

Барменств



1. История

2. Уникальность и
Профессии

3. Важность и
незаменимость

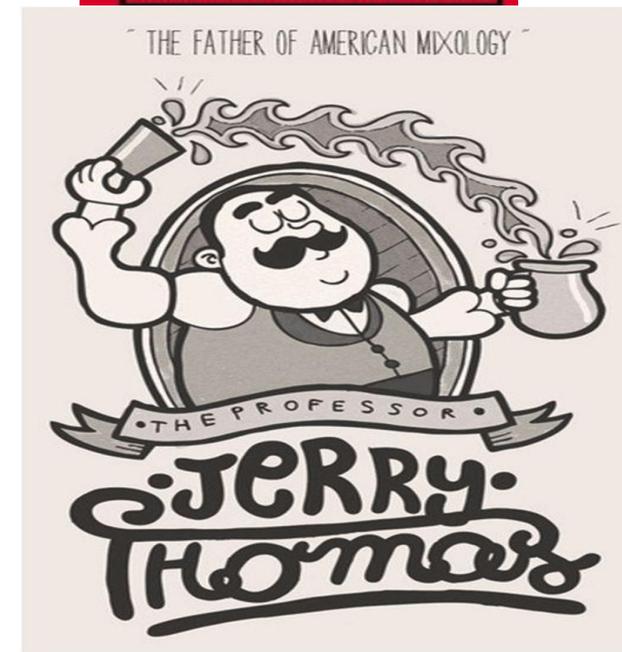
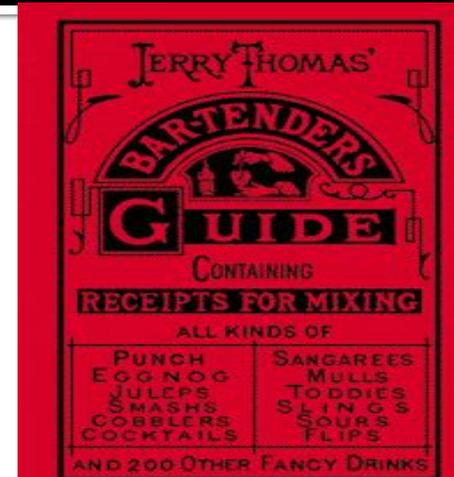
4. Риск

5. Обретение
навыков

1.История

Эту профессию зачали в Соединённых Штатах Америки во время "золотой лихорадки" . В Европу эту деятельность занесло в середине 19 века. В то время в торговых точках в поселениях продавалось всё и сразу. Хозяева во благо увеличения товарооборота , стали предлагать и алкогольные напитки(выпивку). После, помещения начинали разделять на две зоны : "Торговая зона" и "Место для отдыха" которое стали называть баром. Тогда же и зародились бармены. Коктейли в их современном виде появились также в США.

В 1862 году вышла первая книга содержащая сведения о напитках и рецептуру коктейлей, которая называлась "Bartender's Guide".



Великобритании работа бармена рассматривается не как долгосрочная профессия, а скорее как вторая работа, для рядовых граждан, или подработка для студентов с целью получения опыта или оплаты учёбы в университете. Таким образом у этого рода деятельности нет устойчивости и смена кадров является обычным делом.



2. Уникальность профессии

В большинстве случаев барменами становятся молодые люди до 30 лет, хотя в стране — родине данной профессии ситуация обстоит с точностью до наоборот. Каждый уважающий себя бармен обязан ознакомиться с первой книгой-кодексом бармена «Bartender's Guide», вышедшей ещё в 1862 году и содержащей помимо основных установок уникальную рецептуру коктейлей и напитков.



3. Важность и незаменимость

- Важность и незаменимость бармена не вызывает сомнения в современном мире. Более того, частой практикой становится наличие работников с тонким психологическим чутьём, способных не только предоставить сервис на высшем уровне, но и проявить человеческое сочувствие и сострадание, встречающиеся довольно редко в наши дни.



