

## **BARMAN PREPARATOR**

**Tip curs:** specializare

**Durata:** 148 ore

**Acces curs:** 10 clase și calificare Ospătar sau Barman

### **Obiectivul cursului**

Cursul își propune formarea competențelor de organizare a barului, pregătire și servire a cocteilurilor, precum și aplicarea și respectarea reglementărilor legale privind protecția consumatorului.

### **Pregătire teoretică și practică**

Teorie:

- Tehnologia servirii în bar – tehnici de preparare a cocteilurilor
- Managementul calității și marketing
- Managementul resurselor umane

Practică:

Activitatea practică se desfășoară la agenții economici cu care THR CG a încheiat convenții de practică.

### **Competențe profesionale dobândite**

- Menținerea unui mediu de muncă sigur și curat
- Aplicarea normelor SSM și PSI
- Organizarea locului de muncă
- Prepararea băuturilor
- Servirea băuturilor
- Gestionarea produselor
- Îmbunătățirea calității serviciilor
- Promovarea ofertei de produse și băuturi a restaurantului și a barului
- Munca în echipă
- Dezvoltarea pregătirii profesionale

### **Perspectiva profesională**

Curs de perfecționare:

**Director de restaurant** (studii: liceu cu bacalaureat, calificare de Ospătar), în urma căruia se poate obține Brevetul de Turism, în condițiile prevăzute de reglementările legale în vigoare