



Програма навчання

1. Історія і основи виробництва алкогольних напоївкв мира

- Історія питейних заведень (Древний мир, Середніе века, Германия, Франция, Ирландия, Украина, Россия)
- Напитки: Пиво, Вино, Вермуты, Шампанское, Игристые вина, Горькие настойки, Анисовые настойки, Хинные настойки, Ликеры, Джин, Ром, Водка, Горилка, Бренди, Коньяк, Арманьяк, Мескаль, Текила, Виски Шотландии, Виски Ирландии, Виски Америки и Канады, Пино де Шарант, Кальвадос
- Ликеры: легендарные ликеры мира, марочные ликеры, сливочные крем ликеры
- Дистилляция: история дистилляции, дистилляторы их виды, история алкоголя

Історія возникновенья, виробництво, види, употребленье, известные марк

2. Миксология

- Барная посуда и инвентарь, стационарное оборудование
- Методы приготовления коктейлей
- Способы подачи коктейлей, классификация коктейлей
- Составные части коктейля и основные соотношения ингредиентов
- Коктейли
 - «аперитивы», «диджестивы», «оригинальные»
 - «длинные», «групповые», «party – drinks»
 - Специи и добавки, сиропы и специальные смеси
 - Фрукты и овощи, /стандартные гарниры/
 - Рецептуры классических коктейлей
 - Рецептуры популярных коктейлей
 - Практические коктейльные семинары

3. ВИНО

- Принцип работы сомелье
- Регионы, особенности вкусовых качеств
- Знание этикетки /чтение/
- Сервировка и подача вина. Значение посуды и декантации
- Органолептический анализ вина

4. Современные тенденции в миксологии (по желанию)

- Классическая работа
- Подготовка к конкурсам
- Критерии оценки

5. Бариста – мастер-класс

- “Кофейные технологии”
- “Мир кофе”
- “Магия вкуса” /напитки на основе эспрессо/

