

## Barmanský kurz



Člověk musí vypít denně 2-3 litry tekutin. A proto existuje mnoho krásných barů, kde nám obsluha namíchá vše, co si budeme přát. Samozřejmě, že nemusíme pořád sedět v nějakém baru a můžeme hasit žízeň doma. Ale uznejte, že když sedíte na barové židličky a držíte v ruce dobře vypadající nápoj, cítíte se hned lépe.

A proto se uskutečnil barmanský kurz, který se konal 7. - 11. ledna 2013 na Střední odborné škole zdravotnické a Středním odborném učilišti v Českém Krumlově pro obor Kuchař-číšník, aby hosté v baru měli kvalitní obsluhu. Byla to velmi dobrá zkušenost pro

studenty, kteří se zúčastnili, myslím si, že jim účast na kurzu pomohla v rozhodování o jejich profesním zaměření.

Náš odborný učitel na míšené nápoje Zdeněk Javorský nás výborně připravil na úspěšné zakončení praktické a teoretické zkoušky. Ta pochopitelně vyžadovala základní znalost lihovin, likérů a všeho, co se týče přípravy pestrých nápojů, jak alkoholických, tak i nealkoholických nápojů pro řidiče.

Naučil nás, jak správně držet šejkr a všechny náležitosti, které musí barman ovládat, například správné a slušné chování k hostovi, aby byl spokojený a aby si u něj určitý „drink“ objednal.

Tato zkušenost rozšířila i naši komunikaci s lidmi, naučila nás, že míšený nápoj musí být krásný na pohled a lahodný na ochutnání. Takže prohloubila i naše estetické cítění a my si vryli do paměti především několik důležitých pouček. „Míchaný nápoj, dobře připravený je buď výrazně studený, nebo výrazně teplý,“ nebo že „Míšený nápoj se musí ochutnat ihned po zhotovení, tehdy je totiž nejlepší“.

Jsem rád, že jsem se mohl zúčastnit tohoto kurzu a rozhodně bych chtěl v tomto vzdělávání dál pokračovat a v budoucnu se stát dobrým barmanem.



Miroslav NOVÁK, kuchař-číšník 3. Ročník ☺