



Kacper Lange

Barman

Dane osobowe

 langekacper5@gmail.com

 +48 690 104 283

 Kraków, Polska

Wykształcenie

- Uniwersytet Rolniczy w Krakowie URK
paź 2024 - obecnie
Ekonomia
- Liceum Ogólnokształcące im. H. Kołłątaja w Pińczowie
2020 - 2024
Wykształcenie średnie

Umiejętności

- Organizacji i zarządzania barem, znajomość psychologii sprzedaży i technik zwiększania przychodu.
- Szeroka wiedza o alkoholach.
- Zaawansowane techniki barmańskie: koktajle klasyczne, nowoczesne i molekularne.
- Kreatywne dekorowanie koktajli i efektywna obsługa.
- Tworzenie składników home-made.

Języki

Angielski - Płynny

Podsumowanie

Młody barman z doświadczeniem i ukończonym kursem II stopnia. Zmotywowany i pełen pasji, gotowy do świadczenia najwyższej jakości obsługi klienta oraz tworzenia wyjątkowych koktajli.

Doświadczenie zawodowe

MrJerry Restauracja & Steakhouse Kraków (Umowa)

wrzesień 2024 - obecnie

- Tworzenie i aktualizacja karty drinków, dostosowanej do preferencji klientów i sezonowych trendów.
- Przygotowywanie garniszy oraz dbanie o estetykę koktajli.
- Organizacja miejsca pracy oraz zarządzanie zaopatrzeniem.
- Obsługa zamówień i dbanie o przyjazną atmosferę.

Kurs Barmański II stopnia, Ogólnopolska Szkoła Barmanów (Przyuczanie do zawodu)

sierpień 2024

- Certyfikat Barman II Stopnia
- Certyfikat Menedżera Baru wystawiany przez HorArt HoReCa Academy Poland

Zaawansowane techniki miksologii: Opanowanie metod przyrządzania klasycznych i nowoczesnych koktajli, w tym technik miksologii molekularnej oraz wykorzystanie zaawansowanych urządzeń barmańskich.

Dogłębna wiedza o alkoholach: Szczegółowa znajomość produkcji, klasyfikacji i degustacji różnych kategorii napojów alkoholowych, w tym alkoholi premium.

Flair bartending i efektywna obsługa: Umiejętność free pouringu, podstaw working flair oraz efektywnej organizacji pracy za barem dla szybkiego i efektownego serwisu.

Barman na imprezach okolicznościowych (Wolny strzelec)

czerwiec 2023 - obecnie

Hobby

Aktywny styl życia – regularnie chodzę na siłownię i dbam o zdrowe odżywianie, co pomaga mi utrzymać energię podczas pracy za barem.
Eksperymentowanie z miksologią – tworzę własne receptury koktajli i ciągle poszukuję nowych kombinacji smakowych.