

Перейдем к следующей части академии, те, кто решит сосредоточиться на барменстве, будут изучать:

- \* Кодекс этики и поведения, как бармена.
- \* Вклад алкоголя в питание и его влияние на клиентов с определенными аллергиями.
- \* Навыки управления временем, лидерские навыки, коммуникативные навыки, а также законы и этикеты, связанные с алкоголем.
- \* Как нарезать фрукты и украсить тропические и другие фирменные коктейли.
- \* Основные и необычные рецепты
- \* Как понять винный сервис и дегустацию.
- \* Барменское обслуживание и навыки встряхивания
- \* знание того, как использовать всю стеклянную посуду и барменские инструменты.
- \* Безопасность и санитария.
- \* Обслуживание клиентов и социализация.
- \* Управление баром, настройка и ежедневная деятельность.
- \* Регуляторы и контроль стоимости баров.

.

На бармена студенты будут учиться только в течение максимум 3 лет, где 5 семестров будет потрачено на учебу, а последний-на стажировку.

И после их 1-го года обучения на общих курсах, студенты могли получить степень магистра или минора по любой из нижеперечисленных специальностей:

- \* Барные препараты
- \* Пиво
- \* Вино
- \* Алкогольные напитки
- \* Коктейли, миксология и рецепты
- \* Безопасность и санитария
- \* Алкогольные и фруктовые порции

Имея все это в виду, те, кто успешно окончил университет, могли работать в любом месте с баром в непосредственной близости.

Будь то отели, рестораны, бары, курорты, вечеринки, ночные клубы, круизные суда и так далее.

В любом случае, будь то работа бармена или кулинара после того, как студенты закончат обучение, им будут даны их сертификаты для их индивидуальных профессий.

Конечно, эти сертификаты истекали бы каждые 4 года, и после этого периода времени владельцы этих сертификатов должны были бы пересдать еще один экзамен снова и возобновить их также.

Перейдем к вступительным экзаменам в Академию, Ландон хотел, чтобы это было что-то особенное.

По правде говоря, его фантазии были немного дикими, потому что ему нужен был такой же внушающий благоговейный трепет экзамен, как в "Охотнике Икс Хантер".

Он просто хотел, чтобы это казалось важным для всех в мире.

Конечно, в случае академии, а не воевать, они будут готовить, показывать свои навыки ножа, выбирать правильные ингредиенты, используемые для создания определенных блюд, и так далее.

Всего будет 8 экзаменов, все сделано в течение 4 дней.

Например, когда они только приехали, инструктор может попросить их приготовить блюдо, которое порадует его главным ингредиентом-яйцом.

Они могли бы использовать любые другие ингредиенты, но общее богатство яйца не должно быть заглушено ни в одном из их блюд.

На следующем экзамене инструктор может позволить им попробовать разные блюда, и их единственной целью будет идентификация ингредиентов, используемых для приготовления блюд.

Их также можно попросить определить плохие ингредиенты или нарезать помидоры, зелень или лук, чтобы показать свои ножевые приемы.

Конечно, в течение этого первого года Ландон не собирался быть суровым с теми, кто пришел учиться.

Он будет устанавливать экзамены, которые были на 60% проходимыми, основываясь на знаниях кулинарии этой эпохи.

Но с годами вступительные экзамены стали легендарными.

Он хотел, чтобы школа была элитной школой кулинарии.

Кроме того, поскольку правильное барменство не было настолько уважаемым и распространенным, Ландон чувствовал, что должен добавить его в часть вступительных экзаменов.

Перед учениками будут фрукты, спирт, лед, паяльная лампа и несколько инструментов.

Их главной целью будет создание новых рецептов коктейлей и обслуживание их инструкторов.

Даже если вкус их коктейлей был несколько плохим, инструктор также проверял несколько других вещей, например, обслуживание клиентов, навыки обслуживания и так далее.

В общем, все в академии будут изучать кулинарию и барменство в течение первого учебного года, и после этого они могли специализироваться на чем угодно.

Это был отличный способ для Ландона познакомить их с барменом.

