki efektowne i płonące.

Dodatkowo w ramach programu odbyły się 5 – godzinne zajęcia warsztatowe: „Miksologia - zasady komponowania napojów mieszanych” prowadzone przez certyfikowanego barmana z wieloletnim doświadczeniem zawodowym.

Zajęcia zakończyły się egzaminem sprawdzającym wiedzę teoretyczną i praktyczną. Każdy uczestnik innowacji zaliczył egzamin pozytywnie, co pozwoliło na otrzymanie certyfikatów. Wiedza i umiejętności zdobyte podczas zajęć z innowacji podniosły poziom kwalifikacji zawodowych uczniów.

Program z innowacji realizowany był przez panią Wioletę Stoch i panią Wandę Mazurek.

Dziękujemy panu Tadeuszowi Słowikowi – Restauracja Klasyczna w Jarosławiu za udzielone wsparcie podczas realizacji zajęć warsztatowych.

Opracowanie: W. Stoch