

BARMAN/ POMOCNIK BARMANA - OPIS ZAWODU

Definicja zawodu

Barman to zawód, który wymaga od pracownika nie tylko fachowej wiedzy, znajomości towaroznawstwa napojów alkoholowych, zagadnień z dziedziny miksologii ale również odpowiedniego zachowania się oraz inteligencji. Dzisiejsze bary, zwłaszcza te zlokalizowane w kategoryzowanych hotelach są miejscami prestiżowymi, uczęszczanymi przez gości szukających nie tylko napoju lub posiłku ale chcącymi w miłym i wygodnym otoczeniu spędzić czas. Atrakcyjność baru musi polegać zatem na niepospolitym stylu wnętrza, niepowtarzalnej atmosferze, spokojnej muzyce i nienaganej pracy personelu, który zna i stosuje międzynarodowe standardy obsługi.

Zarówno barman jak i jego pomocnik, mając bezpośredni kontakt z gościem, swoją osobowością, uprzejmym przyjęciem, niekiedy nawet swoimi radami, informacjami, przyczynia się do tego, że lokal ma powodzenie i stałych klientów¹.

W zawodzie barmana można wyróżnić następujące stanowiska pracy:

- ✓ pomocnik barmana (młodszy barman)
- ✓ barman
- ✓ starszy barman
- ✓ kierownik zmiany
- ✓ kierownik baru

Stanowiska pracy barmana uzależnione są od stażu pracy, przygotowania zawodowego, wykształcenia, a także od struktury organizacyjnej przedsiębiorstwa.

Barman oraz jego pomocnicy zajmują się sporządzaniem i serwowaniem całego asortymentu karty menu obowiązującej w danym lokalu (barze). Do zadań barmanów należy również:

- ✓ realizacja zamówień i życzeń gości (w ramach oferty baru),
- ✓ obsługa gości w barze w zakresie całej sali konsumenckiej,
- ✓ wygenerowanie raportów dziennych, związanych z zamknięciem kasy po dniu pracy,

¹ Na podstawie: Nowicki Zdzisław T. „ Nowe Vademecum barmana”, Galion, Gdynia 2000

- ✓ współpraca z innymi pracownikami przedsiębiorstwa w celu obsługi gości zgodnie z przyjętymi standardami,
- ✓ codzienne czynności związane z organizacją stanowiska pracy,
- ✓ codzienne i okresowe czynności porządkowe w barze,
- ✓ współpraca z kucharzami,
- ✓ komunikacja z kelnerami, kierownikiem sali, kierownikiem baru, pracownikami kuchni oraz z pracownikami technicznymi,
- ✓ zamówienia towarów do baru, zgodnie z zapotrzebowaniem, mając na uwadze rachunek ekonomiczny przedsiębiorstwa, co wiąże się z nie gromadzeniem zbyt dużych zapasów magazynowych.

Zakres obowiązków barmana zależy jest od: standardu lokalu (bar, pub, kawiarnia, drink-bar, bistro, restauracja, lokal gastronomiczny, klub nocny, klub muzyczny), wewnętrznych procedur obsługi gościa, stosowanych w danym lokalu, struktury organizacyjnej przedsiębiorstwa.

W związku z charakterystyką pracy barmana niezbędne jest posiadanie takich cech jak:

- ✓ dobra organizacja pracy,
- ✓ dobra kondycja, dobre zdrowie,
- ✓ spostrzegawczość,
- ✓ dobra pamięć i percepcja,
- ✓ czystość i schludność osobista,
- ✓ wysoka kultura osobista,
- ✓ empatia,
- ✓ asertywność,
- ✓ umiejętność pracy w zespole,
- ✓ otwartość na ludzi i zmiany,
- ✓ cierpliwość i komunikatywność.

Barman swoim zachowaniem wpływa na atmosferę lokalu, od niego w dużej mierze zależy samopoczucie gości, zatem powinien być osobą uśmiechniętą, o pogodnym usposobieniu. Typowymi miejscami pracy barmana są lokale gastronomiczne, bary i kluby. Godziny pracy są zgodne z ustalonym grafikiem zależnym od godzin otwarcia i wielkości lokalu oraz z zapisami kodeksu pracy. W niektórych przypadkach godziny pracy podlegają warunkom sezonowości. Uzależnione jest to np. umiejscowieniem zakładu pracy (np. miejscowości nadmorskie,

miejsowości położone w górach, hotele pobytowe w miejscowościach uzdrowiskowych), w których występują okresy wzmożonego ruchu gości.

Zadania zawodowe:

- ✓ Ustalanie w czasie kolejności wykonywania powierzonych zadań, zgodnie z aktualną sytuacją w zakładzie – liczba gości, liczba obecnych pracowników, konstrukcja grafiku pracy.
- ✓ Organizowanie pracy na zajmowanym stanowisku zgodnie z zasadami ergonomii oraz bezpieczeństwa i higieny pracy.
- ✓ Przyjmowanie ilościowe towarów handlowych, surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych do baru oraz ich przechowywanie w odpowiednich warunkach.
- ✓ Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw i innych produktów z karty menu zgodnie z zasadami obsługi gości.
- ✓ Sporządzanie i serwowanie napojów bezalkoholowych i alkoholowych z zastosowaniem różnych technik i narzędzi wg receptur krajowych i zagranicznych oraz własnych przepisów.
- ✓ Posługiwanie się maszynami, urządzeniami, narzędziami mierniczymi i drobnym sprzętem niezbędnym do przygotowania, przechowywania oraz ekspedycji potraw i napojów z zastosowaniem zasad bhp i ppoż.
- ✓ Obsługa gościa w barze, w tym pomoc przy wyborze dań, potraw i napojów.
- ✓ Rozliczanie pobranych surowców, półproduktów, wyrobów gotowych i towarów handlowych.
- ✓ Przyjmowanie należności, rozliczanie dziennego utargu itp. oraz prowadzenie obowiązującej dokumentacji.
- ✓ Utrzymywanie porządku i czystości na stanowisku pracy oraz przestrzeganie wymogów sanitarnych i bhp (mycie oraz czyszczenie ręczne i mechaniczne sprzętu i naczyń ze szkła, sztućców oraz innych naczyń do wydawania potraw i napojów z zastosowaniem właściwych środków myjących oraz polerowanie).
- ✓ Współpraca z innymi pracownikami lokalu, tj. pracownikami kuchni, kelnerami, kierownikiem.
- ✓ Przekazywanie informacji innym pracownikom, mające na celu utrzymanie płynności funkcjonowania baru.

