Все о профессии бармена

Работа бармена зачастую бывает не так легка, как может показаться на первый взгляд. Он должен быть мастером своего дела, так как именно он является душой бара или ресторана. Тем не менее, это очень прибыльное занятие, предполагающее под собой общение с людьми в веселой обстановке.

**Такой разный человек!**

**У бармена должна быть прекрасная память**, чтобы держать в ней ассортимент товара, сотню рецептов и видов напитков и коктейлей. Отлично **разбираться в сортах пива и вина**. Для того чтобы **поддержать разговор**, кроме запрещенной темы о религии, **дать какой либо совет** или просто выслушать клиента**, нужны знания в психологии**; а если гость окажется не совсем трезв, то и вовремя запретить ему употреблять алкоголь. Из этого следует, что **стрессоустойчивость и хорошая физическая подготовка** тоже может выручить в таких ситуациях, когда гость будет не согласен и полезет выяснять отношения. Бармен **должен разбираться в финансовых документах, быстро считать в уме** и **обладать навыками продаж**. Если он – бариста, то **уметь приготовить кофе до 40 видов** и напитков на его основе. А еще иногда **необходимо устраивать зрелища**, такие как жонглирование бутылками и стаканами. Нельзя не согласиться, что это представление требует **знаний циркового искусства и артистизма**, а потому 10- минутное шоу вызовет дикий восторг у публики. Но фантазия опытного специалиста на этом не заканчивается – **обладание прекрасного чувства** юмора послужит хорошим подспорьем для привлечения посетителей. Меловые доски с оригинальными надписями и шутками, которые ставятся при входе в заведение тому яркий пример.

**Как зарабатывает бармен.**

Заработная плата обычно составляет 15- 20 тысяч рублей. Если к бармену идут только с одной целью – пообщаться, попробовать его фирменный коктейль или увидеть его шоу, то чаевые составляют примерно такую же сумму, а 20-25 смен по 8- 16 часов приносят неплохую прибыль. Но иные зарабатывают нечестным трудом. Распространена практика обмана с алкогольными напитками, тем более, если клиент пьян и ничего соображает - вам запросто могут продать разбавленный или более дешевый. Одинарный кофе могут выдать за двойной, в бокале пива взбить пену, а свежевыжатые соки разбавить с соком из пакета. Не исключение составляют просроченные тортики, пирожные и сендвичи. Продукты, принесенные из дома и из которых впоследствии сделают блюда, принесут деньги всем кто в деле, но только не ресторатору или инвестору. Хороший бармен обмана не допустит. Весьма печально, если причиной закрытия ресторана или кафе послужат недобросовестные работники.

**Карьера.**

Для того чтобы стать барменом не обязательно проходить специальные курсы или иметь высшее образование, хотя это только добавить вам важности. Без соответствующего образования сначала вам придется поработать официантом, так сказать для ознакомления. Если 2 –х. недельная стажировка пройдет успешно, и вас примут на работу, вы на шаг приблизитесь к цели. Став барменом, придется много работать на свою репутацию. Потом будут приходить постоянные клиенты и приглашения на открытие новых заведений; поступят предложения поучаствовать в конкурсах барменов во фристайле или фрейлинге. Если вы захотите сменить место работы, то участника конкурсов берут охотнее, так что не упустите свой шанс. Для повышения авторитета стоит принимать участия в соревнованиях среди барменов, как это делают именитые гуру, во всяком случае, этот опыт оставит большой отпечаток в вашей жизни.

Искусство подачи коктейлей.

Фишкой любого уважающего себя ресторана или кафе, является оригинальная подача блюд. Ежегодно бармены радуют своих посетителей фееричными представлениями, жонглируют бутылками и умеют красиво преподнести напитки. В этом коктейли заняли заслуженное первое место.

**Цвет и многослойность.**

Для придания необычного цвета, такого коктейля как «Голубая лагуна» или «Ракель» используется ликер De Kuyper Blue Curacao. Напиток окрашивается в потрясающий нежно голубой цвет. Для придания красного цвета напитку могут использоваться гранатовые, вишневые или малиновые соки, клюквенный морс и вино. Для зеленого цвета используются мятный ликер зеленый De Kuyper Crème de Mente Green, банановый De Kuyper Pisang, дынный De Kuyper Melon или сухое вино. С таким же успехом делается и остальная палитра цветов, как из искусственных красителей, так и из натуральных с помощью ягод, овощей и фруктов. Слоистость достигается при наличии двух разных по плотности жидкостей, к примеру, сиропа и водки, имеющей плотность поменьше. Те жидкости, в которых крепость мала сахара будет больше, поэтому основа таких коктейлей это тяжелые напитки. Таким образом, можно собрать целую радугу цветов в одном бокале, и насладиться всеми красками вкуса.

**Гори, гори ясно!**

Эффектное поджигание напитка - это главный атрибут любой яркой вечеринки. С помощью него вы можете порадовать своих друзей и близких. Переливание пылающей жидкости из одного бокала в другой завораживает, а вкус становится более мягким и тонким. Но при приготовлении горящих коктейлей бармены должны соблюдать некоторые правила безопасности:

\* Стекло посуды, в которой будет подаваться напиток должно быть толстым. При предварительном подогреве посуды она не лопнет из-за резкой смены температуры.

\* Нельзя наклоняться над горящим питьем, рискуя своим здоровьем.

\* Горящие объекты необходимо держать подальше от открытых бутылок со спиртным. Сами бутылки необходимо закрыть пробками или крышками.

\* Важно начинать поджигать алкоголь в ложке - из-за неправильной технологии может загореться весь коктейль. Пламя должно распространяться на поверхности нектара.

Чтобы получить огненный напиток, алкоголь должен быть выше 40 градусов. Классика пылающих коктейлей - Б- 52, сюда относятся также различные пунши и самбука.

**Бокалы и украшения для коктейля.**

Различают около 13 видов бокалов для подачи разного вида этого напитка. Вот названия только отдельных из них – Харрикейн, Пус кафе, Сауэр, бокал для Айриш кофе, бокал Мартини или Коктейльная рюмка. Каждый предназначен отдельно для своего ряда напитков. К примеру, виски стакан - в нем подаются коктейли или напитки со льдом в чистом виде или тот же Пус кафе - бокал для слоистых коктейлей. А джиггер или шот, в простонародье, стопка предназначался для небольших объемов напитка и который выпивался одним глотком. Без внесения в напиток некоторых украшений не будет некоторой завершенности подачи. Листья мяты, шпажки с нанизанными на них кусочками фруктов – яблока, киви или апельсина, ягоды, такие как вишня, клубника, клюква или малина отлично для этого подходят. Не стоит забывать и о красиво срезанной кожуре лимона, декоративных зонтиках, палочках корицы, зерен кофе и тертого шоколада. Леденцы, яркие сиропы и цветные трубочки особенно порадуют детей. Края бокала можно украсить, предварительно смочив водой и перевернув на заранее приготовленной поверхности с сахаром или солью.