

Бармены готовят "зелья", превращая порой сей процесс в сказочное представление. Они словно читают ваши мысли и знают, что именно вам нужно в данную минуту. Они лучшие собеседники и творцы хорошего настроения.

Они почти волшебники.



Введение

Первые упоминания о питейных заведениях содержатся еще в древних манускриптах. Например, в Законнике Хаммурапи (царь Вавилонии в 1792-50 гг. до н.э.) в статьях 108-111 регулируются финансовые взаимоотношения между хозяином шинка или постоялого двора и его гостями, а также вопрос о нахождении там жриц любви. Первые коктейли делали еще в Древней Греции, разбавляя вино водой. Как таковая профессия бармена зародилась в Америке во времена золотой лихорадки. Тогда в торговых точках в поселениях продавалось сразу все. Хозяева, чтобы увеличить товарооборот, стали здесь же предлагать и выпивку. Затем помещение магазина перегородил барьер, разделивший торговую зону и место для отдыха, которое стало называться баром (барьер по-английски bar). Тогда же появились и первые бармены. в буквальном переводе, люди за стойкой. Коктейли в их современном виде тоже пришли к нам из Америки. А в 1862 году вышла Библия бармена - первая книга, содержащая сведения о напитках, рецептуру коктейлей и профессиональный кодекс бармена. Ею пользуются до сих пор, а некоторые коктейли стали классическими.

Сфера деятельности бармена в каждом конкретном случае регулируется правилами бара или ресторана и степенью доверия к нему директора.

Бармен - это лицо и честь, руки, ноги и мозг заведения. От него зависит очень многое, и это накладывает некоторые обязательства. Помимо безупречного владения профессиональной составляющей своей работы бармену нужно обладать определенными психологическими и физическими качествами. Совершенно необходимыми являются коммуникабельность, доброжелательность и самообладание. Хороший бармен - в некоторой степени психолог или даже психоаналитик. Он должен уметь слушать и слышать, общаться, чувствовать человека. От бармена часто ждут не только выпивки, но и понимания, сочувствия или даже совета. Или просто хорошего настроения. У бармена должно быть желание, почти потребность доставлять людям радость. Каждый человек - как мобильный телефон: ему нужна подзарядка. Если бармен хороший, он дает эту подзарядку.

Внимательность и хорошая память не менее важны. Держать в голове рецепты классических и фирменных коктейлей и их варианты не так легко, как кажется. А нужно еще помнить, кто, что и когда заказал, сказал, спросил. Представьте, приходите вы в тот же бар спустя пару месяцев и слышите: Вы будете то же, что и в прошлый раз? Это подкупает. Любой человек оценит такое внимание, и он твой.

Но эта работа требует еще и физической выносливости: десять, а то и больше часов на ногах в окружении постоянных шума, музыки, сигаретного дыма, толпы не всегда адекватных посетителей. Поэтому традиционно считается, что бармен - мужская профессия. Но в последнее время это мнение становится атавизмом. Девушек, которые способны достойно стоять за стойкой, можно пересчитать по пальцам, но они есть.

Итак, рецепт успеха в барменском деле - это коктейль из профессиональных знаний и умений, культуры, спорта и, конечно, бизнеса. Работа бармена определяется и

мотивируется двумя взаимосвязанными принципами: рентабельность заведения и удовольствие посетителей. От степени рентабельности во многом зависит размер заработной платы бармена. Кроме того, довольный посетитель придет снова и приведет других, а один разочарованный - это еще и его знакомые, которые сюда никогда не зайдут и не принесут своих денег. Оплата работы бармена в разных заведениях принимает разные формы. Традиционная комбинация - оклад плюс чаевые, причем размер оклада отнюдь не прямо пропорционален шикарности заведения. Где-то бармену достаются все чаевые, а где-то - только часть или совсем ничего. Это толкает бармена на не совсем честные действия. Хорошая зарплата и необходимый контроль - залог отсутствия воровства. Иначе это превращается в постоянную охоту: менеджер придумывает новые ловушки, чтобы уличить бармена, а бармен придумывает все новые способы, как их обойти. А эту энергию и поток идей выгоднее направить на развитие бара. В некоторых местах бармену выплачивается процент от выручки бара. Вообще, проблема мелкого мошенничества барменов стоит настолько остро, что некоторые менеджеры предпочитают брать на работу новичков, а не опытных специалистов, умеющих одинаково хорошо смешивать коктейли и находить скрытые источники доходов. И эту ситуацию вы можете использовать в своих интересах.