- ✓ Ocena jakości wykonywanych czynności zawodowych.
- ✓ Kontrola dat przydatności do spożycia artykułów spożywczych.
- ✓ Przestrzeganie procedur zarządzania jakością wg obowiązujących w zakładzie standardów i procedur wewnętrznych².

Kwalifikacje zawodowe:

- ✓ Przygotowywanie i serwowanie napojów alkoholowych i bezalkoholowych.
- ✓ Przygotowywanie i serwowanie prostych potraw.
- ✓ Obsługa gości, realizacja zamówień i życzeń.
- ✓ Prowadzenie dokumentacji baru³.

Zadania i czynności

Zawód barmana posiada wysoką rangę wśród zawodów związanych z gastronomią. Wiąże się to z dużą odpowiedzialnością jego pracy w tworzeniu dobrego wizerunku zakładu, w którym pracuje. Celem pracy barmana oraz jego pomocnika jest pełne zaspokojenie potrzeb gościa. Potrzeby należy wcześniej rozpoznać i uświadomić konsumentowi, a wiąże się to z bardzo częstym doradzaniem lub utwierdzaniem w wyborze. Stąd też taka ważna w tej pracy jest umiejętność obserwacji, szybkiego wyciągania wniosków oraz łatwość nawiązywania kontaktów.

Podstawowe zadania i obowiązki barmana obejmują⁴:

- ✓ obsługa gości w sposób uprzejmy i profesjonalny,
- ✓ bezpośrednie prowadzenie sprzedaży na rzecz konsumentów artykułów i wyrobów znajdujących się w barze,
- ✓ wydawanie artykułów z baru kelnerom na podstawie bonów,
- ✓ bezwzględne przeprowadzenie każdej sprzedaży bezpośredniej przez kasę rejestracyjną,
- ✓ właściwe i prawidłowe oraz staranne wystawianie dokumentów, zgodnie z obowiązującymi w firmie zasadami obiegu dokumentów,

² Na podstawie <https://vccsystem.eu/>, z dnia 15.06.2018r.

³ Tamże

⁴ Przewodnik Po Zawodach, wyd. II, MPiPS,

https://psz.praca.gov.pl/documents/10828/180627/tom_ii.pdf/2ab18533-3d4a-431b-ada7-1d28c6127013?t=1403785449000

- ✓ przyrządzanie na zamówienie cocktaili i innych napojów,
- ✓ przestrzeganie zasad podawania napojów,
- ✓ ściśle przestrzeganie obowiązujących receptur, miar i wagi,
- ✓ mycie, polerowanie serwisów zastawy i szkła i wydawanie napoi wyłącznie w serwisach polerowanych,
- ✓ składanie zapotrzebowania (zamówienia), pobieranie towarów spożywczych, napojów alkoholowych, piwa i innych towarów spożywczych przeznaczonych do sprzedaży,
- ✓ bezpośrednie dokonywanie odbioru zamówionych towarów i osobiste kontrolowanie ich pod względem jakości i ilości, w przypadku towarów banderolowanych sprawdzenia banderoli i prawidłowego ich umieszczenia
- ✓ przestrzeganie wzorowej czystości, magazynu, baru (w tym zaplecza) dbałość o estetykę i higienę ekspozycji barowej,
- ✓ dbałość o powierzony sprzęt i urządzenia oraz utrzymywanie go we wzorowej czystości,
- ✓ zapewnienie ciągłości zaopatrzenia baru w pełen asortyment alkoholi i innych produktów zgodnie z kartą menu,
- ✓ codziennie rozliczanie sprzedaży i odprowadzenie utargu bezpośrednio po zakończeniu działalności w danym dniu,
- ✓ przestrzeganie przepisów wynikających z ustawy o wychowaniu w trzeźwości, przeciwdziałaniu alkoholizmowi i innych zarządzeń resortowych obowiązujących w zakładach gastronomicznych (np. zakaz palenia tytoniu w miejscach publicznych),
- ✓ wykonywanie innych czynności zleconych przez przełożonych.

Z tytułu przydzielonej funkcji pracownik baru odpowiedzialny jest za:

- ✓ znajomość obowiązującego regulaminu organizacyjnego,
- ✓ przestrzeganie zarządzeń i instrukcji wewnętrznych, przepisów sanitarnych, BHP i PPOż.,
- ✓ przestrzeganie dyscypliny pracy i tajemnicy służbowej,
- ✓ niedopuszczenie do zniszczenia, uszkodzenia lub kradzieży powierzonego mienia,
- ✓ dbałość o interesy zakładu,

- ✓ dbałość o stan towarów magazynowych zgodny z kartoteką w systemie gastronomicznym, tzn.: prawidłowe rozchodowanie produktów, sprzedaż, przesunięcia wewnętrzne, ewentualne straty itp.⁵.

Barman obsługuje dużo urządzeń i narzędzi. Są to m.in.: kasa fiskalna, witryny i lamy chłodnicze, kuchenki mikrofalowe, opiekacze, dystrybutory do piwa, ekspres do kawy i herbaty, shaker, mikser, wyciskacz do owoców, różnego rodzaju miarki, noże do prac dekoracyjnych, otwieracze do puszek i butelek, korkociągi, kostkarki i rozdrabniacze lodu.

