

Barman

513202

Inna nazwa zawodu: nie występują

Zadania i czynności

Bufetowy- barman to jeden z zawodów związanych z z gastronomią. Lada 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 lada 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.

Środowisko pracy

Warunki materialne

Praca bufetowego-barmana najczęściej odbywa się w restauracjach, kawiarniach, cocktail barach, winiarniach, drink barach i pubach. Kolejnym miejscem pracy mogą być instytucje świadczące dodatkowe usługi np.: night cluby, kasyna i dyskoteki, a także firmy realizujące usługi cateringowe w trakcie imprez okolicznościowych. W okresie wiosenno-letnim może on pracować na świeżym powietrzu w ogródkach kawiarnianych.

Praca bufetowego-barmana wiąże się z przebywaniem w zamkniętych, często słabo oświetlonych i zadymionych lokalach. Jest on narażony na hałas, spowodowany muzyką rozmowami klientów. Osoby pracujące w tym zawodzie narażone są na uszkodzenia słuchu, ryzyko wypadków spowodowanych poślizgnięciem się na mokrej powierzchni i poparzenia gorącymi napojami. Ze względu na pracę w pozycji stojącej częstą dolegliwością są żylaki i płaskostopie.

Warunki społeczne

Bufetowy-barman najczęściej pracuje indywidualnie. W dużych lokalach gastronomicznych obsługą klientów i realizacją zamówień składanych przez kelnerów, może zajmować się równocześnie dwóch lub trzech barmanów.

Charakterystyczną cechą tego zawodu jest intensywność kontaktów interpersonalnych. Bufetowy-barman komunikuje się i współpracuje z kelnerami, kierownikiem sali i kucharzami. Duże znaczenie ma uśmiech i służenie radą w wyborze potraw i napojów. Klienci często przychodzą do lokalu nie tylko po to, aby spożywać drinki. Szukają odskoczni od codziennych kłopotów i zmartwień. Wtedy barman staje się powiernikiem osobistych zwierzeń gości. Praca bufetowego-barmana jest związana z ryzykiem konfliktów międzyludzkich. Szybkie tempo pracy, wzajemna zależność wykonywanych czynności na różnych stanowiskach może powodować konflikty ze współpracownikami oraz z niezadowolonymi lub nietrzeźwymi klientami.

Warunki organizacyjne

Bufetowy-barman najczęściej pracuje od 9 do 12 godzin dziennie. Jest to praca zmianowa. Pracuje także w dni wolne od pracy: w niedziele i święta. Wtedy placówki gastronomiczne otwarte są do tzw. „ostatniego klienta”.

Praca w tym zawodzie jest okresowo lub symbolicznie nadzorowana przez przełożonego, którym jest najczęściej właściciel lokalu lub kierownik sali. Bufetowy-barman ponosi odpowiedzialność majątkową za szkody wynikłe z niewłaściwego przyjęcia towaru i jego przechowywania. Ponadto odpowiada za sprzęt i urządzenia barowe. Większość jego czynności cechuje rutynowość. Może on jednak wykazać się pomysłowością w przyrządzaniu drinków. Bufetowego-barmana obowiązuje strój reprezentacyjny zależny od specyfiki lokalu.

Wymagania psychologiczne

Praca bufetowego - barmana daje wiele zadowolenia osobistego, ale wymaga oprócz zawodowych umiejętności, odpowiednich cech charakteru, talentu i zaangażowania.

Bardzo ważną cechą w tym zawodzie jest umiejętność nawiązywania kontaktów międzyludzkich. Sposób przekazywania informacji o potrawach i napojach, a przez to ułatwienie konsumentowi podjęcie decyzji o wyborze menu oraz częste rozmowy na różne tematy, powodują, że bufetowy-barman powinien być osobą elokwentną, inteligentną i posiadającą szeroka wiedzę ogólną. Zainteresowania z zakresu polityki, biznesu, ekonomii, literatury czy historii mogą ułatwić dyskusje i rozmowy z klientami przy barze. Dobra znajomość, co najmniej jednego języka obcego jest dodatkowym atutem.

Bufetowy – barman powinien być wnikliwym obserwatorem i znawcą ludzkiej psychiki. Do niego należy wysłuchanie gości, sprawienie, aby każdy z nich dobrze się poczuł przy barze, okazywanie zadowolenia i gotowości do spełniania ich życzeń

Uprzejma, cierpliwa i taktowna obsługa klienta, to postawa pracy w tym zawodzie. Są one także świadectwem gościnności i odpowiedniego poziomu lokalu.

