



HPCViet - Dạy Nghề Pha Chế Chuyên Nghiệp

Điện Thoại : 0335 800 591

Địa chỉ: 54 Nguyễn Oanh, Phường 17, Gò Vấp, Hồ Chí Minh Chỉ đường:

<https://goo.gl/maps/HL3ceby7YoM2>

Website: <https://hocphache.com.vn/>

Bartender HPCViet:

<https://hocphache.com.vn/bartender>

Bartender Googlesite

<https://sites.google.com/view/hpcviet/bartender>

Google site HPCViet:

<https://sites.google.com/view/hpcviet>

HỌC BARTENDER Ở ĐÂU ĐỂ NHANH GIỎI

Học bartender tại Trường Bartending

Có rất nhiều chương trình bartender có sẵn thông qua các trường khách sạn. Thông qua các chương trình này, bạn có thể tìm hiểu những điều cơ bản về pha chế đồ uống và cách phục vụ rượu an toàn, nhưng pha chế là một trong những công việc được học thực hành tốt nhất. Bạn càng làm điều đó, bạn càng nhận được nhiều.

Nếu bạn không bao giờ làm việc trong một nhà hàng trước đây, thì don hy vọng sẽ trở thành một công việc pha chế - ngay cả khi bạn đã đi học pha chế. Một bartender giỏi có kinh nghiệm nhà hàng phong phú. Nếu bạn đang tìm cách để có được một chân trong cửa (hoặc [quán bar](#), nghĩa là), xin việc làm một người kinh doanh (busboy) hoặc một thanh bar trở lại. Những vị trí cấp đầu vào này sẽ dạy cho bạn những sợi dây nhanh hơn bất kỳ chương trình nào của trường.

Làm bài tập về nhà đi

Có hàng trăm đồ uống mà mọi người thích. Công việc của bạn là tìm hiểu chúng! Hoặc ít nhất là biết đồ uống cơ bản. Martinis, vũ trụ, tua vít, gimlet Đây chỉ là một vài trong số những đồ uống hỗn hợp phổ biến nhất. Nhận cho mình một cuốn sách pha chế tốt, chẳng hạn như Bartending for Dummies, và đưa nó vào bộ nhớ.

Nếu bạn chờ bàn tại một nhà hàng, bạn đã biết các lựa chọn bia và rượu vang. (Nếu bạn không có vấn đề gì nghiêm trọng với ban quản lý.) Nếu bạn mới đến nhà hàng hoặc chuyển từ vị trí phía sau nhà sang phía trước nhà, bạn cần tìm hiểu danh sách bia và rượu của nhà hàng.

Nó có nghĩa là biết các thương hiệu và loại được cung cấp cũng như biết sự khác biệt giữa chúng. Ví dụ, những gì làm cho một chardonnay khác với một merlot (bên cạnh màu sắc). Hoặc IPA khác với bia pilsner hay bia đen như thế nào? Tạo ấn tượng cho cả khách hàng và quản lý với kiến thức của bạn về danh sách đồ uống.

Luyện tập kỹ năng của bạn

Một khi bạn đã được quản lý nhà hàng của bạn cho đi trước để phục vụ đồ uống, luyện tập, luyện tập, luyện tập. Để hoàn thiện việc rót rượu của bạn, hãy thực hành với một chai rượu rỗng chứa đầy nước. Xem bạn mất bao lâu để rót đầy ly bắn (không lâu!) Sau đó thử và nhân đôi số tiền đó vào ly uống nước. Không bao giờ, sử dụng kính bắn để đo trước mặt khách hàng. Nó trông rẻ tiền và không chuyên nghiệp. Cuối cùng, bạn sẽ có thể đánh mắt hoàn hảo, và nó sẽ đến một cách tự nhiên.

Một nhân viên pha chế giỏi chú ý đến khách hàng, những người ngồi tại quán bar vì nhiều lý do. Có thể cô đơn và muốn ai đó nói chuyện hoặc ngược lại, họ mệt mỏi và muốn ở một mình. Là người pha chế, bạn phải là người biết lắng nghe hoặc ít nhất là có thể giả mạo nghe tốt. Bạn cần biết cách đọc mọi người và tương tác với họ. Đó là cách bạn phát triển một khách hàng mạnh mẽ theo sau, điều này sẽ làm hài lòng quản lý nhiều như nó làm bạn hài lòng.

Link bài viết :

1. [Bartender là gì](#)
2. [Học bartender](#)
3. [Học Bartender ở đâu](#)
4. [Khóa học bartender](#)
5. [Học bartender ở đâu tốt nhất tphcm](#)
6. [học pha chế bartender](#)
7. [học nghề bartender](#)
8. [học bartender ở tphcm](#)
9. [Lương tháng của bartender](#)
10. [Nên học bartender hay barista](#)

File thông tin HPCViet

[Danh sách MXH HPCVIET](#)

[Thông tin Drive](#)

[Danh sách thông tin trên Twitter](#)

[Thông tin chi tiết về Bartender](#)