Środowisko pracy

Materialne środowisko pracy

Barman może być zatrudniony w trzech rodzajach placówek:

- ✓ stanowiących część składową dużego zakładu gastronomicznego lub innej instytucji np. hotelu,
- ✓ wyodrębnionych, samodzielnych,
- ✓ specjalnych (np. śniadaniowych, na statku).

Najczęściej barman przebywa w pomieszczeniu lub na wolnym powietrzu (ogródki kawiarniane, tarasy itp.). Wiąże się z tym pewna uciążliwość. Barman musi przez długi czas przebywać w zamkniętym, często słabo oświetlonym pomieszczeniu (nastrojowe, przyciemnione światło) lub odwrotnie – w intensywnym świetle. Jest narażony często na stres i nadmierny hałas.

W pracy barmana istnieje zwiększone ryzyko wypadków typu poparzenia (gorące płyny) i poślizgnięcia na mokrych powierzchniach (rozlane płyny). Do chorób zawodowych barmana zalicza się płaskostopie, żylaki i choroby kręgosłupa, ale również alkoholizm.

W przeszłości, gdy nie obowiązywała ustawa o „Paleniu tytoniu”⁶, barmani narażeni byli na skutki biernego palenia tytoniu. Wielką wagę należy przyłożyć do prawidłowej wentylacji w barach i restauracjach.

⁵ Tamże

⁶ USTAWA z dnia 8 kwietnia 2010 r. o zmianie ustawy o ochronie zdrowia przed następstwami używania tytoniu i wyrobów tytoniowych oraz ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Warunki społeczne⁷

Praca barmana ma charakter indywidualny (jeśli jest jedyną osobą obsługującą bar czy bufet) lub zespołowy (kilku barmanów pracujących równocześnie, współpraca z kelnerami). Kontakty z ludźmi są w zawodzie barmana niezbędne i bardzo intensywne. Współpracuje on z innymi osobami zatrudnionymi w tej samej placówce gastronomicznej (kelnerzy, kucharze itp.), ale przede wszystkim obsługuje klientów (gości). Oprócz opanowania typowego warsztatu pracy musi służyć im radą i pomocą w wyborze odpowiedniego napoju lub potrawy. Często gość przychodzi do baru nie tylko w celach konsumpcyjnych, ale np. dla rozładowania napięć lub uczczenia jakiegoś osiągnięcia. Barman może stać się wówczas jego powiernikiem albo dzielić z nimi radości i sukcesy.

Praca barmana niesie ze sobą ryzyko konfliktów z ludźmi. Mogą one powstawać wewnątrz zespołu pracowników (co wynika z szybkiego tempa pracy i jej specyficznego charakteru) lub w kontaktach z klientami (najczęściej dotyczą obsługi).

Warunki organizacyjne⁸

Barman pracuje przeciętnie od 6 do 9 godzin dziennie. Zdarza się jednak, że czas jego pracy może sięgać 12 godzin. Jest to zazwyczaj praca zmianowa. Wiele placówek jest otwartych „do ostatniego klienta”, a najwięcej gości obsługuje w dni powszechnie wolne od pracy (niedziele i święta).

W zawodzie barmana wymagany jest najczęściej strój reprezentacyjny w postaci uniformu obowiązującego w danym zakładzie gastronomicznym lub sieci takich zakładów.

Praca barmana jest ściśle nadzorowana przez klienta, który jest bezpośrednim obserwatorem i kontrolerem jej efektów. Nadzór przełożonego lub właściciela zakładu nad wykonywaniem obowiązków ma charakter symboliczny, ale ściśle kontrolowane jest rozliczanie utargów oraz wielkość sprzedaży.

Większość czynności wykonywanych przez barmana ma charakter zrutynizowany. Nie oznacza to jednak, że nie może się on wykazać inwencją i pomysłowością (nowe przepisy drinków,

⁷ Przewodnik Po Zawodach, wyd. II, MPiPS,

⁸ Przewodnik Po Zawodach, wyd. II, MPiPS,

cocktaili, zaopatrzenie baru, wystrój). Urozmaiceniem są z pewnością bezpośrednie kontakty z klientami.

Funkcje i zależności organizacyjne w tym zawodzie wiążą się przede wszystkim z wielkością placówki gastronomicznej. W dużej może pełnić rolę zwierzchnika lub podwładnego. W przypadku zatrudnienia indywidualnego (bankiety, przyjęcia) pracuje zazwyczaj bez żadnych zależności organizacyjnych. Barman jest odpowiedzialny za wyposażenie baru (urządzenia, towary). Jest to odpowiedzialność o charakterze finansowym.

Wymagania psychologiczne⁹

Cechą niezbędną w zawodzie barmana jest umiejętność nawiązywania kontaktu z ludźmi i postępowania z nimi. Powinien on odznaczać się wysoką kulturą osobistą i poczuciem humoru. W tym zawodzie istnieje ryzyko konfliktów, dlatego też niezbędne są takie cechy jak: cierpliwość, opanowanie, tolerancja i wyrozumiałość.

Kontakt z klientem ma często niezwykle osobisty charakter, co wymaga od barmana wiele tactu, a niekiedy nawet znajomości ludzkiej psychiki. Jego zadaniem jest dyskretne doradzanie, a nie narzucanie swojej woli i gustu.

Osoba pracująca w zawodzie barmana powinna odznaczać się dużą zręcznością manualną. Po pierwsze dlatego, iż większość czynności wykonuje na oczach klienta, po drugie ze względu na stały kontakt z rzeczami delikatnymi, kruchymi (szkło) i zwiększającymi ryzyko wypadków (wrzątek, butle z gazem, ostre narzędzia). Ze względu na wrażenia estetyczne gości mile widziana jest elegancja ruchów i miła prezencja. Pomaga również dokładność, szybkość i duża sprawność fizyczna, dobra pamięć (również wzrokowa), podzielność uwagi i umiejętność szybkiego liczenia.

