

Barman

513202

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Bufetowy- barman to jeden z zawodów związanych z z gastronomią. Łada barowa, za którą pracuje, jest określana współcześnie jako „teatr jednego aktora”. Bufetowy – barman przygotowuje zamawiane drinki, a gdy zajdzie taka potrzeba, zabawia gości zonglując i podrzucając różnymi akcesoriami barmańskimi, stwarzając przy tym doskonałą atmosferę kultury picia i dobrej zabawy.

Głównym celem pracy bufetowego – barmana jest przygotowanie, eksponowanie, wydawanie i serwowanie konsumentom towarów handlowych i wyrobów kulinarnych w lokalach gastronomicznych. Bufetowy – barman musi zorganizować pracę w barze w taki sposób, aby zapewnić szybką realizację zamówień składanych przez gości. Dlatego przygotowując swoje stanowisko pracy codziennie sprawdza stan magazynu i baru, zapewniając pełen asortyment alkoholi, soków, napojów i innych towarów niezbędnych do swojej pracy. W przypadku braków składa stosowne zamówienie w hurtowni lub zgłasza ten fakt kierownikowi sali czy właścicielowi lokalu. Przygotowanie miejsca pracy obejmuje również uzupełnianie karty menu, kart win i wódek oraz zatroszczenie się o sprzęt i urządzenia barowe. Bufetowy – barman estetycznie rozmieszcza także napoje i inne towary na półkach i regałach ekspozycyjnych wraz z aktualnymi cenami. Ponadto przygotowuje niezbędne dodatki do sporządzanych napojów np. plasterki owoców i kostki lodu.

Podstawowym zadaniem bufetowego – barmana jest profesjonalna obsługa klientów baru oraz przyjmowanie i szybkie realizowanie zamówień przekazywanych przez kelnerów. Wykonując je: sporządza napoje mieszane alkoholowe i bezalkoholowe np. drinki, cocktaile zgodnie z przyjętymi recepturami oraz wg własnych pomysłów, parzy kawę i herbatę oraz nalewa piwo do szklanek z dystrybutorów. Może także przygotowywać drobne przekąski, desery, sałatki warzywne i owocowe. Do jego obowiązków należy także przekazywanie informacji klientom o oferowanych napojach i potrawach oraz doradzanie w ich wyborze. Za sprzedawane towary pobiera on należność zgodnie z ustalonymi cenami.

Po zakończonej pracy bufetowy-barman rozlicza się z dziennego utargu oraz pobranych surowców, towarów i napojów. Sporządza dzienny raport o stanie sprzedaży, który przedstawia kierownikowi sali lub właścicielowi lokalu.

Po wyjściu ostatniego gościa bufetowy – barman musi posprzątać swoje stanowisko pracy. Myje i poleruje szkło, drobny sprzęt barowy, półki i gabloty. Zachowanie wzorowej czystości i porządku w barze oraz przestrzeganie wymogów sanitarnych i bhp należy do jego zakresu czynności.

W swojej pracy bufetowy – barman obsługuje szereg maszyn i urządzeń. Są to: witryny i lamy chłodnicze, wagi, kostkarki do lodu, frytkownice, Kuchenki mikrofalowe, krajalnice, shakery, miksery, wyciskacze do owoców, różnego rodzaju miarki i mieszadła, łyżki barmańskie, ekspresy do kawy i herbaty, oraz korkociągi i otwieracze do butelek.