

Uczniowie i nauczyciele na kursie barmańskim

Napisano dnia: 2018-10-09 12:44:12



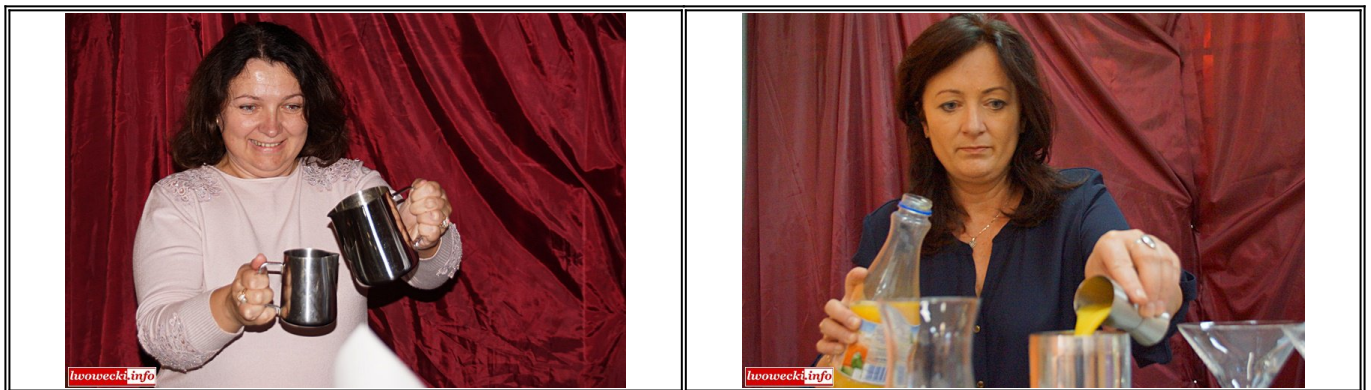
W Zespole Szkół Ekonomiczno- Technicznych w Rakowicach Wielkich życie tętni niemal na okrągło. Tu drzwi szkoły nie są zamykane po piętnastej, bo zajęcia dodatkowe trwają do późnych godzin wieczornych, a nawet w weekendy. Bez obawy, nie są to żadne zajęcia obowiązkowe i do udziału w nich nikt tu nikogo nie zmusza. Jak się okazuje uczniów chętnych jest często więcej niż wolnych miejsc.

Dyrekcja jak i nauczyciele rakowickiej placówki starają się w sposób przystępny i poza programowy dostarczyć młodzieży jak największą ilość wiedzy, która może im się przydać w życiu zawodowym. W tym celu angażują swój czas, organizują zajęcia sportowe, kursy językowe, czy różnego rodzaju kursy branżowe.



Teraz uczniowie i nauczyciele ZSE-T w Rakowicach Wielkich mają wyjątkową okazję wspólnie nabyć wiedze teoretyczną i praktyczną na organizowanych w szkole kursach branżowych. W rakowickiej szkole realizowany jest obecnie duży, wart ponad 2 miliony złotych projekt w ramach, którego odbywają się m.in. kursy: barmański, florystyczny, czy kelnerski.

W sobotę, 6 października odwiedziliśmy szkołę w Rakowicach Wlk., żeby zobaczyć jak wyglądają takie zajęcia - kurs barmański dla nauczycieli, a w poniedziałek po południu przyglądaliśmy się jak na zajęciach radzą sobie uczniowie.



Barman zajmuje się sporządzaniem i serwowaniem całego asortymentu karty menu obowiązującej w danym lokalu. Zakres obowiązków barmana zależy głównie od standardu lokalu - bar, pub, kawiarnia, drink-bar, bistro, restauracja, lokal gastronomiczny, klub nocny, klub muzyczny, ale także od kultury kraju, w którym się znajduje, czy wewnętrznych procedur obsługi stosowanych w tym lokalu.

- *Celem naszych szkoleń jest podnoszenie kwalifikacji zawodowych uczniów jak i nauczycieli* - mówi Sławomir Sieńko, prowadzący kurs barman z wieloletnim doświadczeniem praktykujący, na co dzień w renomowanych hotelach.

- *Fajnie jest przekazywać młodzieży wiedzę tę, którą się wie z doświadczenia, z pracy, a nie tylko taką czysto teoretyczną książkową* - tłumaczy Pani Anna Czepiel jedna z biorących udział w kursie nauczycielek Zespołu Szkół Ekonomiczno- Technicznych.

Satysfakcji z możliwości zdobywania wiedzy na takich kursach nie ukrywają też biorący w nich udział uczniowie, którzy upatrują w nich swoją szansę na łatwiejsze znalezienie pracy.



Z kursów korzystają głównie uczniowie klas hotelarskich i gastronomicznych. – W kursie barmańskim najważniejsze jest i uczniów najbardziej cieszy miksologia drinków. Różne kolorowe drinki na pewno zachęcają przed projektem, jak i w trakcie projektu do jak największego zainteresowania – mówi Sławomir Sieńko, który wspomina także, iż pomimo organicznej liczby miejsc na kursy przychodzą nawet uczniowie, którym nie udało się zapisać i nie otrzymają certyfikatu. Jednak dzięki możliwości podpatrywania, jako obserwatorzy mogą poznać wiele tajników barmańskich i idąc do pracy w renomowanej restauracji, czy hotelu mogą bez obaw stanąć za barem, nie bać się różnorodnego szkła, czy najnowszego wyposażenia, bo to poznali już w swojej szkole. Nie będą ich stresować także klienci zamawiający wymyślne drinki, bo ich przyrządzania nauczyli się w Rakowicach.

Młodzież, która przed wakacjami ukończyła kurs, swoją wiedzę w pracy za barem mogła sprawdzić za barem już podczas wakacyjnych praktyk.



Prowadzący kurs podkreśla, iż przeprowadzenie takiego profesjonalnego szkolenia nie byłoby możliwe bez nowoczesnego sprzętu, jakim dysponuje Zespół Szkół Ekonomiczno- Technicznych w Rakowicach Wielkich. W rozmowie z nami przyznaje, iż jako doświadczony barman jest pod dużym wrażeniem wyposażenia szkoły, ale także podejścia dyrekcji i nauczycieli do tematu szkoleń praktycznych na najwyższym poziomie.

Kursy kończą się egzaminami i uzyskaniem certyfikatu, który otwiera młodzieży drogę do pracy w naszym kraju, ale także w pozostałych krajach unii europejskiej.

Szkoła nie ukrywa, iż kursy barmańskie prowadzone są przy użyciu oryginalnych alkoholi. Nikt tu nie wyobraża sobie zastępowania np. wódki wodą, czy whisky herbatą. To ma być kurs, który ma nauczyć jego uczestników profesjonalizmu. Na każdym kroku słyszymy jednak, iż tylko uczniowie pełnoletni mogą spróbować takiego drinka i to

wyłącznie pod baczny okiem instruktora oraz w śladowych ilościach.

[Więcej w materiale wideo](#)