



Бармен

Особенности и дополнительные сведения

Современный профессиональный бармен знает не только огромное количество приготовления различных коктейлей и напитков, но также предназначение посуды, правила сервировки. Во многих заведениях бармены показывают настоящее шоу - «фрисквайл». Бармен, во время приготовления напитка, мастерски жонглирует бутылками и посудой, использует декоративные фрукты или огонь. Это радует публику и увеличивает посещаемость заведения. Такие бармены очень ценятся в клубах, ресторанах и увеселительных заведениях. Кроме непосредственного обслуживания посетителей бара, бармен должен поддерживать чистоту на рабочем месте, соблюдать распорядок дня. Бармен работает с кассой и подсчитывает выручку. В обязанности бармена входит оформление заявок на недостающие в баре продукты, напитки, посуду; приём товаров от поставщиков, со склада. Этот специалист должен хорошо знать рецептуру всех представленных в баре напитков и блюд, чтобы ответить на соответствующие вопросы клиентов.

Работа бармена проходит в постоянном шуме и среди большого количества людей. Поэтому он должен обладать хорошей оперативной памятью, чтобы не путать заказы. Как любой работник общепита, этот специалист должен быть опрятным и соблюдать чистоту на рабочем месте. Бармен должен быть обаятельным, общительным человеком, умеющим поддержать любой разговор или завязать его. Чувство юмора и артистизм очень приветствуются. В то же время нужно быть готовым к быстрому и мирному улаживанию возникающих споров и конфликтов в баре. В зависимости от характера заведения, в котором предстоит работать бармену, он должен быть готов к ночным сменам, работе в праздники и выходные.



Где получить профессиональные навыки и умения

Учреждение образования
«Молодечненский
государственный колледж»

Адрес

г. Молодечно, улица
Городокская, 111



**Вас ждут рабочие
места в БАРАХ,
ЗАКУСОЧНЫХ
КАФЕ, ПИЦЕРИЯХ,
РЕСТОРАНАХ
города Молодечно и
Минской области**