

„Faceci za ladą czyli-PRACA BARMANA ”



Jedni ich podziwiają... Inni traktują bardzo przedmiotowo, czasem nieuprzejmie. Jednak większość barmanów „ NIE zamieniłaby swojego zawodu na żaden inny.”

„Barman”

Samo słowo barman wywodzi się od angielskiego wyrazu „barrier” (bariera) z czasów kolonizacji w Ameryce Północnej, kiedy to oberżyści chcąc odgrodzić się od podпитыh, często awanturujących się gości, zaczęli stosować bariery oddzielające kredens z napojami. Bariera szybko stała się ladą barową, za którą obsługiwał gości specjalny pracownik. Z czasem oberże zaczęto nazywać barami, a pracujących za ladą nazwano bartenderami. Poza USA sprzedających napoje alkoholowe nazywa się do dzisiaj barmanami, a w Niemczech barmixerami.



Praca Barmana

- Wymaga się od niego, żeby nie tylko robił smaczne napoje, ale zawsze był miły i uśmiechnięty. Pracuje do późnych godzin nocnych, czasem musi znosić humory awanturujących się gości, bez przerwy ma kontakt z alkoholem, lecz nie może w pracy wypić nawet kropli.

Obowiązki Barmana

- *Barman musi być silny psychicznie, odporny na stres i przemęczenie, musi umieć szybko nawiązywać kontakty, znać kilka języków obcych i zasady mikologii. Powinien też mieć bardzo dobrą wiedzę ogólną, by mógł rozmawiać z klientami na wszystkie tematy. Często trzeba wykazać się inteligencją, refleksem i taktem*
- *Barman powinien znać dobrze smak każdego alkoholu i nie może być to znajomość tylko teoretyczna. Wiąże się to jednak z niebezpieczeństwem popadnięcia w nałóg, dlatego barman nigdy nie powinien pić w prac.*

- serwowanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych przy barze
- sporządzanie napojów mieszanych bezalkoholowych i alkoholowych z zastosowaniem różnych technik i narzędzi wg receptur krajowych i zagranicznych oraz własnych przepisów
- Bardzo ważne jest szybkie myślenie o tym, jak sporządzić dobrego drinka. Ważny jest porządek i dobra organizacja pracy za barem. Każda butelka musi mieć zawsze swoje miejsce, nie wolno tracić czasu na jej szukanie
- Nawet mając jedną wódkę czystą, kilka syropów i soków, możemy szybko przyrządzić ciekawy napój. Trochę dodatków, owoców, szkło i własna inwencja pozwolą dobremu barmanowi wyczarować coś naprawdę wyjątkowego. Ludzie chcą czegoś nowego i że mają wiedzę o łączeniu składników pozwala im wykreować codziennie nowe, to, ciekawe drinki
- Nie mniej ważne niż estetyka przyrządzonego drinka i jego smak jest oczekiwanie na podanie. Każda czynność jaką wykonuje barman odbywa się na oczach gości, którzy najczęściej z wielkim zainteresowaniem śledzą każdy ruch. Dlatego barman powinien nie tylko zręcznie serwować drinki, ale też być przygotowany do rozmowy na każdy temat.
- Goście przychodzą do baru nie tylko po to, by wypić drinka, ale też szukają odskoczni od codziennego życia, chcą na chwilę zapomnieć o swoich kłopotach. Dlatego tak ważne jest, jak się barman zachowuje podczas pracy i jak traktuje gości
- Potrzebna jest wiedza, trzeba znać poszczególne alkohole, ich cechy, smak, barwę i co się z czym łączy.
- Barman powinien znać dobrze smak każdego alkoholu i nie może być to znajomość tylko teoretyczna. Wiąże się to jednak z niebezpieczeństwem popadnięcia w nałóg, dlatego barman nigdy nie powinien pić w pracy!

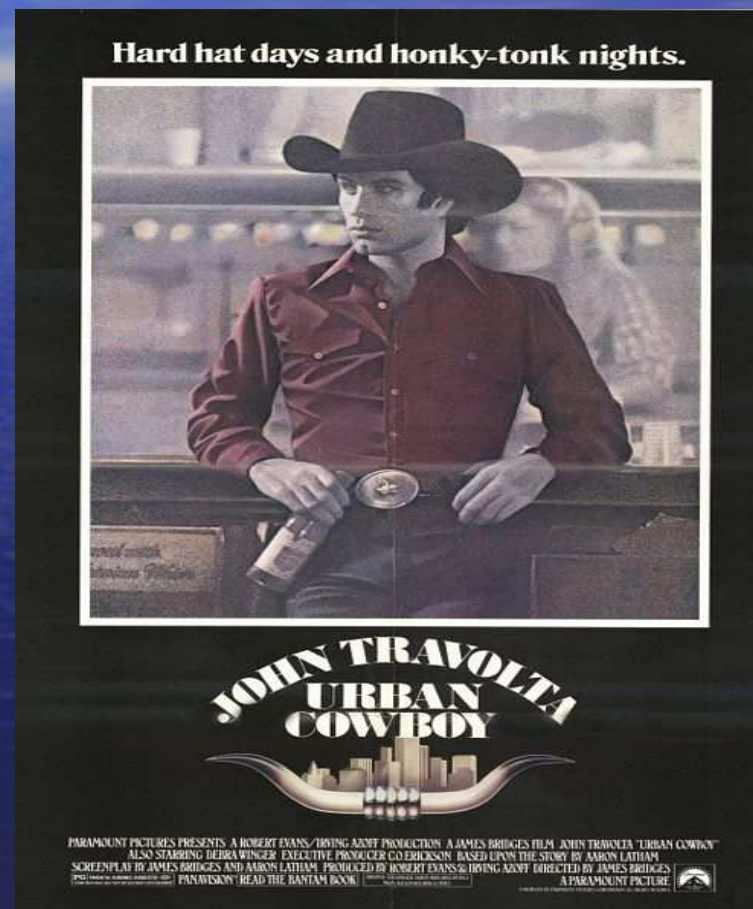
Strój Barmana

Strój barmana jest różny w zależności od lokalu w którym barman jest wizytówką może to być klasyczny strój czyli biała koszula z muszką i czarne spodnie



Strój Barmana

Ciekawy również może być strój
kowboi czy śmiesznych hawajskich
koszul i narzut



Strój Barmana

Kończąc na bardzo swobodnych strojach..



