



**Профессиональное образование
в учебных центрах**

Барменской Ассоциации России
в вашем регионе

- ✓ ПРОФЕССИОНАЛИЗМ**
- ✓ КОМПЕТЕНТНОСТЬ**
- ✓ НАДЕЖНОСТЬ**

Мы поможем вам стать лучшими в ресторанном бизнесе!

БАРМЕНСКАЯ АССОЦИАЦИЯ

РОССИИ

- ✓ Барменская Ассоциация России (БАР) основана в 1992 году.
- ✓ Является единственной официальной организацией барменов в РФ, одной из ведущих и крупнейших профессиональных ассоциаций в мире.
- ✓ Представлена более чем в 55 городах России.
- ✓ Более чем в 50 городах нашей страны при региональных представительствах БАР созданы учебные центры по подготовке и повышению квалификации барменов. Ежегодно в них проходят подготовку около 1500 слушателей.



Сергей Цыро —
основатель и
президент БАР.

НАШИ ВЫПУСКНИКИ

Школу БАР окончили самые известные и уважаемые представители российской барной индустрии:

Евгений Шашин,
Степан Балабанов,
Александр Родоман,
Сергей Булахтин,
Роман Торощин,
Вячеслав Газукин,
Вячеслав Зацепилов,
Сергей Алькин,
Дмитрий Соколов,
Александр Кан,
Виталий Колпин...

....и многие другие замечательные бармены



НАША ГЕОГРАФИЯ — ВСЯ РОССИЯ



Города, в которых работают учебные центры БАР

Александров

Архангельск

Астрахань

Барнаул

Белгород

Брянск

Владивосток

Волгоград

Воронеж

Екатеринбург

Иркутск

Ижевск

Казань

Калининград

Кемерово

Киров

Краснодар

Красноярск

Курск

Липецк

Магнитогорск

Мурманск

Новороссийск

Новосибирск

Омск

Оренбург

Пенза

Пермь

Псков

Ростов-на-Дону

Рязань

Санкт-Петербург

Саранск

Саратов

Смоленск

Сочи

Ставрополь

Тамбов

Тверь

Тольятти

Томск

Тула

Тюмень

Улан-Удэ

Уфа

Хабаровск

Чебоксары

Челябинск

Череповец

Якутск

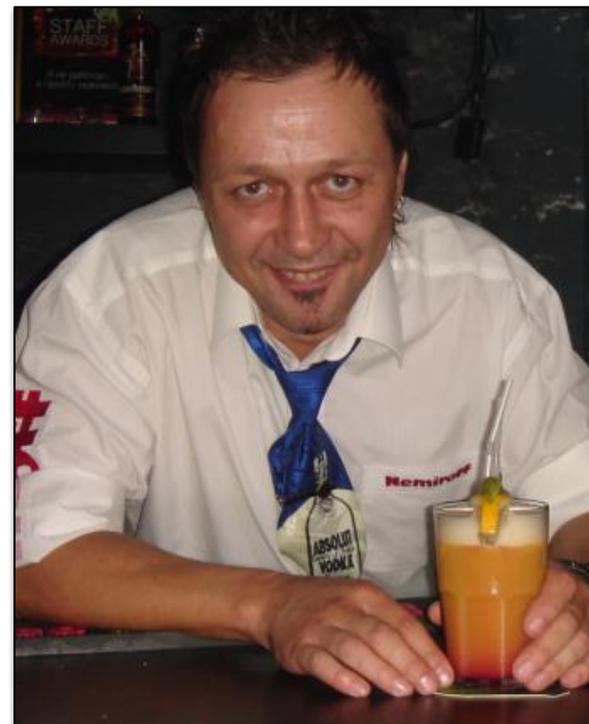
Ялта

Ярославль

НАШИ ПРЕПОДАВАТЕЛИ

Занятия в наших учебных центрах проводят преподаватели БАР, прошедшие сертификацию, а также профессиональные бармены, представители компаний-партнеров, специалисты в разных областях ресторанного бизнеса, эксперты по кофе, чаю, алкогольными напиткам, барному менеджменту.

Обучение проходит в профессионально оборудованных классах по специально разработанной единой программе.



**Президент Б.А.Р. Волгоград
Шапошников Андрей**

ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ: ОСНОВНЫЕ ТЕМЫ

- ✓ Организация рабочего места, стекло, оборудование и инвентарь в баре.
- ✓ История, технология производства, правила сервировки различных алкогольных напитков.
- ✓ Кофе, чай, другие безалкогольные напитки.
- ✓ Миксология (наука приготовления смешанных напитков).
- ✓ Психология бара.
- ✓ Документация в баре

