Temat: Akcesoria i miary barmańskie

Przedmiot: Pracownia obsługi gości

2 godz. lekcyjne

Cel ogólny:

Rozróżniać sprzęt barmański

Charakteryzować miary barmańskie

Rozrózniać szkło barmańskie

Cele operacyjne:

Wymienić przybory do mieszania napojów

Rozróżnić rodzaje shakerów

Rozróżniać przybory do odmierzania ingrediencji, lodu i dekoracji

Rozróżniać przybory dodatkowe

Nazwać akcesoria i sprzęt w języku angielskim

Znać słowa angielskie od których pochodzą odpowiednie nazwy akcesoriów, szkła

Metoda nauczania:

podająca: pokaz

Formy pracy:

indywidualna

Przebieg zajęć:

1. Przywitanie
2. Sprawdzenie listy obecności
3. Sprawdzenie strojów kelnerskich
4. Przypomnienie wiadomości z poprzedniej lekcji
5. Podanie tematu i celów lekcji
6. Prezentacja sprzętu barmańskiego, szkła, sprzętu dodatkowego
7. Wytłumaczenie nazw, ich pochodnych z języka angielskiego
8. Prezentacja zastosowania poszczególnych akcesoriów
9. Omówienie miar barmańskich
10. Podsumowanie
11. Czynności porządkowe

Słownictwo angielskie przydatne do lekcji:

shaker -urządzenie do mieszania napojów

ingredients – ingrediencje (składniki)

muddler -moździerz barmański

jigger – nazwa miarki barowej

dash -miara umowna odmierzona dasherem, 1 dash =1ml (8-10 kropli)

splash -1 raptowne przechylenie otwartej butelki 1 splash=10-20 ml

squirt -1 raptowne, nieco przetrzymane przechylenie butelki 1 squirt =25-40ml

squeeze – wyciskać, przyrząd do wyciskania: squeezer

twist- skręcać (spiralka ze skórek cytrusów)

old fashioned, rocks glass – rodzaj szklanki do mocnego alkoholu z lodem

tumbler -szklanka

goblet -czara

long drink -drink o większej pojemności

short drink -drink o małej pojemnoścido 100ml

strainer -sitko

blend-mieszać

stir-wymieszać łyżką barmańską

shot - mocny alkohol podany w małym kieliszku