

Охайо, касуга! Начинаем!



Профессия бармен



ОПРЕДЕЛЕНИЕ

ПРОФЕССИИ

Привычная и обыденная в Соединённых Штатах Америки, в Восточную Европу профессия бармена пришла относительно недавно и теперь с каждым годом постепенно закрепляется в сознании людей. Изначально бармен (букв. «человек за барной стойкой») — это специально обученный сотрудник бара, занимающийся приготовлением различных напитков и коктейлей. Сегодня это не просто профессия, это определённый имидж и манера поведения молодых людей, увлекающихся ночной клубной жизнью.

История

С исторической точки зрения основы профессии бармена были заложены в США во времена «золотой лихорадки». В новых условиях товарооборота владельцы торговых точек предлагали широкий спектр продуктов, в число которых в качестве одного из привлекающих средств входили алкогольные напитки. Новый ход в организации торговли со временем отделил продажу от так называемого «места отдыха», примыкающего к торговым центрам, а работники этих заведений стали первыми барменами....



Профессионально важные качества

- аккуратность в работе;
- способность к переключениям с одной деятельности на другую;
- ручная ловкость;
- способность узнавать и различать вкусовые ощущения;
- хороший глазомер;
- переключаемость внимания (способность быстрого переключения внимания с одного объекта на другой или с одной деятельности на другую);
- помехоустойчивость внимания;
- динамичность мышления;
- вкусовая память;
- развитая долговременная и оперативная память;
- кинестетическая память (память на движения);
- обонятельная память;
- координация движений обеих рук;
- навыки точной манипуляции и ловкость;
- отсутствие дрожания рук;
- коммуникабельность;
- сохранение работоспособности при развивающемся утомлении;
- активность;
- нервно–эмоциональная устойчивость (выносливость к эмоциональным нагрузкам);
- умение обращаться с барными аксессуарами.

Медицинские противопоказания

- нервно–психические расстройства;
- судороги, потери сознания;
- употребление наркотиков, зависимость от алкоголя;
- некорректируемое снижение остроты зрения;
- нарушение цветоразличения, бинокулярного зрения;
- расстройства слуха;
- вестибулярные расстройства, нарушение чувства равновесия;
- расстройства координации движений;
- дрожание рук;
- расстройства речи;
- хронические инфекционные заболевания;
- аллергии;
- кожные заболевания;
- выраженные физические недостатки.

16 звездных барменов мира

Создатели в искусстве миксологии знают, что пределы существуют только в голове. Каждый день множество барменов по всему миру делает свою привычную работу за барной стойкой – разрабатывают замечательные на вкус коктейли и изобретают новые методы, используя самые свежие ингредиенты. Здесь мы представляем 16 суперзвезд барного дела со всего мира (в алфавитном порядке), которые постоянно дарят миру свои творческие идеи.