Bezpośredni kontakt z towarami przeznaczonymi do konsumpcji wymaga zamiłowania do czystości i porządku. Z kolei dobrą organizację pracy ułatwia systematyczność, konsekwencja w działaniu, zaradność i zdolności menedżerskie.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Praca barmana zalicza się do prac średnio-ciężkich. Duże znaczenie w tym zawodzie ma sprawność układu kostno-stawowego, gdyż większość zajęć barman wykonuje w ruchu i

⁹ Tamże

pozycji stojącej. Zatrudnienie w tej profesji wykluczają również znaczące wady kończyn i skrzywienie kręgosłupa (oprócz skolioz niewielkiego stopnia). Niezbędne w pracy barmana są: wyczulony smak i powonienie oraz prawidłowe widzenie barw. Pozwala to prawidłowo przyrządzać i serwować różnego rodzaju napoje i drinki.

Wady wzroku, przede wszystkim zaś daltonizm, są uważane za przeciwwskazania do pracy w tym zawodzie. Należą do nich również niektóre choroby skóry, alergie, choroby układu krążenia i oddechowego. Barman powinien mieć dobrą koordynację wzrokowo-ruchową. Wykluczone są zaburzenia psychiki oraz upośledzenie umysłowe.

Barman nie może być nosicielem chorób zakaźnych, a jego wygląd zewnętrzny nie może budzić żadnych zastrzeżeń.

Podobnie jak wszystkie osoby zatrudnione w miejscach, w których mają do czynienia z żywnością, barman powinien posiadać ważną książeczkę zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Osoba chcąca podjąć pracę w charakterze barmana powinna legitymować się minimum wykształceniem zawodowym, najlepiej średnim o profilu gastronomicznym (dla wielu pracodawców jest to bezwzględny wymóg). Najczęściej wymagane jest również doświadczenie w pracy, może być na stanowisku podobnego typu np. kelnera.

W całej Polsce istnieje wiele szkół, w których można uzyskać takie wykształcenie. Zdarza się, że tworzone są klasy kształcące młodzież w zawodzie np. kelner-bufetowy. Informacji na ten temat udzielają kuratoria oświaty i ich delegatury.

Obecnie istnieją możliwości zdobycia kwalifikacji na specjalnych kursach przygotowujących do tego typu pracy. Najpopularniejsze i najbardziej cenione są kursy barmańskie organizowane przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów.

Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

W zawodzie barmana możliwości awansu są bardzo ograniczone. W zasadzie może on zostać jedynie przełożonym (szefem, kierownikiem) innych barmanów, jeśli zatrudnionych jest ich kilku w danej placówce. Ewentualnie może otrzymać stanowisko kierownika sali, szefa zmiany lub szefa gastronomii. Za awans uważa się również zmianę pracy – przejście do zakładu

gastronomicznego o większej renomie. W dużych firmach (np. w dużej sieci restauracyjnej lub hotelowej) większe szanse na awans mają osoby o nieprzeciętnej. Wtedy kariera może przebiegać w sposób następujący:

- ✓ barman,
- ✓ szef barmanów w średnim hotelu sieciowym,
- ✓ szef barów i zaopatrzenia w alkohole i wina kształtujący politykę sprzedaży w średnim hotelu sieciowym,
- ✓ club menedżer w dużym hotelu sieciowym,
- ✓ beverage menedżer w dużym hotelu (sieciowym).

Prestiż w zawodzie znacznie podnosi udział we wszelkiego rodzaju konkursach krajowych i zagranicznych związanych z pracą barmana. Są to konkursy na „Barmana Roku” organizowane przez Zrzeszenie Polskich Hoteli Turystycznych, konkursy Międzynarodowego Stowarzyszenia Barmanów (IBA) itp. Ceniony jest udział w licznych szkoleniach i degustacjach pod patronatem producentów lub dystrybutorów różnego rodzaju alkoholi.

Możliwości podjęcia pracy przez dorosłych

Pracę w charakterze barmana mogą podjąć osoby starsze (w wyjątkowych przypadkach nawet po przekroczeniu 50 roku życia). Warunkiem jest oczywiście dobry stan zdrowia oraz stosowne kwalifikacje lub doświadczenie zawodowe. Decyduje jednak dobra wola pracodawcy, a większość z nich zdecydowanie preferuje osoby, które nie ukończyły 35 lat. Aby mieć szansę na sukces w tym zawodzie, należy rozpocząć szkolenie jak najwcześniej i nie poprzestawać na wiedzy wyniesionej ze szkoły lub kursu, tylko cały czas ją uzupełniać i aktualizować.

Literatura

- Foley Ray, „Drinki”, wyd. IDG Books 2002.
- Landowski Zbigniew, „Napoje alkoholowe i zakąski”, wyd. MADA 2002.
- Nowicki Zdzisław T. „Nowe vademecum barmana”, wyd. Galion 2002.
- Nowicki Zdzisław T. „Sztuka miksowania napojów”.
- Żabierek Jerzy Grzegorz, Verkhos Tatiana „Koktajle” wyd. Wieża, 2001.
- „Bar doskonały” pod red. Camillo Massina, wyd. Muza S.A. 2002.
- „Kucharz & Gastronom. Vademecum”, praca zbiorowa, REA 2001.
- „Cocktail Bar” Ogólnopolski Biuletyn Barmański, wyd. „Wieża” Sp. z o.o., Warszawa.
- „Przegląd Gastronomiczny - miesięcznik, Wydawnictwo Czasopism i Książek Technicznych.

„Przy Stoliku” - dwumiesięcznik, Wyd. „Elamed”, 40-203 Katowice, Al. Roździeńskiego 188.

„Sigma Not” Sp. z o.o., 00-950 Warszawa, ul. Ratuszowa 11.

