

**Konkurs: „Mam zawód. Mam fantazję” Konkurencja VII: „Barman gotowy na różne napoje”
Kraków 20.10.2017 r.**

Karta oceny techniki pracy Barmana

L.p.	Kryteria oceny	Max ilość pkt	NUMER UCZESTNIKA					
			1	2	3	4	5	6
1.	PREZENTACJA BUTELEK Zwróć uwagę, czy butelki (etykiety) są widoczne dla publiczności	1-2						
2.	MANIPULACJA LODEM I SPRZĘTEM BARMAŃSKIM Zwróć uwagę, czy wszelkie manipulacje lodem i przyborami barmańskimi są prawidłowe	1-3						
3.	ODLEWANIA WODY Zwróć uwagę na wylanie wody ze szklancicy mikserowej lub shakera, po ich ochłodzeniu lodem	1-2						
4.	ROZLEWANIE, PRZELANIE, ROZSIYPANIE Zwróć uwagę na rozlanie, przelanie lub rozsypanie ingrediencji	1-3						
5.	ZWIĘKSZENIE LUB ZMNIEJSZENIE PORCJI Zwróć uwagę na równomierne napełnienie szkła porcjami drinka, zgodnie z recepturą	1-3						
6.	WYKONANIE OZDOBY DRINKÓW Zwróć uwagę na zgrabność, staranność i precyzję garnirowania drinków	1-3						
7.	OGÓLNA ZRĘCZNOŚĆ SPORZĄDZANIA DRINKÓW Zwróć uwagę na zręczność i staranne sporządzenie drinków	1-3						
8.	MANIPULACJA SZKŁEM Zwróć uwagę na prawidłową manipulację szkłem	1-3						
9.	CAŁKOWITA SPRAWNOŚĆ I POSTAWA Zwróć uwagę na pewność siebie, zwinność i estetykę pracy	1-4						
10.	LIMIT CZASU Limit czasu dla wykonania drinka, wynosi 7 minut	1-5						
11.	Brak składnika wymaganego regulaminem	-5						
Suma								

Członek Jury –

.....

Modernizacja kształcenia zawodowego w Małopolsce II