1. Организация обслуживания в баре

Какая профессия позволяет трудиться, находясь в атмосфере отдыха? Кто имеет навык делать коктейли и жонглировать бутылками? Ответ явен: бармен.

Бармен вынужден уметь не только смешивать разные напитки и разливать спиртное гостям. От него в зависимости особая атмосфера дружелюбия и гостеприимства, которая царит в баре. Целиком его работа направлена на то, дабы и заведение приносило выручку, и гости были довольны. Для данного необходимо, прежде всего, быть аккуратным и иметь опрятный лицевой вид. Для того чтобы затрачивать минимум силы времени на выполнение заказа, предугадывать все прихоти посетителей, помнить повадки и вкусы беспрерывных клиентов, надо иметь включая хорошую стажировку, но и жизненный навык. И начинающий бармен, и супер профессионал обязаны быть бдительными и отзывчивыми, физически и психологически выносливыми, иметь неплохую память и уметь слушать. Те же качества нужны и в работе официанта. Так уж сложилось, что в бармены идут кушавшие официанты: они знают службу ресторанов и баров изнутри, собираются повысить свой личный и высококлассный статус и обладать более повышенную зарплату. Но данное вовсе не обозначает, что, начав с нуля, невозможно стать благоприятным барменом. На особых курсах вполне можно освоить службу с барным прибором и инвентарем, выучиться готовить коктейли и правильно отдавать напитки.



Бариста – эксперт по приготовлению кофе, напитков на его основе и кофейных коктейлей. Он обязан знать об алкогольных напитках аккуратно столько, чтоб суметь приготовить на основе кофе авторский альтернатива с добавлением спиртного (ликера, коньяка, амаретто, граппы). В теоретическую основу знаний бариста входят ступени обжарки кофейных зерен, варианты помола, регионы произрастания культуры, секреты смешивания зерен различного происхождения и индивидуальности видов кофе. Бариста обязан подобрать истинный состав кофейной смеси для них приготовления качественного

напитка, обладать навыками деятельности с профессиональной кофеваркой и кофемолкой. Вельми важно сноровка общаться с посетителем, ведь посредством приготовления напитка он обязан принять во внимание все поздравления гостя, а ради этого приходится обсудить тончайшие детали процесса: от степени помола зерен до формы чашечки. Посредством правильной организации работы в кофейне или баре, оснащенном кофемашинкой, доход от продаж может достигать 10% от общей выручки заведения. Учебу этой профессии также продолжается две недели: неделя теории и неделя практики в кофейне, ресторане или баре. За это срок вас обучат работать с оборудованием, расскажут о тайнах подачи первоклассного напитка, вы попробуете все варианты кофеи напитков на его базе. Совершенствование в профессии предполагает не только соблюдение традиций, но и существо собственных стандартов. Так, классическая коктейльная рюмка, созданная официантом Мартини, отныне носит его имя, а уж авторских коктейлей и напитков, придуманных барменами высочайшего класса, и не счесть. Привилегированные профессионалы участвуют в национальных и международных конкурсах мастерства, где наиболее достойные представители получают награды и возможность назвать новый напиток своим именем. Проходят еще чемпионаты мира по фристайлу, где бармены-виртуозы соревнуются в искусстве приготовления коктейлей и жонглировании бутылками. Бариста тоже проводят свои соревнования, где конкурсанты должны предположить жюри, собственноручно приготовленные классические виды кофе и авторские напитки. Лауреаты пользуются большим почтением в своей среде, а высокий профессионализм барменов и бариста важен вначале посетителям баров и ценителям кофе.



2. Особенности обслуживания

Происхождение слова «коктейль» точно не известно. Одна из легенд гласит, что однажды мексиканская принцесса по имени Хостл предложила американскому гостю при дворе отца смешанный напиток, а гость перепутал имя принцессы с названием напитка. Существует много споров на эту тему, но большинство этимологов уверены, что слово «коктейль» произошло от французского *«coquetel»* – напиток на основе вина. Вне зависимости от происхождения их названия, смешанные напитки существовали с древних времен, а первый коктейль, о котором до нас дошли сведения, был приготовлен еще в 16 веке. На самом деле, многие классические коктейли появились намного раньше, чем мы могли предположить. Например, коктейль «Старомодный» на основе бурбона впервые появился в конце 18 века. И мы знаем, что слово «коктейль» уже было в ходу в 1809 г. в Америке. Он добрался до Англии на 35 лет позже, о чем мы знаем благодаря Чарльзу Диккенсу. После войны молодое поколение в поисках новых ощущений начало выдумывать новые коктейли. К сожалению, в 1920 г. в Америке появился новый закон, по которому все домашние алкогольные напитки считались ядовитыми. Поэтому молодым смышленным американцам пришлось выдумывать способы замаскировать нелегальный алкоголь добавлением соков. Идея быстро пересекла океан и попала в Лондон, Париж и Монте Карло, где сначала ее подхватили в дорогих отелях, а потом коктейли распространились, начали появляться новые рецепты, новые смеси, и теперь шейкер – необходимый элемент любого бара.