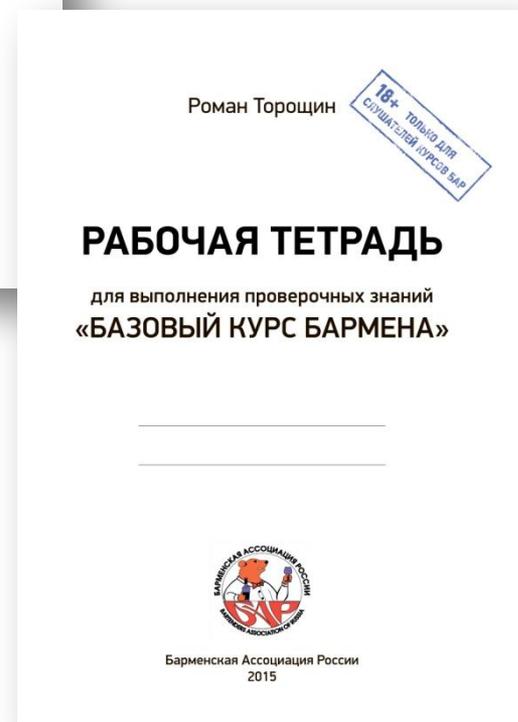


ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ: ТЕОРИЯ

Каждому слушателю курса выдается методическое пособие и рабочая тетрадь, позволяющие лучше усваивать пройденный материал. Лекции сопровождаются красочной слайдовой программой.



Роман Тороцин — вице-президент БАР, автор методических материалов программы «Базовый курс бармена».



ПРОГРАММА ОБУЧЕНИЯ: ПРАКТИКА



Весь курс сопровождаются дегустации и практические занятия по приготовлению коктейлей и сервировке различных напитков. Таким образом, слушатели не только получают большое количество знаний по разным категориям напитков и особенностям барной индустрии, но и навыки работы за стойкой бара.



ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ?..

Как называется этот бокал?



Автором какого коктейля считается мать Уинстона Черчилля?



Чем французская подача абсента отличается от русской и чешской?



Как дольше сохранить мяту свежей?

Узнайте больше на курсах БАР!

В производстве какого напитка используется этот сосуд?



Что общего у коктейля Kir и движения городов-побратимов?



ДИПЛОМ УЧЕБНОГО ЦЕНТРА БАР — ГАРАНТИЯ ТРУДОУСТРОЙСТВА



По окончании курса слушатели школ сдают единый экзамен, состоящий из теоретического теста и практических заданий, и получают официальный диплом БАР.

Данные о выпускниках заносятся в единую базу БАР, что обеспечивает им возможность устроиться на работу в любом городе, где есть представительство БАР.

Большинство учебных центров БАР предоставляют своим выпускникам возможность пройти стажировку

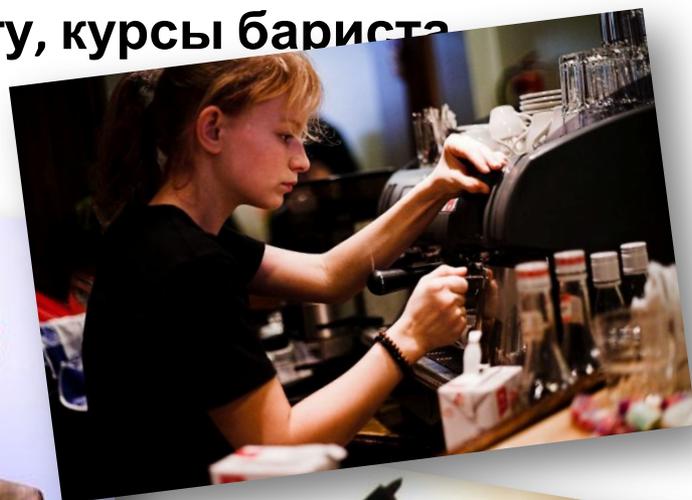


**БАР помогает
в трудоустройстве
всем своим
выпускникам.**

ЕЩЕ БОЛЬШЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РОСТА



Во многих учебных центрах БАР действуют программы подготовки по флейрингу, курсы бариста и сомелье.



Выпускники школ БАР активно принимают участие в чемпионатах и конкурсах барменов регионального и федерального уровня.

ЕЩЕ БОЛЬШЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ ДЛЯ РАЗВИТИЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА



В рамках программ
для корпоративных клиентов
учебные центры БАР:

- ✓ проводят корпоративное обучение персонала баров и ресторанов
- ✓ разрабатывают эффективные коктейльные карты с учетом концепции вашего заведения
- ✓ помогают подобрать и протестировать персонал
- ✓ оказывают консультации по правильной организации рабочих мест



**КООРДИНАТЫ НАШИХ
УЧЕБНЫХ ЦЕНТРОВ
В ВОЛГОГРАДЕ**



**г. Волгоград
Ул. Новодвинская 20.
Тел. (8442)98-60-50
www.34bar.ru**

НАШИ ПАРТНЕРЫ



MONIN
DEPUIS 1912

Libbey

 **Vitamix**

isi
Inspiring food.

DISARONNO
ORIGINALE

Tia Maria

ACT



BROWN-FORMAN



Julius Meinl

FINLANDIA
VODKA OF FINLAND

CHOY

JACK DANIEL'S
OLD
N^o7
BRAND



LUXARDO

DIAGEO


JOHNNIE WALKER.
KEEP WALKING.


AB InBev
SUN InBev Russia


Corona
Extra

effect

HIGH QUALITY
ENERGY DRINK

CAMPARI



EL ESPOLÓN

