

SBU Diplomkurs 2018

Kursprogramm



Der Kurs ist in 13 Produktkategorien gegliedert (Vodka, Whisky, Mocktail, usw.)

Ablauf und Inhalt:

- Präsentation der unterschiedlichen Cocktailkategorien und der Zubereitungsarten
- Entdeckung der Herstellungsprozesse der verschiedenen Produkte
- Hintergrundwissen und Geschichtliches
- Analyse der Etiketten und ihrer Bedeutung
- Tasting / Degustation (freiwillig)
- Praktisches Arbeiten, Anwenden der Produkte
- Zubereitung von klassischen und aktuellen Mixgetränken
- Flairtending-Kurs
- Praktisches und schriftliches Examen
- Diplom (SBU-Diploma)

Die Swiss Barkeeper Union ist der offizielle Schweizer Berufsverband für Barkeeper. Die SBU ist Gründungsmitglied und Teil der **International Bartenders Association IBA**. Sämtliche während des Grundkurses gemixten Cocktails sind IBA-konform.

Unser nächster Kurs auf Deutsch:

Gesamtdauer: 4 Tage
Daten des Kurses: 03.09.– 04.09. & 17.09. – 18.09.2018
Kursort: Cranberry Bar, Metzgergasse 3, 8001 Zürich
Kursprache: Deutsch

Kurskosten :

CHF 890.00

Die Kurskosten beinhalten: alle 4 Kurstage, Benützung der benötigten Utensilien, Kursdokumente als Download, praktisches und schriftliches Examen, Diplom.
Mindestteilnehmerzahl: 3 Personen

Unsere Bankangabe:

Nidwaldner Kantonalbank, Stansstadterstr. 54, 6371 Stans

Kontoinhaber: Swiss Barkeeper Union SBU
IBAN: **CH04 0077 9014 0159 4510 1**

*Der Link zum Download **der offiziellen Kursunterlagen** wird Ihnen umgehend nach Überweisung der Kurskosten per E-Mail zugesendet.*

Informationen zum Kursort:

Cranberry Bar
Metzgergasse 3
8001 Zürich
www.cranberry.ch

Administration / Kontakt:

Jacqueline Leisi
+41 79 359 91 36
admin@barkeeper-union.ch