Что касается жилых помещений, Ландон хотел, чтобы Академия имела общежития или резиденции, которые будут распределены между студентами на основе их результатов.

Ландон хотел, чтобы все общежития были похожи на обычные университетские резиденции для своих студентов.

Но сейчас, Ландон хотел расширить эту идею и построить резиденции, чтобы они были чрезвычайно огромными, как жилые комплексы в больших городах.

Все эти резиденции должны были представлять собой 14 чрезвычайно широких 6-этажных зданий, в которых могли бы разместиться более сотни человек.

И поскольку это была школа кулинарии и барменства, конкуренция была определенно важна для мотивации студентов.

Таким образом, первые 4 этажа каждой резиденции будут иметь в общей сложности 52 квартиры, в каждой квартире было по 4 студента.

На 5-м этаже в квартире будет только 2 студента.

И, наконец, на 6-м этаже будут студенты в огромных однокомнатных квартирах.

Это была сделка, те, кто пришел сейчас, все поместятся на первых 4 этажах.

На каждом этаже будет располагаться огромная кухня, и в начале, и в середине каждый этаж будет иметь свои резиденции, конкурирующие друг с другом.

Оттуда только лучшие 30 с каждого этажа будут считаться победителями, в общей сложности 120 победителей со всех 4-х этажей.

И снова эти победители будут соревноваться друг с другом, а топ-15 попадут на 6 этаж, где находятся массивные однокомнатные квартиры.

Что касается тех, кто находится в пределах от 16-й до 40-й позиции, они пойдут на 5-й этаж, которые были 2-комнатными жилыми комплексами.

Следует знать, что Ландон планировал сделать 6-й и 5-й этажи роскошными, и это были все преимущества того, чтобы быть лучшим.

Но как мог Ландон остановиться на этом?

Как только все лучшие студенты 6-го этажа во всех резиденциях будут выбраны, они снова

будут соревноваться друг с другом.

И оттуда же будет выбрана элитная команда школы из топ-10.

Как элита, как они могли делить свои резиденции с другими, Ландон решил специально построить для них еще одно массивное 6-этажное здание.

Конечно, он не построил бы такого же размера здание только для 10 элит, поскольку он чувствовал, что это было бы слишком.

В обычных домах на одном этаже могло разместиться не менее 200 человек, так как в каждой квартире было по 4 комнаты.

Так как же он мог построить здания для элит, чтобы они были такими огромными?

Он решил построить тонкое 6-этажное здание, которое могло бы принять 2 квартиры класса люкс mazzive studio на каждом этаже.

На первом этаже будет огромная кухня, столовая и так далее.

Но со 2-го этажа, на 10 и 9 элитных этажах студенты будут иметь свои квартиры.

В то время как 8-й и 7-й будут иметь свои на 3-м этаже. И так будет продолжаться до тех пор, пока 1-й и 2-й элитные студенты не поселятся на 6-м этаже.

Несмотря на то, что здание было намного тоньше, чем другие дома, каждый элитный люкс будет иметь огромное пространство, гардеробные и другие первоклассные удобства вокруг своих квартир.

А кроме того, элита получит 30% скидки на все продукты питания в Беймарде и многие другие льготы.

Конечно, если другие студенты хотели таких привилегий, то им нужно было работать в два раза больше, чтобы достичь своих целей.

И как только они почувствуют себя достаточно комфортно, они могут бросить вызов топ-15 или 40 в своих соответствующих зданиях, или даже элите.

Если они проиграют, то сядут на позицию проигравших в качестве нового топ-14-го или любого другого места, на которое они пойдут.

Вернувшись на землю, Ландон любил смотреть "Сегунские продовольственные войны" с Юкихирой сомой.

Забудьте, продовольственные войны были просто необходимы!

Как он мог упустить такую прекрасную возможность?

Ни за что! Они собирались посоревноваться, и все на этом!

Во всяком случае, кулинарный сектор будет иметь свою собственную топ-10 элит, и барменский сектор тоже будет иметь свой собственный.

Пусть начнется война Академии!

<http://tl.rulate.ru/book/38384/1097626>