**Профессия бармен: мечта алкоголика или творческого человека?**

Давайте признаемся честно – какие ассоциации вызывает слово «бармен»? Темное помещение, пропахшее дымом, и сутулый человек за стойкой, который хмуро разливает бренди.

Давайте на основании фактов развенчаем существующие мифы.

**№1.** **Барменом может стать каждый**

Неправда. Учитывая особенности поведения людей после нескольких коктейлей, человек должен быть стрессоустойчивым, коммуникабельным, а учитывая специфику некоторых заведений – толерантным.

**№2. Это простая работа**

Бармен не только наполняет бокалы и стаканы спиртными напитками, но и должен уметь готовить необычные коктейли. Идеальный вариант – если он изобретает рецепт, который нравится посетителям заведения. Именно такие ребята поднимаются о карьерной лестнице.

Кстати, обычно в карте ресторана минимум 10 коктейлей, значит всего 30-50 ингредиентов. Чтобы неправильно поданный «Оргазм на пляже» не закончился «Кровавой Мэрри», нужно владеть хорошей памятью.

**№3. К барменам нет особых требований**

Еще в числе обязательных требований находятся: хорошая координация, отличный глазомер, чтобы расход алкоголя был по установленным нормам, умение работать со специальным оборудованием, отлично знать ассортимент напитков и их характеристики.

**№4. В бармены берут всех**

Сегодня установлены жесткие критерии, которые нужно соблюдать, если хочешь работать барменом:

* презентабельная внешность, которая включает хорошую одежду,
* отличные манеры (бармен работает с большим количеством постоянных клиентов – никто не хочет терять такой источник дохода),
* чистоплотность,
* опрятность
* отсутствие целого спектра болезней. То есть если у Вас плохо со слухом, зрением, слабое сердце и плохие нервы – работа бармена не для Вас.

**Карьера бармена? Легко!**

Многих привлекается плавающий график и работа в известных ночных клубах, барах и ресторанах, потому что как раз здесь, за стаканчиком виски, можно завести правильные знакомства.

Кстати, высшее образование – не обязательно. Но идеально, если Вы пройдете курс «Технология продукции общественного питания» или запишитесь на специальный тренинг.

Кроме зарплаты, бармену грозят чаевые. А еще возможность получить повышение – с бармена до фрийстайлиста и сомелье, а, может, даже открыть свое заведение, ведь Ваше имя знают во всем городе.