

Barskola på Mallorca

Under den soliga sommaren undervisade SBG:s vicepresident Richard Lindh och undertecknad på en svensk barskola på Mallorca.

Kursplanen var utarbetad av oss och under kursens två veckor fick eleverna bland annat lära sig bartenderkunskap vilket innefattar: Att jobba i baren, bartetik, baren förberedelser, tillbehör och utrustningar, drinktyper, drinkblandningar, klassiska/nya drinkar, komponering av egna recept. Vi undervisade även om de tio vanligaste spritsorterna samt öl, vin, tobak och kaffe. Även lektioner i service och försäljning ingick.

På en av lektionsdagarna kom SBG-medlemmen Peter Seehagen, som arbetar i Magaluf och berättade om bartenderlivet på Mallorca. Vi gjorde även studiebesök på en vingård samt en barrunda på exklusiva barer i Palma. Efter en gedigen praktisk grundträning fick eleverna göra praktik på olika barer och diskotek i Magaluf.

Sista dagen avslutades med en drinktävling i kategorierna pre dinner cocktail, after dinner cocktail samt longdrink. På en av drinktävlingarna vann Anders Berg och hans drink "Puss". Vi valde att bedöma den på samma sätt som SBG:s SM-regler och då fick den 122 poäng.

PUSS

3 cl Absolut vodka

2 cl Passoa

2 cl färskpressad citronjuice
tranbärsjuice

Bygges i ett isfyllt highballglas, dekoreras med en limeskiva.

Under kursens gång uppmärksammades skolan i den lokala pressen och fick strålände recensioner från reportern som dessutom fick sitta i den namnkunniga juryn på en av drinktävlingarna. För att klara sig igenom kursen och få ett diplom var man tvungen att bli godkänd på två teoretiska prov.

All undervisning skedde på svenska till svenska elever. Skolan erbjöd ett paket



som innefattade resa, boende och kurs. Ett mycket trevligt upplägg för både elever och lärare då vi uppfattade som om de flesta hade valt att kombinera nytta med nöje. Vill du veta mer om kursen, tittar du på <http://www.barskolan.net>



JONNY PÅLSSON