



## 1. Introduktion & förord

Course start here – English  
Träffa dina lärare  
Träffa oss, online  
Träffa Tom, din AI mentor  
AI

Läxor

Innan du börjar

Diplom eller certifikat

## 2. Alkohollagen

Alkohollagen i ett nötskal

Alkohollagen definierad

Alkohollagen: kommentarer

Alkohollagen

Repetition

Alkohollagen – Nödvändiga delar

Berusad eller ej – Utmaning

Neka en berusad gäst

Hur Daniel en gäst?

Don't Fight me! I'm drunk

Prov i alkohollagen

Prov på bedömning av berusning

Minderåriga

Ett alkoholtillstånd

## 3. Välkommen in i baren

Intro – En dag i baren som...

Julio – Organiserar baren

Effektivitet och organisation

Batteriet, hyllorna och stationerna

Utomordentlig gästfrihet

Gästfrihet prov

Att preppa för service

Att preppa inför service för...

Prov – Världens svåraste fall?

Koder i service

## 4. Barverktyg

Genomgång av verktyg

Olika glas som du hittar i baren

Vinglas (Vitt vin? Rött vin?)

Do's and don't

## 5. Servering och Service

Träffa Julio, vår medgrundare

Servering

Food & Wine pairing

Food and wine pairing (dubbelt?)

Hur man bär en bricka

Duka för middag

Att ta beställningar

Att hälla vin

## 6. Sockerlag och puréer

Intro

Purée

Sockerlag

## 7. Hur tillverkar man det?

Öl

Öl – Prov

Vin

Cider

Sprit

## 8. Sprit och likörer

Vodka

Gin

Rom

Tequila

Whisky och Whiskey

Likörer

## 9. Tekniker och garnering

Att skära frukter

Torrskaka

Att röra

Skaka (med is)

Att rulla

Garnish game del 2

Inspiration – Garnish game

Garnish game challenge

## 10. Mixologi

Intro

Smakpaletten

Den logiska förklaringen till...

Bygg din egen cocktail

Läka – Mixologi

Texturer – Djupdykning

Sötma – Djupdykning

Syra – Djupdykning

Salt – Djupdykning

Bitterhet – Djupdykning

Umami – Djupdykning

Sifon del 1

Sifon del 2 (+ Skum)

Sterilisering

Clarification

Kreativitet – Förklarat

Mixologi är inget utan känsla

Valfri läxa – Mixologi & uppgift