№ 1 – Панайотис Анастасатос

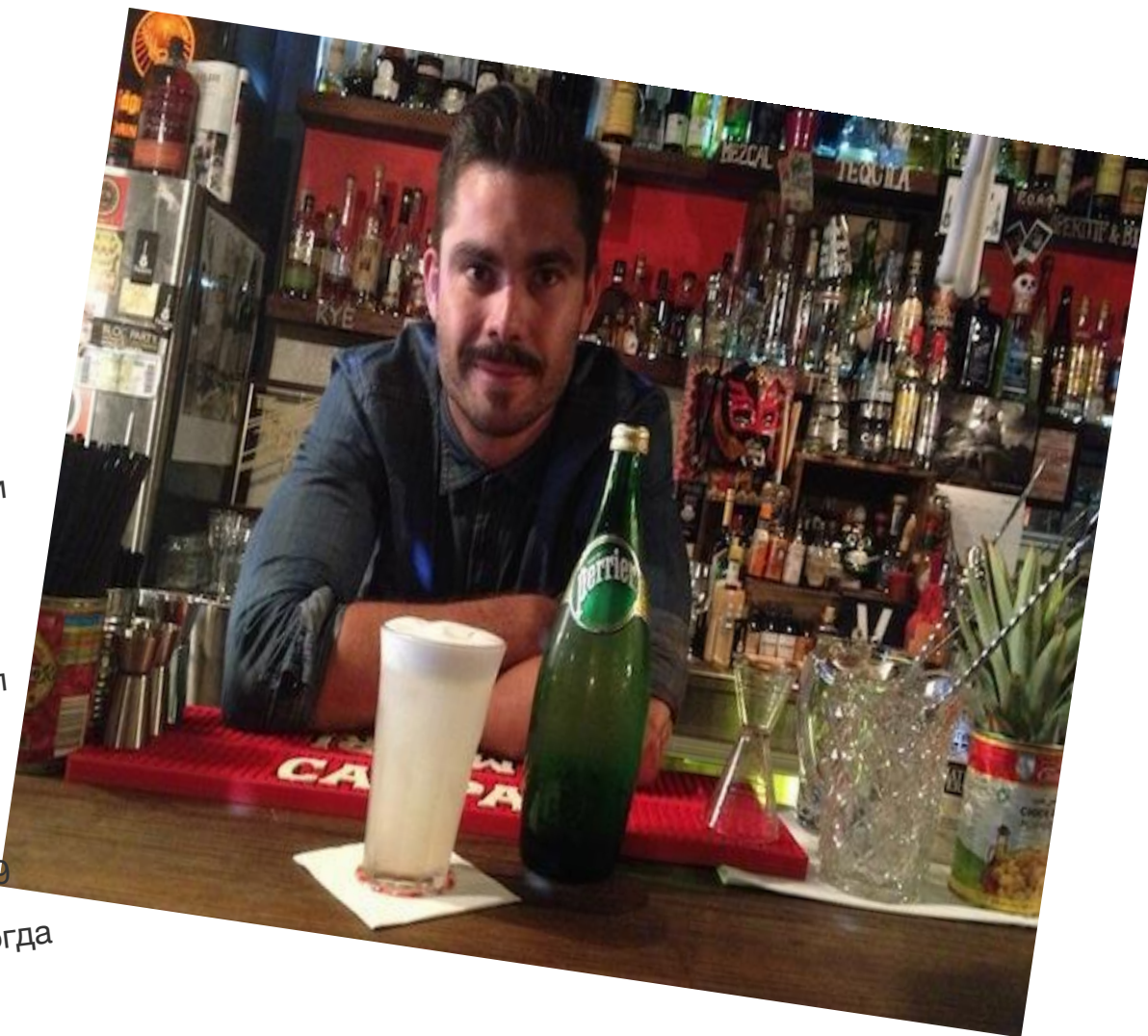
Где: Стамбул, Турция
Сколько лет за стойкой: 15
Чем известен: Славится своей работой в качестве бариста в шоколадном кафе в афинском пригороде Глифада. Также создал специальные рецепты для кофейных и фруктовых коктейлей и предлагал свои услуги миксолога со свежими ингредиентами спортсменам на Олимпийских играх в 2004 году. Панайотис был владельцем ресторана Спитаки на острове Кос, который предлагал отдыхающим под солнцем охлаждающие коктейли и особые коктейли, известные своим уникальным вкусом и подачей.
Фирменный коктейль: Из Бодрума на Кос
Интересный факт: Однажды друг пригласил Панайотиса, виндсерфера с юных лет, на остров Парос. Дядя друга владел баром на пляже, где не хватало персонала. Молодые друзья предложили свою помощь и Панайотис в первый раз встал за бар.



№ 2 – Лук Эштон

Где: Сидней, Австралия
Сколько лет за стойкой: 3,5
Известен чем: Уникальными техниками, с помощью которых он воплощает свои идеи в жизнь. Ароматы кулинарного мира сильно вдохновляют Лука, что часто добавляет изюминку в его коктейли. Будь то идея сделать арбузный сок прозрачным для создания коктейля, вдохновленного “водой”, или сбить масло из сливок, в которые был погружен банановый хлеб. Он также известен своими потрясными усами.

Фирменный коктейль: Чиччолина
Интересный факт: Лук работал барменом в годы своего студенчества. После получения диплома по маркетингу, он бросил барменство и в течение семи лет строил корпоративную карьеру, включая три года в одном общенациональном рекламном агентстве в Мельбурне. Лук вернулся в Сидней в начале 2009 года и его страсть к барной индустрии снова разожглась. Тогда он решил профессионально работать барменом.



№ 3 – Хавьер Кабальеро

Где: Барселона, Испания
Сколько лет за стойкой: 14
Известен чем: Хавьер работал заведующим баром во многих элитных испанских отелях. Живет в Барселоне и специализируется в “эффектном” барменстве. Работал с такими брендами, как Bacardi, Dewar’s и многие другие. В настоящее время является послом Perrier и миксологом. Его работу можно определить в трех словах: предприимчивость, любопытство и совершенство. Фирменный коктейль: Perrier копченый Джулеп
Интересный факт: В декабре 2009 года Хавьер дал волю своему креативному духу и создал компанию Liquid Experience (предлагает тренинги, консалтинг, разработку коктейлей, обучение и другие мероприятия).