Przewodnik Po Zawodach, wyd. II, MPiPS,

https://psz.praca.gov.pl/documents/10828/180627/tom_ii.pdf/2ab18533-3d4a-431b-ada7-1d28c6127013?t=1403785449000

Przygotowane materiały

Przygotowane filmy instruktażowe prezentują najważniejsze informacje i umiejętności niezbędne dla barmana. Filmy zostały podzielone na 16 następujących modułów:

1. Aperitif, Digestif
2. Crustowanie, szprycerowanie, garniowanie
3. Dekantacja wina
4. Typowa struktura napoju mieszanego
5. Ingredencje napojów mieszanych (Tom Collins)
6. Podział i klasyfikacja napojów mieszanych
7. Prezentacja szkła i dobór szkła do napoju
8. Prezentacja wina
9. Prezentacja, otwieranie i serwis wina musującego (szampana)
10. Przygotowywanie sprzętu do pracy (duży sprzęt, zmywarka, blender)
11. Receptury standardowych cocktaili sygnowanych przez IBA
12. Rodzaje herbat
13. Rodzaje kaw
14. Sprzęt barowy mały
15. Systematyka alkoholi mocnych
16. Wizerunek barmana

Aperitif, Digestif

Aperitif to napój alkoholowy lub bezalkoholowy, który kelner proponuje przed posiłkiem. Może być formą drinka powitalnego, przed rozpoczęciem przyjęcia lub bankietu. Przeważnie wytrawny lub półwytrawny, często z dodatkiem wina ziołowego, przynosi orzeźwienie w upalny dzień ale przede wszystkim pobudza apetyt. W prostej formie bez alkoholu może to być nawet szklanka wody z cytryną i świeżą miętą. Najbardziej popularne i często zamawiane w restauracji to: Campari, Aperol, czy też francuski Pernod lub Ricard.



Rys. 1. Popularny aperitif Campari (z lewej strony), znane włoskie wino ziołowe, często serwowane z sokiem pomarańczowym lub wodą gazowaną. Popularny digestif Jegermeister (z prawej strony) wyprodukowany z 56 ziół i spirytusu

Źródło: fotografia własna

Digestif to napój alkoholowy, chętnie polecany gościom w restauracji po obfitym posiłku. Najczęściej to mały kieliszek (20 ml) wódki ziołowej na bazie spirytusu. Bardzo popularne są niemieckie ziołówki takie jak Underberg lub Jegermeister. Ułatwiają trawienie i skutecznie pobudzają układ trawienny do skutecznej pracy. Zawarte w nich zioła mają właściwości lecznicze.

Crustowanie, szprycerowanie, garniowanie

W filmie pokazano dwie podstawowe formy dekorowania koktajli oraz klasyczne i najbardziej popularne „wykańczanie” drinka poprzez dolanie do niego składnika musującego (woda gazowana, tonic, wino musujące, szampan). Crustowanie jest czynnością bardzo prostą ale dającą znakomity efekt. Zwilżając rant kieliszka sokiem z cytryny można stosunkowo łatwo pokryć go cukrem lub grubą solą (w zależności od rodzaju drinka). Osiągamy tym samym ładną dekorację i jednocześnie uzupełniamy smak koktajlu. Garniowanie to założenie dekoracji

(najczęściej z owoców) na brzeg kieliszka koktajlowego, wysokiej szklanki lub gobletu. Uzupełnieniem drinka może być kolorowa rurka i twist ze skórki pomarańczy, cytryny lub limonki. Szprycerowanie ma na celu rozcieńczenie alkoholu i złagodzenie smaku drinka.



Rys. 2. Twist ze skórki cytryny to wycinanie przy pomocy specjalnego noża

Źródło: fotografia własna

Dekantacja wina

W filmie pokazano w jaki sposób można przygotować wino do konsumpcji, uwalniając jego aromaty. Taki jest cel dekantacji, a więc napowietrzenia wina. Czas jaki wino spędza w butelce można porównać do hibernacji, a moment otwarcia butelki do pobudzenie do życia. Kontakt z powietrzem powoduje, że wino nabiera pełni smaku. Dodatkowym walorem tej czynności jest ostatecznie fakt podania gościom wina w atrakcyjnym naczyniu. W przypadku starych win dekantacja pozwala oddzielić ewentualny osad od wina.

Typowa struktura napoju mieszanego

W filmie wyjaśniono w prosty sposób, jak dobierane są składniki koktajlu. Bazą zawsze pozostaje główny składnik (lub składniki) czyli alkohol. Kolejne składniki, w zależności od potrzeb i ustalonych receptur, to przyprawy, a więc: sól, pieprz, goździki, cynamon, papryka, tabasco, itp. Estetyka koktajlu jest równie ważna jak smak. W związku z tym składniki dekoracyjne to konieczne dodatki: oliwki, wisienki, pomidorki koktajlowe, gałązki selera naciowego, owoce, itp. Kolejne składniki pozwalają zmieniać smak drinka, tzn.: dosładzać, zakwaszać, zaostrzać, łagodzić. Można to uzyskać dodając do drinków: świeże soki, słodką śmietankę, imbir, mleko. Modyfikatory, czyli głównie syropy, wódki ziołowe lub kremy to dodatki, które nadają charakter i aromat koktajlom. Jako ostatnie należy wskazać szprycery, czyli napoje gazowane, które rozcieńczają drinki, robiąc je bardziej delikatnymi.