Przy bezpośredniej obsłudze konsumenta dużą rolę odgrywa: pamięć wzrokowa, podzielność uwagi oraz szybkość działania. Zawód ten jest jednym z nielicznych, które polegają na ciągłej pracy na oczach gości. Barmanów powinny cechować: płynność ruchów, nienaganne maniery, kultura osobista i umiejętność zachowania się w różnych sytuacjach. Nie mniej istotny jest profesjonalizm i dobra znajomość zasad miksologii.

Kolejną ważną cechą bufetowego – barmana jest dokładność. Przyjęte zamówienia od klienta muszą być precyzyjnie zrealizowane i stosowanie do nich powinien zostać wystawiony rachunek. Dlatego przydatna jest też umiejętność szybkiego liczenia.

Dobry bufetowy – barman powinien być osobą odpowiedzialną, sumienną, dyspozycyjną i odporną na stres. Zamiłowanie do ładu i porządku, dobra organizacja pracy jest także wymagana. Podobnie jak elegancja i estetyka ubioru.

Wymagania fizyczne i zdrowotne

Praca bufetowego-barmana zaliczana jest do prac średnio-lekkich. Osoby pracujące w tym zawodzie powinny posiadać dobry smak i powonienie oraz prawidłowo rozróżniać barwy ze względu na sporządzanie różnego rodzaju napojów. Wykonywanie czynności w pozycji stojącej i w ciągłym ruchu wymaga sprawnego układu kostno – stawowego i mięśniowego. Wady kończyn dolnych i górnych, skrzywienia kręgosłupa wykluczają podjęcie pracy.

Bufetowy – barman powinien charakteryzować się dobrą sprawnością manualną, prawidłową koncentracją wzrokowo-ruchową, podzielnością uwagi i szybkim refleksem. Przeciwwskazaniem do wykonywania tej profesji są: przewlekłe choroby skóry rąk i twarzy, alergie, daltonizm, choroby układu krążenia i oddechowego oraz nosicielstwo chorób zakaźnych. Pracy w tym zawodzie nie mogą podejmować osoby z zaburzeniami psychiki i upośledzeniami umysłowymi. Codzienne kontakty z klientami wymagają od barmana także miłej aparycji i dobrej sprawności narządu słuchu i wzroku oraz płynności mowy.

Bufetowy-barman musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych. Ponadto ma obowiązek wykonywania okresowych badań lekarskich i analitycznych. Należą do nich m.in: morfologia, OB, moczu, WR, RTG.

Warunki podjęcia pracy w zawodzie

Osoba zainteresowana podjęciem pracy w zawodzie bufetowego-barmana powinna legitymować się co najmniej wykształceniem zasadniczym zawodowym lub średnim o kierunku gastronomicznym. Mile widziane jest posiadanie doświadczenia zawodowego w tej branży. Inne wymagania stawiane kandydatom to: dobra prezencja, znajomość języka obcego, umiejętność obsługi kasy fiskalnej i komputera. W tym zawodzie preferowane jest zatrudnienie mężczyzn.

Zawód bufetowego-barmana można zdobyć poprzez ukończenie: policealnej szkoły lub kursu barmańskiego. Kursy barmańskie organizują szkoły mające rekomendacje Stowarzyszenia Polskich Barmanów, firmy barmańskie, koncerny alkoholowe oraz jednostki szkolące.

Kursy organizowane przez szkoły związane ze Stowarzyszeniem Polskich Barmanów przygotowują do zawodu na dwóch poziomach. Można skorzystać ze szkoleń I i II stopnia. Ich ukończenie pozwala prawidłowo przygotować miejsce pracy oraz właściwie obsługiwać gości. Uczestnicy szkoleń poznają także zarys technologii i towaroznawstwa napojów alkoholowych i bezalkoholowych, techniki miksowania oraz podstawy „flair”. W Polsce działa sześć szkół barmańskich rekomendowanych przez stowarzyszenie, są to szkoły w: Krakowie, Poznaniu, Cieszynie, Zakopanym, Katowicach i Gdyni.

