

PŘEDSTAVENÍ

Vítejte na online koktejlovém kurzu DOMA NA BARU, který vás naučí základem barmanského řemesla. Čeká vás 39 lekcí rozdělených do několika bloků. Provedu vás barmanskými pomůckami a vysvětlím vám, k čemu každá z nich slouží. Také vám poradím, jak vybrat správnou sklenici pro daný koktejl a jak si v domácích podmínkách vyrobit kvalitní led.

Dále se podíváme na jednotlivé kategorie nápojů. Od těch nealkoholických přes vermuty a likéry až po jednotlivé destiláty. Vždy se dozvíte něco z historie, výroby i mixologie. V jedné z kapitol si také řekneme, jak si vychutnat čistý destilát.

Než se dostaneme k přípravě konkrétních koktejlů, musíme si osvojit určité postupy a techniky. Nebojte, i to s vámi detailně projdu. Naučíte se koktejly připravovat nejen přímo ve sklenici, ale také v míchací sklenici nebo shakeru. Chybět nebudou ani pokročilejší techniky rolování nebo vrstvení koktejlů. Máte se na co těšit.

A nakonec to nejdůležitější: koktejly. Naučím vás perfektně namíchat patnáct různých koktejlů za použití dostupných surovin a všech metod, které se spolu se mnou naučíte. Na konci kurzu z vás bude oštrilý domácí barman.

A KDO ŽE VÁS BUDE UČIT?

Mé jméno je Tomáš Kubiček a nápojové gastronomii se věnuji přes dvacet let. Své barmanské zkušenosti jsem začal sbírat už na střední škole, při níž jsem absolvoval svůj první barmanský kurz. Mým mentorem a přítelem se stal barman Roman Uhlíř, který mi předal mnoho svých zkušeností. Další jsem nabral během mého působení v zahraničí, kdy jsem působil jako barman ve švýcarském DClubu a rakouském baru Levinsky. V roce 2003 jsem se vrátil do Čech a přijal nabídku stát se šéfbarmanem dnes již zavřeného koktejlového baru Rincón. Pak následovala řada dalších, jako Celnice, Cristal members bar, či showbar PosteL. V té době jsem rovněž založil svůj první koktejlový catering. O pár let později jsem se začal více zajímat o provoz podniku a přesunul se zpoza baru k vedení personálu a další manažerské činnosti. Jako barový manažer jsem vedl největší kluby v České republice: Mecca, Duplex, Sasazu a také dvě luxusní restaurace v Pařížské ulici v Praze, Barock a Pravda.

V roce 2009 jsem založil produkční a cateringovou společnost KUBICZECH PRODUCTION s.r.o. a spolupracoval zejména se společností Ultra Premium Brands, kde jsem působil jako ambasador vodky Russian Standard. V roce

2012 jsem dostal jedinečnou nabídku stát se Aperol Ambasadorem pro CZ/SK, kterého dělám dodnes, tedy přesně 10 let. Dalším milníkem mé kariéry byl rok 2014 a založení společnosti Barman s. r. o., která poskytuje barový catering, degustace uslechtilých destilátů, barmanskou show, barmanské kurzy a prodej barmanských potřeb na doménu Barman.cz. Založil jsem v Praze také nejmodernější Českou Barmanskou Školu, kterou jsem však před necelými dvěma lety opustil. Od roku 2018 působím ve společnosti Coca-Cola Hellenic, kam jsem přestoupil, kvůli změně distribuce Aperolu, a tak je ze mě nyní tzv. Coca-Cola Hellenic ambasador a mám pod sebou značky nejen nejznámějších limonád světa, ale také Aperol, Cinzano, gin Bulldog, rum Brugal a whisky The Macallan a Highland Park. Chtěl bych však dodat, že tento kurz nebyl nikým sponzorován. V loňském roce jsem spustil nový pořad na YouTube s názvem Na baru a s úsměvem se nazývám prvním drinkfluencerem.

Mimo to jsem se podílel na tvorbě Nebarevnější kuchařky od Kamily „Kamu“ Rundusové a pravidelně vystupuji v pořadu České televize Polopatě a řadě dalších.

Mezi mé největší úspěchy na soutěžním poli patří zejména absolutní vítězství na světovém šampionátu v míchání koktejlů, které se uskutečnilo v Rakousku v roce 2017. Další zlaté medaile jsem získal na soutěžích Cointreau Championship, či Rudolf Jelínek Cup. Soutěží bylo mnohem víc, avšak pro mě nejsou vůbec podstatné. Ego stranou, důležité je vědět, že jste v těch nejlepších rukou. Pro natočení kurzu jsem udělal maximum, a proto směle do toho. Začínáme! Já jsem Tomáš, barman který míchá koktejly s rohlíkem. :-)