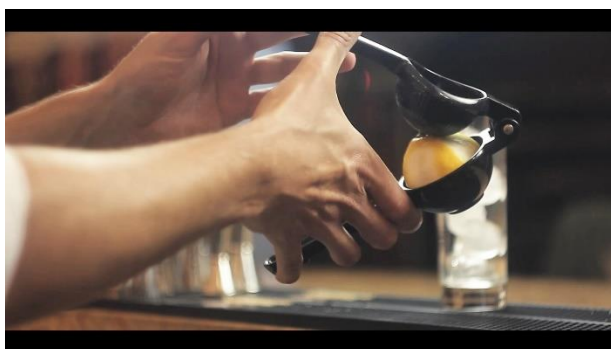
Rys. 3. Dodatki do drinków

Źródło: fotografia własna

Ingredencje napojów mieszanych (Tom Collins)

W filmie omówiono drobny sprzęt barmański, który pozostaje na wyposażeniu każdego baru. Są to m.in.: miarki barowe, sitka, ręczne wyciskarki do cytrusów, mudler, łyżka barowa, szklanica barmańska, shaker, itp. Wskazano również kilka zasad, które obowiązują przy przygotowaniu koktajlu:

- ✓ Najpierw wlewamy do szklanicy lub shakera słabsze składniki, a później mocniejsze (dotyczy mocy alkoholu)
- ✓ Najpierw tańszy, później droższy
- ✓ Najpierw gęstszy, a później rzadszy



Rys. 4. Produkcja drinka Tom Collins, wyciskanie soku z cytryny

Źródło: fotografia własna

Podział i klasyfikacja napojów mieszanych

Aby mieć możliwość produkcji pełnego spektrum napoi mieszanych (cocktaile), trzeba zaopatrzyć bar w następujące grupy napoi alkoholowych i bezalkoholowych:

- ✓ Bezalkoholowe zimne: cola, tonic, woda, ginger ale, sprite, bitter lemon, soki, piwo bezalkoholowe
- ✓ Bezalkoholowe gorące: wybór kaw i herbat (zgodny z menu)
- ✓ Wybór piw: Pszeniczne, Lager, Porter, etc.
- ✓ Wina gronowe, ciche i musujące, a także szampany
- ✓ Wina ziołowe (Martini) i wzmocnione (Porto, Sherry)
- ✓ Alkohole mocne: wódki czyste, wódki gatunkowe, likiery, kremy, whisky, giny, rummy, brandy, koniaki, armaniak, Calvados

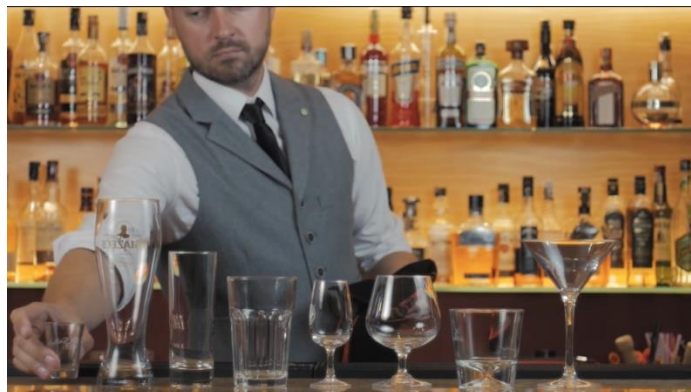


Rys. 5. Wybór alkoholi w barze, który pozwala na produkcję większości koktajli polecanych przez IBA (Międzynarodowe Zrzeszenie Barmanów)
Źródło: fotografia własna

Prezentacja szkła i dobór szkła do napoju

W filmie zostały omówione podstawowe rodzaje szkła, które są dostępne w barach.
Podstawowe szkło barowe to:

- ✓ Kieliszki koktajlowe
- ✓ Szklaneczki do whisky
- ✓ Kieliszki do koniaku i brandy
- ✓ Szklanki do long drinków, high Ball
- ✓ Kielichy lub szklanki do piwa
- ✓ Kieliszki do wódki

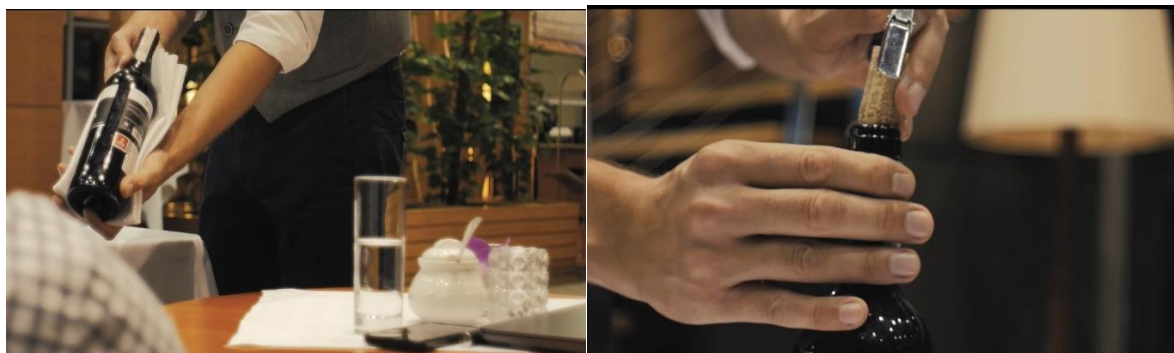


Rys. 6. Wybór szkła barowego
Źródło: fotografia własna

Prezentacja wina

Barman musi wiedzieć jak poprawnie rekomendować, zaprezentować, i podać wino, zarówno ciche jak i musujące. Bardzo ważna jest lista win zebranych w kartę. Jeśli gość już wybrał wino z karty, należy przynieść zamkniętą butelkę i okazać ją, czy wszystko się zgadza. Zwłaszcza jeżeli chodzi o wina rocznikowe (często są dużo droższe). Należy pamiętać, że nie wolno przenosić butelki z winem na tacy. Należy wziąć wino w rękę lub podejść do stolika z wózkiem serwisowym. Kolejne czynności związane z prezentacją wina to:

- ✓ Obcięcie plastikowej koszuli
- ✓ Wprowadzenie trybuszona w korek
- ✓ Wyciągnięcie korka (podanie korka na talerzyku, do oceny)
- ✓ Podanie gościowi wina do oceny- nalewamy odrobinę do kieliszka
- ✓ Jeżeli wszystko jest zgodne z oczekiwaniami, napełniamy kieliszek gościa
- ✓ Trzeba pamiętać, że podawanie wina to w pewnym sensie „występ”, który zamawia gość i oczekuje nie tylko dobrego trunku ale i profesjonalnego serwisu.



