

Nowoczesne trendy dla barmanów

Data publikacji: 30.11.2010 23:15

□

Uczniowie Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Wiśle mieli okazję podglądać i uczyć się od najlepszych barmanów i kucharzy

Barmani z Flair Academy przeprowadzili pokaz, który jest częścią MARTINI IFL PRO FLAIR TOUR & UNDER 18 PROJECT. Program ten jest największym obecnie na polskim rynku projektem skierowanym do uczniów średnich szkół gastronomicznych organizowanym przez liczących się nie tylko na rynku polskim, ale także międzynarodowym: Martini-Bacardi, World Flair Association, Independent Flair League i Flair Academy.

Część teoretyczna była poświęcona wykładowi na temat Perfect Serve wybranych koktajli Martini i Free Pouringu czyli nalewania bez użycia miarek. Barmani zaprezentowali również praktycznie swoje umiejętności. Free Pouring to podstawowa umiejętność w nowoczesnym nurcie barmaństwa Flair na całym świecie. To wiedza umożliwiająca wszystkim, którzy ją stosują, podjęcie pracy w najbardziej efektywnym i widowiskowym stylu charakterystycznym dla nowoczesnego barmaństwa od kasyn w Las Vegas po moskiewskie nocne kluby. Znajomość Free Pouringu w dzisiejszych czasach to zielona karta do najbardziej użytecznego obszaru restauratorstwa i barmaństwa. Szybkość serwisu, efektywność, zwiększenie sprzedaży, a jednocześnie - widowiskowość to atrybuty, które sprawiają, że Free Pouring stanowi narzędzie, bez opanowania którego nie można myśleć o dalszym rozwoju własnym i miejsca, w którym się pracuje.

W drugiej części pokazu wszyscy chętni uczniowie mieli możliwość sprawdzić swoje umiejętności we Free Pouringu. Kilkudziesięciu uczniów próbowało jak najdokładniej nalać nie posługując się żadną miarką 20 i 40 ml. Wszyscy chętni uczniowie będą mogli w najbliższym czasie wziąć udział w szkoleniu praktycznym Flair & Perfect Serve Skills.

W szkole odbyły się również warsztaty gastronomiczne prowadzone przez kucharzy: pana Michała Mleczkę i pana Michała Tomaszka - szefów kuchni w "Karczmie U Michała" w Istebnej- Kubalonce oraz pana Marcina Orawca i pana Jana Dutkę - szefów kuchni w "Karczmie w Komorowicach". Swoją pomoc zaoferował również właściciel "Karczmy U Michała" pan Piotr Chmiel, udostępniając część produktów niezbędnych do pokazu.

Warsztaty podzielone były na dwie części. Pierwsza w formie wykładu i pokazu przeprowadzona została przez szefów kuchni. Druga to samodzielna praca uczniów, w czasie której sporządzali potrawy z polędwic wołowej i wieprzowej oraz ze schabu. Uczniowie mieli możliwość wymiany poglądów z fachowcami pracującymi w branży gastronomicznej w zakresie sposobu wykonywania potraw, korygowania popełnianych błędów, doboru narzędzi pracy, porcjowania i formowania półproduktów.

Forma warsztatów została przez grupę liczącą 51 uczniów oceniona pozytywnie i wyrazili oni chęć uczestniczenia w kolejnych tego typu zajęciach rozwijających umiejętności zawodowe.

W tym dniu młodzież ZSGH miała również okazję, uczestniczyć w pokazie carvingu wykonanym przez panią Katarzynę Mendrek. Prócz przeprowadzonego pokazu była możliwość spróbowania swoich własnych sił, pod okiem instruktorki, w trudnej sztuce rzeźbienia warzyw.