

# СОДЕРЖАНИЕ КУРСА Bartenders FAQtory "INTENSIVE"

## 1 ДЕНЬ

Ферментация.

Дистилляция.

Вермуты и креплёные  
вина. Дегустация

Пиво. Дегустация

## 2 ДЕНЬ

Виски Шотландии.  
Дегустация

Виски стран мира.  
Дегустация

Полугар. Дегустация

Работа с алкогольными  
компаниями и  
дистрибьюторами

## 3 ДЕНЬ

Текила, мескаль.  
Дегустация

Джин, ликёры, биттеры.  
Дегустация

Ром, коньяк, арманьяк,  
бренди. Дегустация

Экскурсия: Музей специй

## 4 ДЕНЬ

Лед. Теория

Инвентарь и посуда

Классификация  
коктейлей

Практика на  
производстве:  
изготовление льда

## 5 ДЕНЬ

Легендарные бары,  
бармены, эпохи

Коктейльное меню

Барные конкурсы

BD'SMM

## 6 ДЕНЬ

Нейрогастрономия и  
Фудпейринг

Работа в команде и  
сетевой менеджмент

Работа с системой ЕГАИС

Hey, bartender!