



# Létající výčepní přidej se k nám

Jsi člověk, který ví, jak to v provozu chodí. Máš praxi v restauračním provozu, za sebou hlavně zkušenosti. Povědomí o pivu zajistíme, vyškolíme i jaký je postup při výrobě piva, jaké suroviny používáme, striktní pravidla při údržbě výčepu a čepování naučíme, vysvětlíme, jak správně udržívat a používat čepovací zařízení. Postaráme se, abys byl schopný vyprávět i o pivních stylech a rozdílech mezi výrobou v mini a velkém pivovaru. A v neposlední řadě naučíme perfektně načepovat pivo.

Ty nám pomůžeš v osvětě a vzdělávání personálu u našich odběratelů. Poradiš a pomůžeš s tím, co by šlo dělat lépe, a doporučíš, na jaké věci se zaměřit. V daném termínu budeš pomáhat u určených odběratelů, s provozem na našich výčepech – pomůžeš/vysvětlíš nastavené standardy pivovaru Budějovický Budvar – skladování piva, péče o výčepní zařízení, čepování, správná výčepní praxe před směnou a po směně.

V případě tvého zájmu nám pomáhat neváhej a kontaktuj

**Jiří Douda** | horeca quality representant

+420 607 009 929

[jiiri.douda@budvar.cz](mailto:jiiri.douda@budvar.cz)

[www.budejovickybudvar.cz](http://www.budejovickybudvar.cz)

**BUDĚJOVICKÝ**  
*Budvar*  
NÁRODNÍ  
PIVOVAR