

KATALOG ZNANJA

1. IME PREDMETA

BARMANSTVO

2. SPLOŠNI CILJI PREDMETA

Splošni cilji predmeta so:

- poglobiti znanje s področja poznavanja pijač in spretnosti, ki so potrebne za opravljanje del v baru;
- razviti odgovornosti za samostojno načrtno in organizirano delovanje ter za delo v timu;
- izboljšati spretnosti za vodenje in organiziranje del v baru;
- skrbeti za kakovostno opravljeno storitev in učinkovito komunikacijo z gosti.

Specifično strokovno usmerjeni cilji so:

- pripraviti in postreči vse vrste pijač;
- komunicirati, svetovati in vršiti aktivno prodajo gostom;
- kreirati barsko ponudbo;
- izvajati nabavo, nadzor in kalkulacije pijač;
- uporabljati sodobne tehnologije pri delu v baru;
- upoštevati sodobne trende in trajnostna načela pri pripravi in ponudbi pijač;
- vzdrževati osebno urejenost in urejenost delovnega okolja;
- razviti zavest o odgovorni strežbi alkoholnih pijač.

3. PREDMETNO SPECIFIČNE KOMPETENCE PREDMETA

Pri predmetu si študenti poleg generičnih pridobijo naslednje kompetence:

1. vključevanje različnih skupin pijač v ponudbo;
2. izvajanje menedžmenta pijač;
3. organiziranje dela v baru;
4. pripravljane in izvajanje postrežbe mešanih ter ostalih pijač in napitkov;
5. snovanje barske ponudbe z dogodki;
6. komuniciranje z gosti in svetovanje;
7. apliciranje sodobnih trendov, načel trajnosti in kakovosti v baru.

4. OPERATIVNI CILJI

INFORMATIVNI CILJI	FORMATIVNI CILJI
Študent:	Študent:
1. Poznavanje različnih skupin pijač:	
<ul style="list-style-type: none">• primerja skupine pijač, ki se uporabljajo v baru;• navede surovine in tehnologije proizvodnje pijač;• razloži osnovna načela spajanja pijač;• analizira blagovne znamke.	<ul style="list-style-type: none">• prepozna pijače po organoleptičnih lastnostih;• pripravi lastne kreacije mešanih pijač;• uporablja različne vrste in blagovne znamke pijač.
2. Izvajanje menedžmenta pijač:	
<ul style="list-style-type: none">• spremlja ponudbo dobaviteljev pijač in barskega inventarja;• pojasni ekonomske in trajnostne vidike menedžmenta pijač;• opiše elemente priprave kalkulacij prodajnih artiklov.	<ul style="list-style-type: none">• analizira ponudbo pijač na trgu;• izbira ustrezne pijače, živila in inventar;• vrednoti in načrtuje nabavo;• vodi evidence;• izdelava standarde za postrežbo pijač;• oblikuje cenovno politiko.
3. Organiziranje dela v baru:	
<ul style="list-style-type: none">• utemelji pomen priprave in urejenost delovnega mesta in pripomočkov;• razloži pomen ustreznega ambienta in ergonomije prostora.	<ul style="list-style-type: none">• načrtuje in organizira lastno delo in delo skupine;• pripravi delovno mesto in pripomočke;• pripravi »mise en place«;• zagotovi ustrezno osvetlitev, glasbo, prezračevanje in dekoracijo.
4. Pripravljanje in izvajanje postrežbe mešanih ter ostalih pijač in napitkov:	
<ul style="list-style-type: none">• opiše pripravo in postrežbo mešanih barskih pijač, vin, žganih pijač, likerjev, piva, brezalkoholnih pijač in ostalih hladnih in toplih napitkov.	<ul style="list-style-type: none">• izbere osnovne sestavine posameznih pijač glede na izbrano recepturo ali normativa in pripravi ustrezno dekoracijo;• meša pijače z uporabo različnih načinov mešanja;

	<ul style="list-style-type: none">• postreže mešane barske pijače, žgane pijače in likerje, vina, aromatizirana vina in peneča vina, piva, brezalkoholne pijače, tople in hladne napitke.
5. Snovanje barske ponudbe z dogodki:	
<ul style="list-style-type: none">• navede različne načine priprave barske ponudbe;• opiše različne dogodke v baru.	<ul style="list-style-type: none">• razvija nove vrste ponudb s področja postrežbe pijač;• pripravi pisne ponudbe;• pripravi tematske dogodke, degustacije in koktajl partije;• pripravi promocijo dogodka s pomočjo različnih medijev.
6. Komuniciranje z gosti in svetovanje:	
<ul style="list-style-type: none">• navede tehnike aktivne prodaje v baru;• interpretira zakonodajo s področja strežbe alkoholnih pijač;• opiše načine svetovanja gostom pri izbiri pijač in napitkov.	<ul style="list-style-type: none">• svetuje gostom pri izbiri pijač in napitkov;• aktivno prodaja in priporoča mešane pijače ter ostale pijače, napitke in prigrizke;• komunicira z gosti, predstavlja pijače;• upošteva pravila odgovorne strežbe.
7. Apliciranje sodobnih trendov, načel trajnosti in kakovosti v baru:	
<ul style="list-style-type: none">• spremlja sodobne trende storitev v barih;• pojasni kakovost z vidika gosta in gostitelja.	<ul style="list-style-type: none">• uporablja sodobne tehnike pri pripravi in postrežbi pijač;• vključuje lokalne sestavine;• dosledno upošteva načela trajnostnega poslovanja v baru;• prepozna pričakovanja gostov in določi standarde kakovosti v baru.

5. OBVEZNOSTI ŠTUDENTOV in POSEBNOSTI V IZVEDBI

Število kontaktnih ur: 72 ur (24 ur predavanj, 48 ur laboratorijskih vaj)

Število ur samostojnega dela študenta: 78 (študij literature in gradiv, študij primerov, priprava na praktično storitev, priprava na pisni izpit).