



Uczestnicy kursu flair z otrzymanymi certyfikatami

kelnerskie czy flair (barmański free style, czyli sztuka efektownego mieszania drinków, np. zonglowanie butelkami i sprzętem barmańskim - przyp. aut.). Uczymy także angielskiego i niemieckiego, pod kątem przygotowania do pracy w restauracji. Ciekawostką są prowadzone przez nas laboratoria smaku. To jednorazowe spotkania degustacyjne, podczas których omawiamy wybrane tematy, np. drinki na bazie rumu, czy gatunki i smaki oliw - zdradza właściciel szkoły.

Kursy organizowane są 1-2 razy w miesiącu, przyjmując na nie od 5 do 12 osób.

muszą się dobrze przygotować - zastrzega Michał Jancik. Tylko najlepsi kursanci otrzymują certyfikat w języku angielskim i polskim. Pozostali mogą ponownie podchodzić do egzaminu. Dla potrzeb szkoleń, w siedzibie firmy zbudowano pełnowymiarowy bar i wyposażono go we wszystkie potrzebne urządzenia i akcesoria barmańskie. - Posiadamy wszystkie rodzaje szkła, profesjonalny ekspres do kawy, zmywarkę, kostkarkę do lodu i wiele innych niezbędnych w pracy barmana urządzeń. Szkolenia przeprowadzamy na prawdziwych alkoholach, nie na kolorowych wodach, jak robią to in-

ne firmy - w obecnej ofercie znajduje się ich 80 gatunków. Są one wliczone w cenę kursu. Najważniejszy jest bowiem pach i smak, który trzeba dobrze poznać - podkreślają właściciele Galicyjskiej Szkoły Smaku.

Dla swoich absolwentów szkoła przygotowuje raz w miesiącu nieodpłatne degustacje lub szkolenia, mające podnieść ich poziom wiedzy. Firma prowadzi także badania swych kursantów, interesowanych podjęciem pracy w gastronomii i postronicy w kontaktach pracownik - pracodawca.

MARIA WŁODKOWSKA-BAN

Sztuka kulinarna od kuchni

Propozycja dla smakoszy

Jeżeli chcemy być poważnie traktowani w Europie, musimy poważnie traktować tematy, które „stara” Europa uważa za istotne, czyli jedzenie i wino - takiego zdania są Michał Jancik i Jacek Kotula, założyciele „Galicyjskiej Szkoły Smaku”. To jedyne miejsce w Krakowie, w którym w tajniki sztuki barmańskiej, sommelierskiej czy gastronomicznej wprowadza się nie tylko pracowników branży, ale także smakoszy - pasjonatów.

Michał Jancik, zwycięzca Mistrzostw Polski Sommelierów z roku 2000, zawodowo winami zajmuje się od dziesięciu lat. - Zafascynowały mnie bogactwem tematów, które w sobie kryją. Zaczęłam samodzielnie zgłębiać o nich wiedzę. Dziesięć lat temu książki o winach trzeba było przywozić z zagranicy i tłumaczyć we własnym za-

kresie. Teraz jest prościej, ponieważ pojawiło się sporo fachowej literatury, dużo informacji można też znaleźć w Internecie. Z książek można się jednak nauczyć tylko teorii, dlatego ludzie pytali mnie często, gdzie można zdobyć praktyczną wiedzę o winach. Z podobnymi pytaniami, tylko z zakresu sztuki barmańskiej, spotykał się mój współ-

nik - Jacek Kotula. Pracownicy branży gastronomicznej chcieli pogłębiać swoje wiadomości, dlatego w roku 2000 założyłem firmę szkoleniową - opowiada Michał Jancik.

Z czasem zamówień na szkolenia było coraz więcej, na tyle dużo, by zacząć organizować je regularnie, w wynajętym i specjalnie przystosowanym lokalu, zaaranżowanym na restaurację. I tak, we wrześniu 2005 roku, powstała „Galicyjska Szkoła Smaku”.

- Dotychczas szkolenia tego typu przeprowadzało Stowarzyszenie Polskich Barmanów, ale odbywały się one bardzo sporadycznie. My proponujemy regularne kursy barmańskie, sommelierskie,

Obejmują najczęściej 30 godzin wykładów teoretycznych i ćwiczeń praktycznych. Kosztują od 375 do 600 złotych.

- Nasza oferta skierowana jest nie tylko do pracowników branży gastronomicznej, ale też do smakoszy, którzy chcą poznać tajniki sztuki kulinarnej „od kuchni”. Wszystkie aktualności i terminy najbliższych zajęć zamieszczamy na naszej stronie internetowej www.szkołasmaku.pl. Kurs kończy się egzaminem i uzyskaniem certyfikatu. Osoby spoza branży nie są jednak traktowane ulgowo. Zależy nam bowiem, by ludzie, którzy u nas się uczą, wynosili konkretną wiedzę i umiejętności, nie tylko papier poświadczający ukończenie kursu. Jeżeli chcą otrzymać certyfikat,



Instruktor Marcin Woszczyk zonglujący butelkami