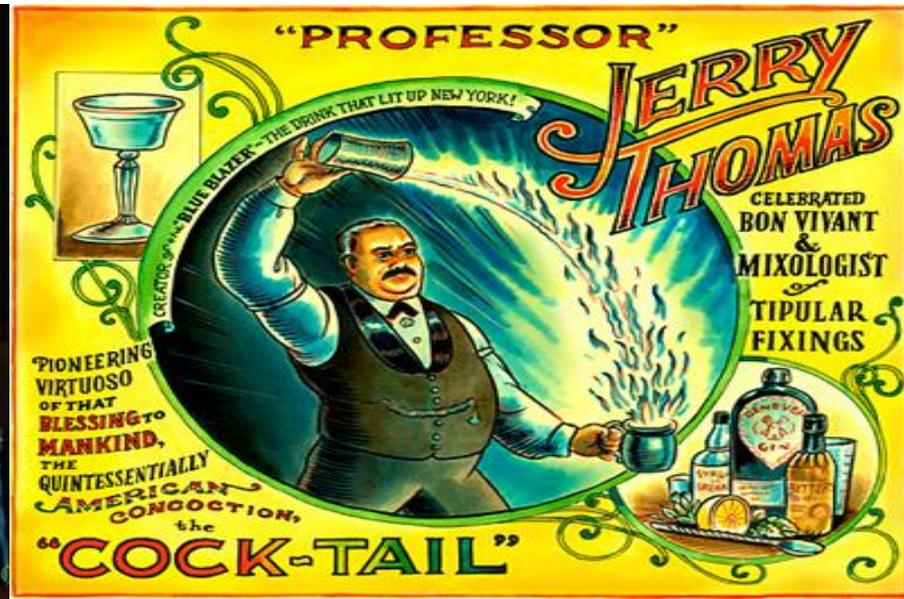
4.Риск

При видимой простоте профессии бармена, существуют и подводные камни. Принято полагать, что это традиционно мужская профессия, что подтверждается практически 100% отсутствием девушек за барной стойкой. Ещё одним обстоятельством становится жёсткая конкуренция среди профессиональных барменов, в то время как новичкам, чтобы занять своё место в королевстве коктейлей, нужно немало потрудиться, чтобы доказать свою компетентность.



5. Обретение навыков

Несмотря на популярность профессии, получить её непросто. Основная загвоздка состоит в отсутствии специальных заведений для обучения барменов. Столкнувшись со списком курсов и платных школ искусства барменов, детально изучите направление деятельности каждой. Рационально будет обратиться в зарекомендовавшие себя школы, и после обретения базовых знаний усиленно заниматься оттачиванием приобретённых навыков.



Несколько слов о профессии...



Многие думают, что профессия бармена - это плохое занятие, почему??

Всё из-за того что она связана с алкоголем...

Но ведь хозяин бара только готовит коктейли, а не употребляет их.

Его задача: вкусно и эффектно сделать коктейль, красиво его подать, понравится посетителю бара!!!



Каждый бармен должен уметь найти общий язык с клиентом и иметь профессиональный подход к исполнению своих обязанностей. Считается, что бармен, который обладает навыками психолога и профессиональными барными навыками, может обеспечить постоянных клиентов заведению в большем количестве, чем хорошие, аккуратные официанты с улыбкой или безупречная кухня..

YAMR.RU



Отметим, что завязка диалога с посетителем – это один из главных навыков, которые должен уметь и практиковать бармен. Стоит отметить, что настоящий бармен знает о том, что большинству клиентов нужно просто понимание его ситуации, им хочется, чтобы их кто-то выслушал, например хороший психолог. В данном случае - это бармен.



Коктейли - это еще не всё, также бармен должен всегда содержать своё место и приборы в чистоте, уметь готовить разные блюда, закуски, а так же уметь развлечь клиента.



О развлечении...

В этой профессии не стоит останавливаться только на миксологии, истории, готовке и подаче коктейлей...

Можно пойти дальше...

Флейринг - совсем новое слово в барменстве



Флейринг

■ Флейринг – артистичное приготовление смешанных напитков, во время которого бармен переворачивает, вращает, подбрасывает и ловит бутылки, шейкер, лед и другие барные принадлежности.



Заключение

Я считаю, что бармен очень интересная профессия, которую трудно описать в двух словах. На работе ты постоянно находишься в окружении музыки, большого количества разных людей, ну и конечно же разного рода напитков или блюд, которые ты делаешь сам... Бармен отвечает не только за смешивание и подачу напитков и коктейлей. Бармен просто обязан заботиться о деталях, о клиенте, о вкусе, о красоте