Możliwości awansu w hierarchii zawodowej

Awans zawodowy w profesji bufetowego-barmana jest ograniczony. Może on zostać w zależności od miejsca zatrudnienia: szefem barmanów, kierownikiem zmiany lub sali. Na większy prestiż zawodowy wpływa także uczestnictwo w konkursach krajowych i zagranicznych dla barmanów. Konkursy krajowe są organizowane przez Stowarzyszenie Polskich Barmanów. Kolejną możliwością jest przystąpienie do egzaminu na master-bartendera III stopnia (mistrza barmańskiego). Warunki, jakie musi spełniać kandydat to: 10 letnie doświadczenie zawodowe, udział w polskich i międzynarodowych konkursach barmańskich, posiadanie od 3 lat tytułu barmana-mixera oraz przynależność do Stowarzyszenia Polskich Barmanów. Egzaminy przeprowadza Honorowa Kapituła Konfraterni SPB.

Szansą rozwoju zawodowego i uzyskania zatrudnienia w lokalach o wysokiej renomie jest ukończenie kursów i szkoleń doskonalących umiejętności zawodowe. Bufetowy-barman może uzyskać kwalifikacje sommeliera (doradca w zakresie wyboru win), baristy (znajomość różnorodnych technik parzenia kawy) oraz wziąć udział w kursie Flair (perfekcyjna techniczna praca z shakerem, szkłem, butelkami). Może ukończyć także szkolenie Pro Bar Workshop, które ma na celu rozwijanie zdolności tworzenia własnych kompozycji koktajlowych.

Możliwości podjęcia pracy przez dorosłych

Zatrudnienie w zawodzie bufetowego-barmana mogą podejmować osoby starsze nawet do 50 roku życia. Jednakże pracodawcy najchętniej zatrudniają mężczyzn o dobrym stanie zdrowia, którzy nie przekroczyli 35 lat. Kolejnym warunkiem jest posiadanie wykształcenia zawodowego lub średniego, najlepiej o kierunku gastronomicznym oraz stażu pracy. Kandydat powinien charakteryzować się także dobrą prezencją, wysoką kulturą osobistą i łatwością nawiązywania kontaktów

interpersonalnych. Mile widziana jest również znajomość języka obcego-preferowany język angielski oraz obsługi komputera i kasy fiskalnej. Ponadto osoba zamierzająca pracować na tym stanowisku, powinna być w pełni dyspozycyjna i posiadać aktualną książeczkę zdrowia.

Możliwości zatrudnienia

Bufetowy-barman najczęściej znajduje zatrudnienie w sektorze prywatnym. Może pracować w placówkach gastronomicznych takich jak: restauracje, kawiarnie, cocktail bary, winiarnie, drink bary i puby. Drugą możliwością jest praca w lokalach rozrywkowych: dyskoteki, music bary, night cluby i kasyna oraz w branży turystyczno – gastronomicznej: hotele i motele. Bufetowy-barman może także zostać przedstawicielem handlowym firm sprzedających alkohole lub założyć własną firmę świadczącą usługi barmańskie.

Zawody pokrewne

kelner

kucharz

sommelier

Polecana literatura

- Zdzisław T.Nowicki, „Nowe Vademecum Barmana”, Wydawnictwo Galion, Gdynia 2000
- Zdzisław T.Nowicki, „Cocktaile Zodiakalne i nie tylko”, Wydawnictwo Galion, Gdynia 2004
- Aleksandra Becela, Koktajlowy zawrót głowy”, Wydawnictwo Kurpisz, Poznań 2002
- Fernando Castellon, „Larousse. Koktajle”, Larousse Polska, Wrocław 2005
- Otto Arera „Szkola barmanów Sake it”, Wydawnictwo REA, Warszawa 2007
- Stuart Walton, Koktajle”, Wydawnictwo Arkady, Warszawa 2004
- Zbigniew Witkiewicz , Stanisława Ligocki „Organizacja i technika pracy w zakładzie gastronomicznym: - Wyższa Szkoła Turystyki i Hotelarstwa w Gdańsku 2008
- Wojciech Gogoliński „Leksykon Alkoholi: Wydawnictwo Prószyński I S-ka 2006
- Kimon Poliński „Encyklopedia koktajli”- Wydawnictwo Jacek Olesiejuk, 2007
- „Przewodnik Restauratora – poradnik, Wydawnictwo Publikator Sp. z o.o.
- Ogólnopolski Biuletyn Birmański „Cocktail Bar” – Wydawnictwo Wieża Sp. z o.o.
- „Rynki Alkoholowe”- Wydawnictwo KartelPress S.A.
- „Drinki” 2007”, katalog ,Wydawnictwo Publikator Sp. z o.o.