№ 4 – Энрике Игнасио Ауверт

Где: город Панама, Панама
Сколько лет за стойкой: 5
Известен чем: Преданность и
страсть к своему делу. И
стремление быть лучшим и
максимально набраться опыта из
каждой ситуации.
Фирменный коктейль: Зеленый
виноград Perrier
Интересный факт: Энрике –
самый молодой бармен,
достигший панамского финала в
конкурсе Diageo World Class. Он
ожидает победы в конкурсе в
этом году, чтобы
попутешествовать и набраться
международного опыта.



№ 5 – Майкл Блэр

Где: Берлин, Германия

Сколько лет за стойкой: 7

Известен чем: Апселлингом
(Метод стимулирования сбыта,
при котором потребителю
предлагают альтернативный
продукт по более высокой цене)

Фирменный коктейль: Ted Mosby
Swizzle

Интересный факт: никакого
алкоголя по воскресеньям.
НИКОГДА!



№ 6 – Тони Конильяро

Где: Лондон

Сколько лет за стойкой: Более чем 12
Известен чем: совладелец лондонских баров 69 Colebrooke Row и Zetter Townhouse, и парижского Le Coq. Тони Конильяро также является движущей силой сенсорной научно-исследовательской лаборатории “Завод напитков” (The Drink Factory). Он разрабатывает напитки и меню для ведущих британских гостиниц и коктейль-баров, включая в свою работу идеи и концепции из областей парфюмерии, химии и гастрономии. Его наградили Международным Барменом Года в 2009 году и он стал счастливым обладателем премии Бара Года от журнала Observer Food Monthly в 2010 и 2011 годах. Его коктейльная библия Drinks была выпущена в 2012 году и заслужила превосходные отклики критиков.
Фирменный коктейль: The Twinkle
Интересный факт: Тони объединился с товарищем по сенсорной науке Хестоном Блюменталем, чтобы создать коктейльное меню для ресторана Блюменталья The Fat Duck. отмеченного тремя звездочками гастрономического справочника “Гид Мишлен”. Это вам не шутки.



№ 7 – Варя Делальян

Где: Бейрут, Ливан

Сколько лет за стойкой: 5

Известна чем: Варя была одной из 15 лучших барменов мира в конкурсе Diageo Reserve World Class в 2012 году. В том же году она заняла первое место среди лучших ливанских барменов.

Она постоянно удивляет завсегдатаев и гостей в баре Moto's своими новыми миксами, поскольку она считает, что обиходные коктейли отжили свой век, давно пора поразнообразить. Она известна коктейлями на основе артишоков. Они, по словам завсегдатаев, странноваты но их стоит попробовать.

Фирменные коктейли: Tikkipetate и Tinychawki

Интересный факт: Варя по природе очень любит соперничать. Хотя она оказалась за стойкой шесть лет назад от нечего делать, она приобрела влечение к смешиванию разных спиртных напитков с различными вкусами, и умеет придумать неожиданное в жидкой форме. Источником вдохновения и мотивации являются ее сторонники. Она гордится своими достижениями и тем, что проникла в узкий круг ведущих мужских барменов. Она берется за дело всерьез.



№ 8 – Александр Кан

Где: Москва
Сколько лет за стойкой: 20
Чем известен: Заслуженный гуру русской миксологии. Составил коктейльные карты для самых разных заведений столицы. Создал баснословное количество коктейлей, многие из которых стали абсолютными хитами не только в России, но и за ее пределами. На сегодняшний день Александр является учредителем трех московских баров: «Прожектор», «Time Out Bar» и «Барбара Бар». Фирменный коктейль: Исаев
Интересный факт: Изначально, переехав из родного города в Москву, Александр планировал карьеру в шоу-бизнесе и даже записал музыкальный альбом. Но волею судеб оказавшись за барной стойкой, он так проникся процессом, что посвятил себя искусству миксологии.



№ 9 – Jaejin «JJ» Lim

Сколько лет за стойкой: 8

Известен чем: JJ – консультант и посол бренда Diageo в Корее, инструктор в барной академии Diageo и “стильный тренер” в коктейльной школе Johnnie Walker.

Фирменный коктейль: Garden No.TEN

Интересный факт: он участвовал в следующих конкурсах: Азиатско-Тихоокеанский Коктейльный Конкурс 2008 года (финалист), конкурс World Class в 2009 году (победитель в Корее, 4-е место в глобальном финале), приглашенный бармен на Гран-При Сингапура 2009 года.



№ 10 – Фабьян Майяр

Где: Монреаль

Сколько лет за стойкой: 17

Известен чем: Основатель
компании Mixoart Bar
Entertainment и владелец
монреальским баром Lab bar.
Жизненный принцип Фабьяна –
меньше пить, лучше пить.

