Бармен

Область деятельности

С появлением широкой сети небольших кафе, баров, коктейль - холлов возросла потребность в высококвалифицированных барменах.

Человек, имеющий данную профессию, выполняет работу по приготовлению слабоалкогольных и алкогольных коктейлей, составляет по установленным рецептурам смеси вино водочных изделий с соками, сиропами, фруктами, минеральной водой и т.д., взбивает их, варит, разливает в специальную посуду.

По условиям труда профессия распространяется на лиц мужского и женского пола.

При необходимости бармен может овладеть родственными и смежными профессиями, такими как приготовитель напитков, буфетчик.

Группа родственных профессий: буфетчик, официант.

Содержание выполняемой работы

В соответствии с перечнем обязанностей, бармен выполняет следующие виды работ:

- встречает посетителей, знакомит их с ассортиментом реализуемых напитков и блюд;

- обслуживает посетителей за барной стойкой готовыми к употреблению напитками (пиво, фруктовые и минеральные воды), алкогольными напитками (вина, коньяки, ликеры);

- приготовление широкого ассортимента алкогольных и слабоалкогольных напитков: крепких, десертных, игристых, с фруктами, яйцом, сложных коктейлей, крюшонов, пуншей, грогов, глинтвейнов, дейзов и других напитков;

- смешивание компонентов напитков в шейкерах, крюшонницах, взбивание их с помощью инструментов и механизмов;

- приготовление разнообразных холодных и горячих закусок: из грибов, сандвичей, канапе, долек сосисок, колбасы, ветчины в тесте, фаршированных яиц, салатов из фруктов и ягод, соленого миндаля, сливок, маслин, печенья с сыром и других закусок;

- оформление витрины и барной стойки, содержание их в образцовом состоянии;

- эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры (проигрывателей, моно- и стереомагнитофонов, музыкальных автоматов);

- контроль за соблюдением посетителями культуры поведения;

- ведение необходимого учета, составление и сдача товарного отчета, сдача наличных денег, чеков.

Рабочее место, орудия труда, условия труда

Рабочее место бармена за барной стойкой. Работа в помещении, в летний период возможна работа на открытом воздухе.

Необходимый инвентарь и оборудование:

столовой посудой;

мерной посудой;

приборами для приготовления коктейлей, пуншей - миксерами, взбивалками;

для приготовления кофе - кофемолками, кофеварками;

для разогрева блюд и бутербродов - электроплитами и печами СВЧ;

витринами и холодильным оборудованием.

Характерными нагрузками на рабочем месте бармена являются: работа по 12 часов в дневное и ночное время; работа в течение всей смены - на ногах;

эмоционально-психологическая нагрузка, связанная с необходимостью общения с разными людьми, соблюдения этикета и выдержки, терпения, корректности.

Работа, связанная с поддержанием порядка и норм поведения посетителей в баре.

Рабочая поза “стоя”. Значительная физическая нагрузка (ходьба, подъемы и перенос тяжестей). Работа ритмичная. Нервно-эмоциональная нагрузка умеренно-высокая, контакт с другими людьми.

Формы организации труда

Форма организации труда бармена может быть как индивидуальная так и коллективная (бригадная), все зависит от объемов выполняемых работ по обслуживанию посетителей, величины и вместимости бара, ресторана, кафе и т.д. В маленьких барах, как правило, работает 1-2, в больших 2-4 бармена.

Режим работы и возможность профессионального роста

Бармен, как правило, работает по 12 часов в две смены (с 7 до 20 часов - 1 смена и с 20 до 7 часов - 2 смена) в дневное и ночное время. Неделю работает, следующую неделю отдыхает. На некоторых предприятиях общественного питания режим работы может быть изменен в зависимости от количества обслуживающего персонала и потребностей самого предприятия.

Уровень квалификации бармена зависит от сложности выполняемых работ и определяется тарифным разрядом. В соответствии с Единым тарифно-квалификационным справочником работ и профессий рабочих бармену могут быть присвоены 4-5 тарифные разряды.

Повысить свою квалификацию можно по месту работы до 5 разряда, имея большой стаж и опыт работы на предприятиях общественного питания. Образовательный уровень можно повысить в средних специальных учебных заведениях.

Требования к качествам работника

1. Контактность, коммуникабельность.

2. Эмоциональная устойчивость.

3. Концентрация, переключение, распределение внимания.

4. Тонкие вкусовые, зрительные, обонятельные, осязательные ощущения.

5. Зрительная, вкусовая, образная память.

6. Хорошо развитый глазомер.

7. Координация двух рук с постоянным участием зрительного анализатора.

8. Эстетический вкус.

9. Аккуратность, внимательность.

10. Честность.

Интересы, способности, склонности

Бармен должен иметь высокоразвитые способности общения, склонности к работе с людьми. Могут быть выражены интересы к химии, к технологии приготовления напитков.

Должен знать виды, ассортимент, рецептуру, технологию приготовления, порядок оформления и отпуска широкого ассортимента алкогольных, слабоалкогольных коктейлей и напитков, покупаемых товаров; требования к используемому инвентарю, столовой посуде; правила этикета и технику обслуживания в барах.

Должен уметь корректно и вежливо обслужить посетителей.

Медицинские противопоказания

Хронические заболевания органов дыхания.

Заболевания сердца.

Гипертоническая болезнь.

Нейроциркуляторная дистония.

Заболевания желудочно-кишечного тракта.

Хронический гепатит.

Хронический нефрит.

Сахарный диабет (тяжёлая форма).

Диффузный токсический зоб.

Хронические лейкозы и другие.

Деформация грудной клетки.

Заболевания и деформации нижних конечностей.

Заболевания и деформации верхних конечностей.

Нервно-психические заболевания.

Понижение слуха.

Кожные заболевания.

Близорукость выше 8 диоптрий.

Расстройства цветоощущения.

Перечень учебных заведений

Минское ПТУ № 221 кулинарии (г. Минск, пр. Партизанский, 70а);

Гомельское государственное ПТУ № 224 торговли (г. Гомель, ул. Ландышева, 59);

Бобруйское ПТУ №226 торговли (г. Бобруйск, ул. Советская 61/42);

Борисовский политехнический профессиональный лицей (Минская обл., г. Борисов, ул. 50 лет БССР,46);

Брестский профессионально-технический колледж торговли (г. Брест, пр-т. Машерова, 22).