Co należy do obowiązków profesjonalnego barmana?



Przede wszystkim utrzymanie ładu, porządku, estetyki. Gość wchodząc do baru już od progu musi poczuć ciepłą, przyjazną atmosferę. W zawodzie barmana obowiązują pewne uniwersalne zasady: praca nie dla siebie, ale dla drugiego. Można by rzec, że zawód barmana jest rodzajem służby dla drugiego człowieka. Aby zdobyć zaufanie gości musisz dać z siebie dużo pozytywnej energii, uśmiechu, cierpliwości, zrozumienia, aby gość poczuł się dobrze i chciał tu wrócić ponownie. Jeśli obok profesjonalizmu barmańskiego potrafisz stworzyć za barem i wokół baru, ciepły, spokojny, swobodny klimat, to znaczy, że „zdałeś egzamin.” Mając bezpośredni kontakt z gośćmi powinien być uprzejmy, służyć swoimi radami i informacjami. Przyczynia się to do tego, że lokal ma powodzenie i stałych konsumentów. Ogromne znaczenie ma sposób przyjmowania gości, uśmiech, inteligencja, refleks, poczucie humoru, takt i umiejętność nawiązywania przyjaznego kontaktu.

Co jest najważniejsze w tej pracy?

Obok zawodowych umiejętności bardzo ważna jest osobowość barmana, jego cechy charakteru, styl pracy, sposób bycia i inteligencja. Jeszcze raz podkreślam, to czy gość poczuje się swobodnie zależy od klimatu baru i wokół baru. Ten przyjazny i specyficzny klimat to zadanie barmana. Nie bez znaczenia w tym zawodzie jest postawa samego barmana - jego elegancja, czystość i sposób przyrządzania napojów alkoholowych.



Czym charakteryzuje się występ barmański?

Występ barmański można porównać do spektaklu jednego aktora-barmana. To ma być przede wszystkim dobra zabawa. Barman serwując w niekonwencjonalny i zabawny sposób drinki wprowadza gości w dobry nastrój. Choreografię należy tak ułożyć, aby od początku do końca narastało napięcie. Podczas występu liczy się płynność, szybkość, i swoboda ruchów, ponieważ w programie występują często ewolucje akrobatyczne, efekty pirotechniczne, zimne ognie, podrzucanie płonących przedmiotów barowych. Trzeba mieć wyczucie i współgrać z muzyką, aby całością występu wprowadzić gości w zachwyt i zyskać aprobatę dla tak niekonwencjonalnego stylu miksowania.



Na czym polega różnica między pracą barmana a sommeliera?



Sommelier to osoba, która w restauracji odpowiada za sprawy związane z podawaniem wina. Pomaga klientowi wybrać odpowiednie trunek do zamówionych potraw. Potrafi również w właściwy sposób, co nie jest sprawą prostą, wino podać. Barman natomiast zajmuje się w barze tworzeniem drinków i koktajli tak, aby zachwycały wyglądem i smakiem. Bardzo ważna w zawodzie barmana jest również umiejętność obsługi i odpowiedni stosunek do klienta.



RECEPTURY NA DOBRE DRINKI

Drinki "Light rum"

- 40 ml Light Rum
- 1 banan
- sok z 1/2 limonki
- chluz syropu malinowego
- lód kruszony
- Wszystkie składniki zmiksować w blenderze i podać w koktajlówce



"Crazy Melon"

- 40ml Vodka
- 20ml Midori
- 1/4 Limonki
- 1/4 Cytryny
- 1/4 Pomarańczy
- 2-3 Łyżek cukru brązowego



Owocowe rozkosze



"Śmietanowa Fantazja"

- Kilka truskawek
- 20ml Wódki
- 20ml Likieru truskawkowego
- 20ml Butter Scotch Karmel
- 20ml śmietanki

„Jack”

- 40ml Jack Daniels
- Kawa rozpuszczalna
- 20ml Kahlua
- 40ml Sok ze świeżego grejpfruta

Notatka

Barman jest wizytówką lokalu-Wymaga się od niego, żeby nie tylko robił smaczne napoje, ale zawsze był miły i uśmiechnięty. Pracuje do późnych godzin nocnych, czasem musi znosić humory awanturujących się gości,

- serwowanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych przy barze
- sporządzanie napojów mieszanych bezalkoholowych i alkoholowych z zastosowaniem różnych technik i narzędzi wg receptur krajowych i zagranicznych oraz własnych przepisów
- Barman musi być silny psychicznie, odporny na stres i przemęczenie, musi umieć szybko nawiązywać kontakty, znać kilka języków obcych
- Barman powinien znać dobrze smak każdego alkoholu
- Jego zdanie to utrzymanie ładu, porządku, estetyki
- Potrzebna jest wiedza, trzeba znać poszczególne alkohole, ich cechy, smak, barwę i co się z czym łączy

Prezentacje przygotowały

Andrea Hyla

Agata Góralska

Klasa IV C Technikum