



PROFESJONALNY BARMAN

— PIERWSZE KROKI W ZAWODZIE



Po 3 miesiącach swojego zamrożenia sektora hotelarsko-gastronomicznego wracamy na ścieżkę „normalności”, co w wielu przypadkach wiąże się ze swoistym restartem naszej aktywności.

Większość krajów europejskich otwiera granice dla międzynarodowej turystyki, likwidując bariery i ograniczenia związane z pandemią. Hotele, restauracje, kluby i bary z utęsknieniem czekają na powrót swoich gości. Tysiące pozbawionych pracy barmanów i barmanek wraca po przerwie do całkowicie zmienionej rzeczywistości, zastrzonych rygorów sanitarnych i zmian organizacyjnych.

Musimy uzbroić się w cierpliwość, aby samemu znaleźć odpowiedź na pytania związane z nowymi warunkami pracy i płacy. Mocno osłabiony ekonomicznie rynek HoReCa, nakreśli indywidualną ścieżkę powrotu do normalności. Czy będzie to rynek pracodawcy, czy też pracownika, trudno obecnie o jednoznaczną opinię. Już za kilka miesięcy, otrzymamy wiarygodną informację, jak długo potrwa kryzys. Jako urodzony optymistą, jestem przekonany, iż bardzo krótko. System jest tak mocny, jak jego najstarsze ogniwo, zatem najstarsi zostaną zastąpieni. Sposobem na sukces jest niewątpliwie inwestycja w zespół pracowników, albowiem to oni mają bezpośredni wpływ na szybki i trwały powrót naszych gości. Rola profesjonalnych barmanów, będących ambasadorami kultury picia napojów alkoholowych, jest tutaj nie do przecenienia.

Przygotowując ten materiał chciałbym dodać swój głos w dyskusję na temat kompetencji, praw i obowiązków związanych z zawodem barmana. Pozwoli to w przyszłości nakreślić ramy podstawy programowej, dedykowanej procesom edukacji, niezbędnej przy organizowaniu programu dydaktycznego. Musimy zdawać sobie sprawę, iż zawód barmana, niezwykle ważny w segmencie zawodów HoReCa, jest swoistym rzemiosłem, ściśle powiązaniem z umiejętnościami manualnymi, które w powiązaniu z doświadczeniem nabytym na stanowisku pracy daje efekt profesjonalnego serwisu. Kilkudziesięcioletnie do-

świadczenie, związane z piastowaniem funkcji Prezydenta SPB oraz 14-letnia praktyka zawodowa, jest podstawą do nakreślenia swojej ścieżki rozwoju zawodowego, która daje gwarancję najwyższych standardów obsługi barmańskiej.

Dla przypomnienia, sektor usługowy w HoReCa jest stosunkowo młodą dziedziną gospodarki. Pominąwszy okres związany z rewolucją przemysłową, która stworzyła podstawy współczesnego hotelarstwa i nieco później rozwoju gastronomii jako usługi towarzyszącej, historia trwa nieco ponad 100 lat (umownie od przełomu XIX i XX w.). Profesja barmana zmieniła się w zależności od rozwoju hotelarstwa oraz gastronomii i stworzyła wiele standardów adekwatnych do specyfiki krajów czy bezpośrednio miejsca pracy. Tak jak w innych profesjach nastąpiła swoista, „wąska specjalizacja”, związana z charakterem i konceptem baru, klubu i restauracji, zarówno w obiekcie hotelowym, jak i w infrastrukturze dynamicznie rozwijających się miast.

Ścieżka kariery młodego adepta sztuki barmańskiej powinna być transparentna i jednoznacznie określona w ramach umowy o pracę. Pracodawca powinien być zainteresowany, aby podległy mu personel realizował zadania w oparciu o jasno określone kryteria rozwoju na danym stanowisku pracy. Zmotywowany pracownik jest najlepszym gwarantem wysokiej jakości świadczonych usług oraz sukcesu komercyjnego. Praca za barem zorganizowana w oparciu o ściśle nakreślone obowiązki na poszczególnych pozycjach, sprzyja dobrej organizacji zespołu, co w bezpośredni sposób przekłada się na wydajność i efekty finansowe związane z pracą za barem.

Dobra organizacja pracy zespołu oparta jest o doświadczenie i praktykę zawodową obejmującą wszystkie możliwe obowiązki spoczywające na barmanie. Dopiero połączenie bogatej wiedzy miksologicznej z codzienną praktyką pod czujnym okiem doświadczonego barmana, zapewnia efekt „perfect service”, dający satysfakcję zarówno gościom, jak i właścicielowi baru.



Deficyt pracowników w sektorze HoReCa spowodował znaczne obniżenie kryteriów oceny kompetencji niezbędnych do wykonywania zawodu barmana. System szkoleń i kursów zawodowych realizowanych w ramach zamówień publicznych, wspartych funduszami z Unii Europejskiej, spowodował niekontrolowany rozwój „szarej strefy” szkoleniowej opartej o kryteria ilościowe, zamiast jakościowych. Brak zintegrowanego systemu weryfikacji jakości szkoleń powoduje, iż do zawodu barmana trafia wielu przypadkowych, słabo wyszkolonych młodych osób, niezbyt świadomych, jak trudna i odpowiedzialna to praca.

Nie do zaakceptowania jest sytuacja, iż podstawowym kryterium wyboru firmy szkoleniowej dla większości projektów finansowanych ze środków publicznych jest niska cena zamiast merytorycznej oceny jakości i efektów szkolenia zawodowego. Zdumiewająca to sytuacja, iż „niezależną” certyfikacją jakości szkoleń barmańskich i baristycznych zajmują się podmioty, które nastawione są na szybki zysk uzależniony od liczby wystawionych certyfikatów. System nie sprzyja bezstronności i rzetelności weryfikacji pracy szkoleniowców.

