

O drinkach wiedzą wszystko

# Najlepsi za barem

10-osobowa grupa pracowników Hotelu Europa w Starachowicach przeszła w ubiegłym tygodniu kurs barmański. Przyrządzania i serwowania drinków uczyli się od najlepszych.

Kurs barmański w Hotelu Europa odbywał się przez trzy dni (23 – 25 lipca). Przez trzy dni dziesięcioosobowa grupa pracowników tego hotelu zdobywała niebywałe umiejętności przygotowywania i serwowania drinków. Tej niezwyklej sztuki uczyli się od najlepszych. Hotelowy Bar Myśliwski, gdzie odbywał się kurs, objęli w posiadanie **Jacek Kotula** i **Michał Jancik**, trenerzy z Galicyjskiej Szkoły Smaku, znani w całym kraju specjaliści szkolący barmanów i kelnerów. Uczestnicy kursu podczas zajęć teoretyczno-praktycznych mieli okazję poznać tajniki zarządzania barem, zgłębić wiedzę na temat różnego rodzaju alkoholi, odkryć nowinki z zakresu mixologii trunków.

- Ogromne znacznie ma już samo ustawienie butelek z różnego rodzaju alkoholami – mówi trener Galicyjskiej Szkoły Smaku. - Barman musi wiedzieć, gdzie stoją, jakie trunki. Zaczynamy od syropów bezalkoholowych, następnie ustawiamy likiery do drinków, kolejno produkty ziołowe, wódki smakowe, wódki inne, dalej destylaty wina. Alkohole nie mogą być wymieszane. Jakiego rodzaju drinki dziś cieszą się największym powodzeniem u klienta? To zależy od pory dnia i pory roku. W letnie, upalne dni jest popyt na drinki świeże i rześkie z kwasowością na bazie skruszonego lodu. Rodzaj drinka zależy przede wszystkim od upodobań klienta. Kiedyś dziewczęta piły słabe drinki, dziś np. proszą o



takie, po których poczują, że wypily. Kiedyś było odwrotnie – mocne i intensywne smaki były domeną mężczyźni. Dziś nie ma tu żadnej reguły – wszyscy piją to, co lubią a nie to co pasuje i co jest przyjęte w jakimś kanonie.

Kurs barmanów odbył się w ramach cyklu szkoleniowego pn. "Turystyka Wspólna Sprawa", który po raz kolejny już realizowany jest w Hotelu Europa. Szkolenia finansowane są w dużej mierze z funduszy europejskich, resztę pokrywa pracodawca. Współorganizatorem szkoleń są Regionalna Organizacja Turystyczna województwa świętokrzyskiego oraz Stowarzyszenie NOVUM FLUMEN, które realizuje program odbudowy zespołu pałacowego Schonberga w Wąchocku i aktywnie uczestniczy w tworzeniu atrakcyjnej oferty turystycznej w regionie.

- Takie szkolenia to ogromna korzyść dla hotelu. Dzięki nim personel może poszerzyć swoją wiedzę, poznać kilka nowości. To dla nich zarówno nowe



Personel Hotelu Europa uczył się przyrządzania drinków od najlepszych specjalistów w branży barmańskiej

doświadczenie, jak również umiejętności – mówi **Robert Wierucki**, dyrektor Hotelu Europa.

Organizowane przez Hotel Europa kursy i szkolenia to jeden z wielu elementów strategii firmy, która sukcesywnie buduje swoją markę i aktywnie dba o kwalifikacje swojego personelu. O tym jak prężnie rozwija się Hotel Europa na

lokalnym rynku świadczy nowo dobudowana część hotelowa, która już od jesieni będzie dostępna dla klientów. Doskonale wyposażone wnętrza, największa w województwie sala konferencyjno-bankietowa na 400 osób zaspokoją niewątpliwie potrzeby najbardziej wymagającego klienta.