Rys. 7. Prezentacja wina i otwarcie wina zamkniętego korkiem
Źródło: fotografia własna

Prezentacja, otwieranie i serwis wina musującego (szampana)

Z szampanem postępujemy analogicznie jak z winem cichym. Wyjątek stanowi to, że nie podajemy wina do oceny. Na rysunku pokazano prawidłową pozycję przy otwieraniu wina musującego. Istotny jest kąt około 45 stopni pod jakim barman trzyma butelkę oraz serweta płócienna, przez którą trzymany jest korek ją zamykający. Czynności związane z samym otwarciem butelki, należy rozpocząć od zdjęcia folii i metalowego opłotu na korku. Od tego momentu należy uważać, aby korek nie wystrzelił. Przy serwisie (nalewaniu) wina musującego do kieliszka, trzeba uważać, żeby spienione wino nie wylało się z kieliszka na stół.



Rys. 8. Otwarcie wina musującego

Źródło: fotografia własna

Przygotowanie sprzętu do pracy (średni i duży sprzęt barowy)

Blender, to urządzenie do miksowania, mieszania koktajli alkoholowych i bezalkoholowych. Jest bardzo przydatny i wydajny. Po nalaniu wszystkich składników do pojemnika (dzbanek polimerowy, nakładany na głowicę), blender włączamy jednym przyciskiem. Po kilkunastu sekundach mamy gotowy drink, który jest solidnie zmiksowany i napowietrzony. Ostrza blendera bez trudu kruszą kostki lodu.

Wyciskarka do owoców cytrusowych, jest sprzętem, który na stałe zagościł we wszystkich barach. Silny, profesjonalny napęd, i proste użytkowanie powoduje, że w kilka minut można wycisnąć kilka szklanek soku. Urządzenie musi być łatwe do mycia.

Kruszarka do lodu jest niezbędna, jeśli w karcie polecamy koktajle z dodatkiem lodu w formie kruszonej. Urządzenie proste w obsłudze. Wydajne, szybkie i bezpieczne.

Zmywarka do szkła i porcelany, to już nie tylko komfort, wygoda barmana ale przede wszystkim wymóg służb sanitarnych, które kontrolują zakłady gastronomiczne. Należy dbać o jej czystość i stosować się do zaleceń producenta. Umieszczona najczęściej pod blatem baru. Ustawiona na krótkie lecz intensywne cykle myjące (wyparzające).



Rys. 9. Blender i kruszarka do kostek lodu
Źródło: fotografia własna

Receptury standardowych koktajli sygnowanych przez IBA

Międzynarodowe Zrzeszenie Barmanów (IBA) to organizacja zrzeszająca barmanów z całego świata, poprzez ich narodowe stowarzyszenia. W filmie przedstawiono dokładny sposób przygotowania trzech wybranych drinków, które znajdują się na liście standardowych koktajli polecanych przez tę międzynarodową organizację. Są to:

- ✓ Tom Collins, to orzeźwiający drink przygotowany na bazie ginu, soku z cytryny i wody.
- ✓ Negroni, to ziołowy koktajl, na bazie ginu, Martini i Campari.
- ✓ Cosmopolitan, to koktajl na bazie wódki cytrynowej, likieru Cointreau (pomarańczowy) oraz soków: żurawinowego i z limonki.

Koktajle wpisane na listę IBA, muszą być wykonane ściśle wg ustalonej receptury.



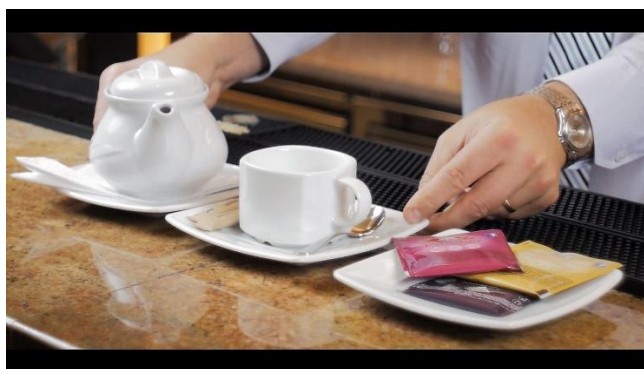
Rys. 10. Cosmopolitan, przygotowanie koktajlu
Źródło: fotografia własna

Rodzaje herbat

W barze mamy często wybór różnych gatunków herbat. Ich liczba jest uzależniona od profilu zakładu gastronomicznego. Typowe kawiarnie lub herbaciarnie mogą posiadać w swoim menu nawet kilkadziesiąt rodzajów herbat. Zwykle jednak lista jest ograniczona do następujących pozycji:

- ✓ Herbaty czarne (w tym Earl Grey)
- ✓ Zielone (również zielona aromatyzowana np. jaśminem, skórką cytrynową etc.)
- ✓ Owocowe (aromatyzowane lub z dodatkiem suszonych owoców)
- ✓ Ziołowe (najczęściej mięta, rumianek lub pokrzywa)

Barman musi być rzetelnie przeszkolony w kwestii prawidłowego parzenia herbaty. W filmie pokazano sposób parzenia herbaty zielonej. Taki rodzaj herbaty parzymy w temperaturze od 60-85 stopni Celsjusza. Należy zapoznać się z zaleceniami producenta, które znajdują się na opakowaniu lub zasięgnąć porady handlowca, który dostarcza produkty do naszego lokalu. Oprócz imbryka z gorącą wodą, należy podać gościowi pustą, gorącą filiżankę. Wymagane są również talerzyki pod filiżankę i czajniczek. Wszelkie dodatki są podawane oddzielnie. Nie wolno również zapominać o podaniu talerzyka, na odłożenie wyparzonej saszetki lub innych odpadków. Cukier, miód, konfiturę podajemy oddzielnie, często w czarkach jednoporcjowych.