Фирменный коктейль: Jerky Lab
Jack

Интересный факт: Фабьян
сотрудничает с объединением
ресторанов Cocktails & Tablee в
Монреале, чтобы создать
идеальное сочетание высокой
кухни и коктейлей.



№ 11 – Ангус Макгрегор

Где: Живет в Дубае, родом из Эдинбурга, Шотландия

Сколько лет за стойкой: 17

Известен чем: В настоящее время работает менеджером бара в элитной ресторанной сети Nakkasan. Ангус раньше был основателем и главой Liquidstate – компании, сотрудничающей исключительно с барами и обеспечивающей обучение и советы по развитию. Ангус работал по всему свету и повидал многое удивительного и прекрасного. А также он является тренером WSET (Образовательный фонд “Вина и спиртные напитки”), он побеждал или входил в тройку лидеров на многочисленных конкурсах, включая Diageo World Class, кубок мира Stolichnaya UKBG, кубок Finlandia и конкурс Havana Club. Также занял второе место на церемонии вручения наград “Бармен Года” британского журнала theClass.

Фирменный коктейль: Smoked Rum Old Fashioned, Marsala Baked Pear & Saffron Daiquiri, Urtica or Thistlestix...выбирайте сами.

Интересный факт: Ангус когда-то взял отпуск с работы на четыре месяца, чтобы поехать жить в Таиланд и потренироваться в Тайском боксе. Напоследок он провел схватку на стадионе Theprasit и, к счастью, победил.



№ 12 – Хосеф Мортера

Где: Мехико

Сколько лет за стойкой: 10

Известен чем: Тенденция к органике. Сырье и процесс работы Хосефа просты. Он любит соединить качественные ингредиенты с мексиканским искусством, сноровкой и техниками.

Фирменный коктейль: Джин и тоник

Интересный факт: Его коктейли ценят за отборные ингредиенты и свежесть. Он всегда старается следовать классическим основам и применять свои кулинарные знания в своей работе. Хосеф представляет джин Hendrick's в Мексике.



№ 13 – Дериван Душ Сантуш

Где: Бар Número, Сан-Паулу
Сколько лет за стойкой: более 30

Известен чем: Опыт и изощренность при подаче напитка. Он написал восемь книг о коктейлях, миксологии и напитках и преподает в профессиональном институте Senac.

Фирменный коктейль: Сухой мартини

Интересный факт: Дериван ненавидит “эффектное” барменство и необыкновенные выступления во время составления напитка. Он считает, что это портит шик и изысканность момента, когда человеку подают напиток.



№ 14 – Гилад Ливнат

Где: Тель-Авив, Израиль
Сколько лет за стойкой: 9
Известен чем: Совладелец и основатель коктейль-бара Imperial Craft, Гилад, также отмеченный наградами миксолог, и недавно создавший коктейльное меню для летнего бара отеля Carlton. Он является старшим консультантом в лучшей школе барменов в Израиле. Гилад раньше работал главным продюсером радио-шоу.
Фирменный коктейль: Янтарная сангрия
Интересный факт: Гилад – владелец третьего поколения Imperial, последней оставшейся в семейном владении гостиницы в Тель-Авиве, расположенной над коктейль-баром Imperial Craft.



№ 15 – Франки Соларик

Где: Торонто

Сколько лет за стойкой: 15

Известен чем: Совладелец дико популярного бара Barchef в Торонто, признанного одним из топ-100 баров в мире в 2010 году по версии журнала Food and Wine. Соларик также новатор в области молекулярной миксологии в Канаде и является одним из лучших миксологов в стране.

Фирменный коктейль: Vanilla

Hickory Smoked Manhattan

Интересный факт: Франки раньше делал карьеру в качестве профессионального скалолаза.



№ 16 – Душан Зарич

Где: Нью-Йорк

Сколько лет за стойкой: 20

Фирменный коктейль: Манхэттен

Известен чем: совладелец баров

Employees Only и Macao Trading Co

и соучредитель производителя

спиртных напитков The 86

Company. Душан – отмеченный

наградами бармен, который

недавно создал коктейль-меню для

ресторана Forcella на Парк-авеню в

Нью-Йорке. В рамках интересного

сотрудничества он подобрал

коктейли к пиццам. Душан создал в

соавторстве книги You Didn't Hear It

From Us (Вы это слышали не от нас)

и Speakeasy: The Employees Only

Guide to Classic Cocktails

Reimagined (Спик-изи: Служебный

путеводитель по переосмысленным

классическим коктейлям).

Интересный факт: Душан

появляется в документальном

фильме Hey, Barman (Эй, бармен),

который был показан в начале

марта на фестивале South by

Southwest в Остине, штат Техас.



Чаоссу! P.S. С вами был дядька
Реборн.

