



**SOŠ a SOU Horky nad Jizerou**

## **Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Horky nad Jizerou 35**

Registrační číslo projektu: CZ.1.07/1.5.00/34.0985

**Obory: 65-42-M/02 Cestovní ruch  
65-41-L/01 Gastronomie  
65-51-H/01 Kuchař-číšník**

**Předmět:** Stolničení  
**Ročník:** 1. – 4.  
**Téma:** Gastronomické a odborné prohlubovací kurzy  
**Vypracovali:** Ing. Romana Niklová, Jana Tomanová  
**Materiál:** VY\_32\_INOVACE\_373  
**Datum:** 17.10.2012  
**Anotace:** Barman basic – základní seznámení s prací barmana



evropský  
sociální  
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,  
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání  
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

# Základní pravidla míchání nápojů

1. Příprava surovin – od nejdražší po levnější směrem od sebe
2. Příprava míchacího média (shaker, mixér, mixing glass, ...)
3. Spočítání centilitrů a připravení vhodné a ČISTÉ sklenky
4. Příprava dekorace
5. Vložení ledu do míchacího média cca do 1/2



# Základní pravidla míchání nápojů

6. Vložení ledu do servírovací sklenice – téměř plná
7. Vyfrapování míchacího média
8. Slití přebytečné vody
9. Prezentace surovin
10. Dávkování surovin do míchacího média



# Základní pravidla míchání nápojů

11. Správné uchopení, **NEPŘEKRÝVAT ETIKETY**
12. Uzavření shakeru
13. Frapování a odsypání ledu ze servírovací sklenice
14. Míchání – šejkrování
15. Otevření a odkapání šejkru



# Základní pravidla míchání nápojů

16. Přelití koktejlu do servírovací sklenice pomocí straineru
17. Sundání straineru z míchacího média
18. Dekorování, znakem k sobě, zdobíme VŽDY VPRAVO,  
brčko VŽDY ZA ozdobu
19. Otočit znakem k hostovi
20. Prezentace
21. ÚKLID PRACOVNÍŠTĚ



Všechny předchozí body budeme používat při  
míchání mix drinks v průběhu celého kurzu  
„Barman basic“.

Body máte vytištěné i jako „tahák“  
na pracovní desce – stage.

**LET'S GO WORK!**

