

Seit 1998 beschäftigt sich die bar academy sachsen nun mit der Ausbildung von professionellen Bartendern. Zu dem stehen unsere Trainer auch fast täglich noch selbst hinter der Bar und können so garantieren, dass der Unterricht sehr praxisnah und immer aktuell ist. Wir bieten Ihnen eine Auswahl verschiedener Kurse an, sodass Sie sich für den sehr abwechslungsreichen und schnellebigen Baralltag gut gerüstet fühlen und immer auf das nötige Hintergrundwissen zurückgreifen können.

Bei entsprechender Teilnehmerzahl richten wir auch gern eine individuelle Schulung in Ihrem Betrieb aus. Sprechen Sie uns einfach an.

TAGESMIXKURS

In unserem Tagesmixkurs für Gastronomen beschäftigen wir uns mit den Grundmixtechniken sowie den wichtigsten Fachbegriffen an der Bar. Ebenso erhalten Sie Erklärungen zu Rezepturen, Getränken und Arbeitsmitteln, die an der Bar zum Einsatz kommen. Die Demonstration und das Training von ausgewählten Trendgetränken mit und ohne Alkohol gehört auch zum Inhalt dieses Kurses.



INFO-BOX

Veranstaltungs-ort:	Flöha	Unterrichts-beginn:	10.00 - 16.00 Uhr	Mindestteilnehmer-anzahl:	8 Personen	Anmeldeschluss:	10 Tage vor Beginn
						Kosten p. P.:	130,00 EUR
Termine:							

SHOWMIXKURS

Im Showmixkurs geht es um das Werfen und Fangen von Flaschen, Gläsern und Shakern. Jeder, der das Flairbartending in seine Arbeit mit einbeziehen möchte ist hier richtig.

Inhalte:
 Erlernen & Training von Wurf- & Fangtechniken | Sicherheitshinweise
 Einfache Showelemente ohne Risiko | Videoauswertung
 Aufnahme & Einschenken von präparierten & vollen Flaschen

2 Tage / 12 Unterrichtsstunden



INFO-BOX

Veranstaltungs-ort:	Flöha	Unterrichts-beginn:	10.00 - 16.00 Uhr	Mindestteilnehmer-anzahl:	4 Personen	Anmeldeschluss:	10 Tage vor Beginn
						Kosten p. P.:	195,00 EUR
Termine:							

Seit 1998 beschäftigt sich die bar academy sachsen nun mit der Ausbildung von professionellen Bartendern. Zu dem stehen unsere Trainer auch fast täglich noch selbst hinter der Bar und können so garantieren, dass der Unterricht sehr praxisnah und immer aktuell ist. Wir bieten Ihnen eine Auswahl verschiedener Kurse an, sodass Sie sich für den sehr abwechslungsreichen und schnellebigen Baralltag gut gerüstet fühlen und immer auf das nötige Hintergrundwissen zurückgreifen können.

Bei entsprechender Teilnehmerzahl richten wir auch gern eine individuelle Schulung in Ihrem Betrieb aus. Sprechen Sie uns einfach an.

BARKEEPER - SPEZIAL

In diesem Kurs können Sie sich auf eine vollgepackte Woche mit vielen praktischen und theoretischen Einheiten einstellen. Wir machen Sie bereit für den Einsatz an der Cocktailbar.

Inhalte:
 Klassisches Mixen & modern Style | Warenkunde Basisspirituosen
 Poure- und Speed-Training | Grundzüge des Flairbartending
 Der Arbeitsplatz, Vor- & Nachbereitungsarbeiten | Fachbegriffe
 Vermittlung von solidem Basiswissen | Checklisten

Der Wochenkurs Barmixer Spezial eignet sich auch wunderbar als Vorstufe zu unserem Kurs IHK geprüfter Barmixer.

1 Woche, Montag – Freitag 9.00 Uhr – 16.00 Uhr, 40 Unterrichtsstunden



INFO- BOX

Veranstaltungs-ort:	Flöha	Unterrichts-beginn:	09.00 - 16.00 Uhr	Mindestteilnehmer-anzahl:	6 Personen	Anmeldeschluss:	10 Tage vor Beginn
						Kosten p. P.:	465,00 EUR
Termine:	- / -	15.03. - 19.03.2021	31.05. - 04.06.2021	13.09. - 17.09.2021	08.11. - 12.11.2021		

IHK - BARMIXER

Im Vorbereitungskurs für den IHK geprüften Barmixer erwartet Sie ein 2 wöchiges intensiv Training. Wir beginnen ganz am Anfang mit der Geschichte des Cocktails und arbeiten uns vor bis zu den aktuellen Trends der Szene.

Zur Voraussetzung, ist die Teilnahme am Wochenkurs BarKeeper - Spezial zu erbringen!



INFO- BOX

Veranstaltungs-ort:	Flöha	Unterrichts-beginn:	08.00 - 15.00 Uhr 2 Wochen	Mindestteilnehmer-anzahl:	6 Personen	Anmeldeschluss:	bis 15.01. - des jahres
						Kosten p. P.:	995,00 EUR
						IHK- Gebühr:	430,00 EUR
Termine:	12.04. - 23.04.2021	(Kurs)	28.04.2021	(Prüfung)			
		(Kurs)		(Prüfung)			