Смешивать или же взбивать коктейли мы советуем при помощи миксера либо в шейкере. Шейкер сначала надобно охладить, оставив туда 2–3 кусочка льда величиной с орех и закрыв его крышкой. Вслед за этим вылить из него образовавшуюся от таяния льда воду, влить подходящие напитки, еще закрыть крышкой и встряхивать 20–60 с. В шейкер, как минимум и в миксер, невозможно заливать газированную воду. Ее подливают уже к напиткам в стаканы. Взамен миксера иначе шейкера возможно использовать полулитровую стеклянную банку или бутылку. Коктейли были знамениты еще 200 лет обратно. Особенно знамениты молочные коктейли. Эффектно смотрятся коктейли в бокалах с «инеем». Для них этого края бокала внешне шириной 1–1,2 см натирают куском лимона, вслед за этим бокала



необходимо опрокинуть кверху дном и «обмакнуть» его в мелочной сахар иначе сахарную пудру, стряхнуть излишний сахар и осмотрительно залить в бокал коктейль. Подают с трубочкой. Трудно сказать, кому первому пришло в голову подбросить бутылку, шейкер и стакан. И уж тем более, сделать из этого красочное, незабываемое шоу. Сейчас модное словечко «флейринг» приобретает все большую и большую популярность, как в барменской среде, так и в кругу посетителей клубов, завсегдатаев баров, а также людей, которые к алкогольным напиткам не имеют равно никакого отношения. У последних флейринг ассоциируется с нашумевшим некогда фильмом «Коктейль», где романтический герой Тома Круза творил в баре настоящие чудеса, а в свободное время предавался мечтам о баре собственном. Тогда мы узнали, что бутылки можно крутить, подбрасывать, катать по телу да и вообще творить с ними мыслимое и немыслимое. Флейринг делится на два вида: рабочий и шоу. В рабочем бармен находится в условиях ограниченных возможностей, например, площадью барной стойки, высотой потолка. Кроме того, он готовит конкретный коктейль по желанию клиента. Теперь многие согласятся, что слова «высокое искусство» и «бармен» можно поставить рядом. Сейчас ходят в бар, чтобы не только отдохнуть и послушать музыку. Для многих посмотреть на искусных барменов тоже непременно составляющая.

Заключение

Профессия бармен – современная, престижная и пользующаяся высоким спросом. В работе бармена мелочей нет. Все является основным. Важно то, каким образом ты выглядишь, умеешь настроиться на работу, вне зависимости от своего самочувствия и личных трудностей. Каждый напиток, в особенности коктейль, вынужден быть приготовлен быстро, с соблюдением технологии и с некоторой долей артистизма. При творении каждого «шедевра» бармену предоставляются широчайшие перспективы, чтобы заинтересовать, заинтриговать посетителя. А первое впечатление от коктейля составляется именно от его внешнего варианта. Бармену возможно воплотить наиболее смелые фантазии, но при одном условии: ежели у него имеется специальное «оборудование» для составления коктейля в противном случае другого напитка. Здесь все детали – от стойки для бутылок до трубочки –обладают важнейшее значение. Без данных мелочей работа бармена немыслима.

Список литературы

1. Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания: – М.: Экономика, 2005. – 144 с.
2. Бердичевский В.Х., Карсекин В.И. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. – К.: Высшая школа., 2008.
3. Богданов Г.А., Смирнова З.М., Богданова М.А. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Экономика. 2005. – 300 с.
4. Богушев В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 2002. – 416 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебн. для нач. проф.Образования. – 2- е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000.-256 с.
6. Иванникова Е.И. Барное дело. Учебник – М.: Издательский центр «Академия»: Мастерство, 2002 – 352 с.
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник – М.: Издательский дом «Деловая литература», 2002 – 544 с.
8. Никуленкова Т.Т., Маргелов В.Н. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2007. – 175 с.
9. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: «Колос», 2000. – 215 с.
10. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум: Учебное пособие. К.: Высшая школа. 2000. – 271 с.
11. Усов В.В. Организация производства и обслуживания общественного питания: Учеб. для нач. проф. Образования. М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 416 с.