Rys. 11. Sposób podawania herbaty
Źródło: fotografia własna

Rodzaje kaw

Podobnie jak w przypadku herbaty, wskazane jest aby załoga w barze była wyszkolona przez profesjonalnego baristę. Wszystkie kawy w barze przygotowujemy na bazie espresso. Na wyposażeniu musi się wtedy znaleźć profesjonalny ekspres ciśnieniowy, przynajmniej jedno, a

najlepiej dwu- lub trzygrupowy. Wszystko to zależy od liczby gości odwiedzających lokal. Szczegółowo zawód baristy omówiono w oddzielnym bloku tematycznym.

Sprzęt barowy mały

Profesjonalny barman, korzysta z całej palety sprzętów podręcznych w barze. Na filmie przedstawiono zestaw podstawowych rzeczy, które są w codziennym użytku. Przygotowanie koktajli na oczach gości wymaga nie tylko wiedzy, dobrej pamięci, sprawności manualnej i odrobiny talentu ale również solidnych narzędzi. Podstawowe z nich to:

- ✓ Zestaw shakerów
- ✓ Sitka, kilka rodzajów
- ✓ Mudler tzn. ubijak
- ✓ Łyżki barmańskie różnych długości
- ✓ Otwieracze do butelek oraz do wina
- ✓ Szczypce do lodu, owoców
- ✓ Różne rodzaje noży
- ✓ Miarki barowe
- ✓ Nalewaki do butelek
- ✓ Zamknięcia do win musujących i cichych
- ✓ Szklanica barmańska
- ✓ Wyciskarki ręczne do cytrusów
- ✓ Karafki do napojów
- ✓ Dekanter do wina



Rys. 12. Podstawowy zestaw barmański (tzw. sprzęt barowy mały)
Źródło: fotografia własna

Systematyka alkoholi mocnych

Wiedza nt. towaroznawstwa alkoholi mocnych jest niezbędna barmanowi, aby mógł profesjonalnie wykonywać swoją funkcję. Jako profesjonalny sprzedawca musi dokładnie wiedzieć, jaki skład ma produkt, jakie jest jego pochodzenie, ile zawiera alkoholu oraz z czym najlepiej go połączyć, aby otrzymać smaczny cocktail. Podstawowe grupy alkoholi, które są bazą dla większości drinków wraz z krótkim opisem ich produkcji:

- ✓ Wódki czyste to rozcieńczony wodą destylowaną spirytus.
- ✓ Wódki gatunkowe otrzymywane są ze spirytusu, wody, wyciągów roślinnych, olejków zapachowych, cukru lub owoców. Wódki gatunkowe dzielimy na: wytrawne, półwytrawne, półsłodkie, słodkie, likiery i kremy. Zależy to od zawartości cukru.
- ✓ Whisky to napój alkoholowy otrzymywany ze zboża np. jęczmienia (whisky irlandzka, szkocka) lub z kukurydzy (Bourbon).
- ✓ Koniak, Brandy to alkohol, który otrzymuje się destylując wino.
- ✓ Likieri i kremy to słodkie napoje alkoholowe, które mają charakter deserowy.
- ✓ Gin to rodzaj wódki otrzymywanej z ziaren jałowca. Jest to bezbarwny, klarowny napój alkoholowy.
- ✓ Rum to napój alkoholowy o zawartości alkoholu powyżej 40%. Wytwarzany jest ze sfermentowanego soku z trzciny cukrowej, koncentratu tego soku lub melasy.
- ✓ Tequila to wytrawna wódka meksykańska, produkowana ze sfermentowanego soku specjalnego gatunku niebieskiej agawy.

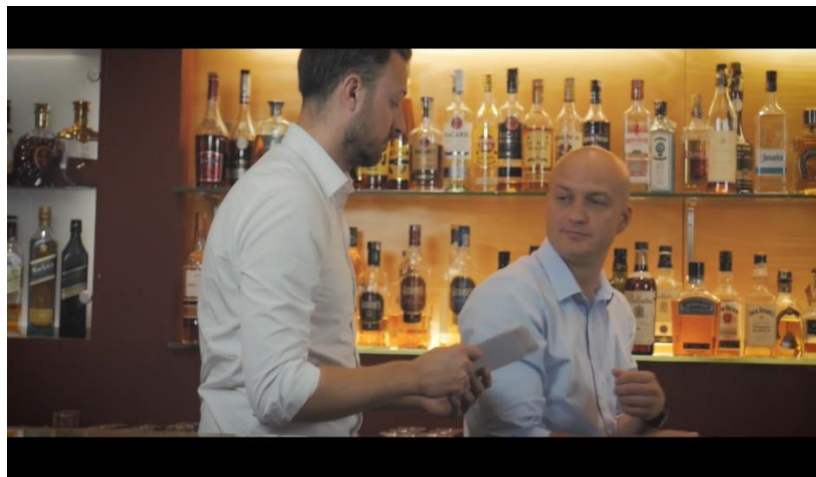


Rys. 13. Przygotowanie cocktailu przez barmana
Źródło: fotografia własna

Wizerunek barmana

W filmie zaprezentowano wizerunek barmana, jego ubiór, sposób zachowania, a także styl pracy, komunikację z gościem i współpracownikami. Oto kilka wybranych cech jakimi powinien się odznaczać pracownik baru:

- ✓ Nienaganne maniery
- ✓ Uśmiech i pozytywne nastawienie do ludzi
- ✓ Dobre zdrowie i kondycja fizyczna
- ✓ Schludny wygląd
- ✓ Czystość i higiena
- ✓ Dobra organizacja pracy własnej
- ✓ Zdolność do pracy w zespole



Rys. 14. Praca w zespole
Źródło: fotografia własna