Stowarzyszenie Polskich Barmanów jako jedyny w Polsce podmiot posiada licencjonowany program szkoleniowy stworzony przez nestora polskiej szkoły barmańskiej Z. T. Nowickiego, który stanowi bazę do pozyskiwania nowych członków naszej organizacji. Systemowo powiązany z licznymi konkursami barmańskimi jest doskonałym poligonem zdobywania doświadczenia i podnoszenia kwalifikacji. Ścisła współpraca na arenie międzynarodowej otwiera duże możliwości wymiany doświadczeń w oparciu o stale zmieniające się mody i trendy światowego barmaństwa.

Propozycje swoistego uporządkowania modelu kształcenia w oparciu o państwowe i prywatne szkoły o profilu hotelarsko-gastronomicznym, środowisko skupione wokół SPB komunikuje od wielu, wielu lat. Niestety ze strony Ministerstwa Edukacji nie widać specjalnego zainteresowania, aby w oparciu o międzynarodowe standardy stworzyć profesjonalny moduł szkoleniowy. Swoistą barierą trudną do pokonania może być obecność alkoholu na zajęciach praktycznych, ściśle związanych z programem szkolenia. Wobec restrykcyjnych przepisów ustawowych, stworzyliśmy wersję szkolenia opartego na zastosowaniu ingrediencji bezalkoholowych, specjalnie dedykowaną młodym adeptom naszej profesji. Znana w hotelarstwie i gastronomii maksyma „od portiera do dyrektora” – będąca kwintesencją kariery w stylu amerykańskim, to swoiste motto dla wszystkich zainteresowanych karierą zawodową w tym sektorze.

BARBACK – POMOCNIK BARMANA

Jest to najniższa pozycja, jaką możemy uzyskać, zaczynając swoją karierę w tym zawodzie.

Obowiązki przed otwarciem baru:

- przygotowanie baru do przyjęcia gości w zakresie ekspozycji wszystkich alkoholi, piwa, wina oraz składników bezalkoholowych i dodatków niezbędnych do funkcjonowania baru, uzupełnienie stanu bazowego zaopatrzenia w odniesieniu do dziennego zapotrzebowania;
- sprawdzenie i uzupełnienie stanów szkła niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania baru;
- sprawdzenie sprawności urządzeń barowych, ekspresu do kawy, blendera, chłodziarek, kostkarki i kruszarki do lodu, urządzeń do nalewania piwa beczkowego, zmywarki do szkła, terminala do płatności wraz z kasą fiskalną etc.;
- sprawdzenie sprawności oświetlenia baru, nagłośnienia, ewentualnie systemu klimatyzacji;

- sprawdzenie stanu czystości w barze i strefie serwisu;
- Sporządzenie raportu z audytu otwarcia baru.

Obowiązki w czasie pracy baru:

- monitorowanie i uzupełnianie stanów asortymentowych w/g potrzeby;
- pomoc barmanowi w wykonywaniu sprawnej obsługi gości;
- usuwanie śmieci;
- wspomaganie obsługi baru na linii zmywalnia – lada barowa.

Obowiązki po zamknięciu baru:

- sprzątanie baru i strefy serwisu;
- czyszczenie urządzeń barowych według instrukcji oraz odłączenie ich ze źródła zasilania energetycznego;
- uzupełnienie stanów asortymentowych;
- sporządzenie raportu z audytu zamknięcia baru.

Rekomendowany przez SPB program szkoleniowy: Barman-mixer Level A – podstawy profesjonalnego barmaństwa

BARMAN – BARTENDER

Osoba na tej pozycji odpowiada za bezpośrednią obsługę gości polegającą na:

- przywitaniu gości;
- przyjmowaniu i sprawnej realizacji zamówień, koordynując i łącząc pracę zespołu;
- przygotowywaniu i serwowaniu napojów bezalkoholowych, alkoholi mocnych, wina, piwa i napojów mieszanych wysokiej jakości, zgodnie z recepturami;
- utrzymaniu czystości w strefie baru;
- obsłudze gości z zachowaniem odpowiedzialności, zapobiegając nadmiernemu spożyciu, przestrzegając prawa (ustawa o wychowaniu w trzeźwości);
- kontrolowaniu przebiegu płatności;
- tworzeniu indywidualnego menu w oparciu o dostępne ingrediencje;
- dbanie o odpowiednią, przyjazną atmosferę dla gości (światło, muzyka);
- kontrola prac związanych z otwarciem i zamknięciem baru;
- przygotowanie dziennego rozliczenia baru.

Rekomendowany przez SPB program szkoleniowy: Barman-mixer Level A + 12 miesięcy praktyki w pracy za barem + Barman-mixer Level Professional

BARMAN-SENIOR – HEAD BARTENDER

Osoba na tej pozycji odpowiada za kształt i ostateczny poziom konceptu barowego, w tym:

- przygotowuje portfolio alkoholi i ingrediencji bezalkoholowych w oparciu o ekonomiczne korzystne rozwiązania współpracy z dystrybutorami;
- realizuje plan zaopatrzenia i prowadzi gospodarkę magazynową baru;
- przygotowuje organizację pracy zespołu barmańskiego do sprawnej obsługi na najwyższym poziomie (plan pracy/edukacja/masterclass/degustacje /warsztaty szkoleniowe);
- koordynuje, kontroluje i modyfikuje procedury związane z ekonomią prowadzenia baru;
- zabezpiecza wyposażenie oraz sprawne działanie sprzętu i urządzeń barowych.

Rekomendowany przez SPB program szkoleniowy: Barman-mixer Level Professional + 12 miesięcy praktyki zawodowej na stanowisku barman

z barmańskim pozdrowieniem
Ryszard Berent