

Тема 4. Організація праці обслуговуючого персоналу бару

План

1. Організація робочого місця бармена.
2. Кваліфікаційні вимоги до професії бармена.
3. Правила особистої гігієни бармена.

1. Організація робочого місця бармена

Правильно організоване робоче місце бармена дозволяє значно прискорити обслуговування, полегшити працю бармена, зробити його більш раціональним і артистичним. Простором, де людина живе, трудиться, відпочиває, займається наука ергономіка. Вона вивчає, як місце проживання людини зробити більш зручним і практичним. Існує декілька правил ергономіки, які необхідно використовувати і на робочому місці бармена. А саме:

- Те, що використовується частіше, повинно знаходитися ближче, що використовується рідко - далі.
- Те, що беруть правою рукою, має знаходитись праворуч, що беруть лівою рукою, кладуть зліва.
- Ближче до себе розташовують низький інструмент, далі - вищий.
- Оптимальна висота робочої поверхні для середньостатистичної людини, що працює стоячи, - 86 см. Але для барної стійки цю висоту слід збільшити до 90-92 см. У бармена, ростом нижче середнього, під ногами може розташовуватися трап. А в підвальних приміщеннях та на першому поверсі працювати без трапів взагалі не можна, - з позиції санітарних норм і правил.
- Не можна змішувати робочі місця для різних або таких, що сильно різняться, операцій і технологічних процесів, кожна повинна мати свою технологічну лінію або своє робоче місце. Ергономіка розділяє робоче місце на три зони за їх значимістю.

Перша зона для працюючого стоячи. Нею вважається робоча поверхня в радіусі витягнутої правої або лівої руки з нахилом корпусу. В ній розташовуються найбільш часто використовуваний інвентар, інструмент і сировину. Місце прямо перед працівником залишається абсолютно вільним і служить для виконання основних операцій по приготуванню напоїв. Його ширина приблизно дорівнює ширині плечей (50-60 см), а глибина становить 30-40 см.

Друга зона. Це простір, який охоплюється рукою (правою чи лівою) при відступі на один крок або повороті корпусу на 180 °. До другої зони відносяться також місця, які можна дістати, присівши, не сходячи з місця, а також висувні ящики, які знаходяться біля робочого місця бармена. У цій зоні також розташовують інвентар, інструмент і сировину, які

використовуються рідше.

Третя зона. Весь інший простір даного технологічного процесу. Для бару це вся барна стійка, включаючи вітрину, полиці, ящики, шафи і т. д.

Розглянемо зразкову організацію робочого місця для приготування змішаних напоїв.

Перша робоча зона. На робочій поверхні знаходяться:

1. Вільний простір для виготовлення змішаних напоїв.

Праворуч:

2. Ємності для найпопулярніших гарнірів.

3. Дошка для цитрусових і гарнірів.

4. На дошці - ніж для цитрусових, під праву руку.

5. На дошці - щипці для цитрусових і гарнірів, під ліву руку.

6. На дошці - барна ложка, під праву руку.

7. Лимонний сік, якщо в барі застосовується готовий сік.

8. Ганчір'я або губки для робочої поверхні і барної дошки.

9. Контейнер і щипці для льоду, під праву руку.

Прямо перед барменом:

10. Барна склянка.

11. Американський шейкер.

12. Європейський шейкер.

Зліва:

13. Свізл і шпажки.

14. Підставка з мензуркою і друга мензурка або джігер.

15. Підставки під напої (картонні, полотняні та інші).

16. Стопки блюдця і тарілок.

17. Запас коктейльних або чайних ложок.

18. Серветки з самим необхідним інвентарем (барні або інші ложки, шпага для льоду, сито, лійка, ступка, барний ключ, штопор і т. п. часто необхідне).

На барній дошці знаходиться:

Праворуч:

19. Соломка, кілька видів.

20. Сифон з водою на підставці.

Зліва:

21. Монетниця. Під праву руку бармена, коли він стоїть біля касового апарату, зате під праву руку гостя, що стоїть навпроти основного місця бармена.

Решта першої робочої зони на барній дошці виключно вільна, вона служить для подачі замовлень.

Друга робоча зона. На робочій поверхні знаходяться:

Праворуч.

22. Ручна соковижималка, якщо така використовується в барі.

23. Комплект модифікаторів з лопатками для них.

24. Набір гарнірів в банках з прибором для переукладання.

25. Інші гарніри в тарілках і салатниках.
26. Рушник для рук, що висить на робочій поверхні.
27. Відро для сміття.

У цій зоні раніше бармен розташовував робочий запас пляшок. У деяких барних стійках досі можна спостерігати яму для льоду, де знаходилися ці пляшки. У зв'язку з сучасним дуже широким асортиментом напоїв робочий запас пляшок ставлять зазвичай за собою. При такому розташуванні їх легше вибрати, і вони є додатковою рекламою. У другій зоні, біля ручної соковижималки, залишають трохи вільного місця для тимчасового розташування пляшок або іншого посуду при швидкому обслуговуванні.

Зліва.

Може перебувати додатковий запас підставок, ложок та іншої необхідної дрібниці. Раніше зліва завжди розташовувався запас найнеобхіднішого і ходового скла. Але в сучасних умовах його витісняє в третю зону касовий апарат. Він необхідний при кожному замовленні та його індикатор повинен бачити відвідувач.

28. Касовий апарат.
29. Калькулятор.

Якщо у касового апарата немає спеціального грошового ящика, то висувний ящик під касовим апаратом виділяють для грошей. Обладнують замком.

На барній дошці може знаходитися:

Зліва.

Предмети, не потрібні бармену, але які можуть знадобитися гостю, розташовуються під його праву руку.

30. Попільничка.
31. Настільна запальничка.
32. Прейскурант, меню, барна карта і т. д..
33. Зубочистки.
34. Серветки паперові.
35. Робочий запас напоїв може знаходитися за барменом, у другій робочій зоні.
36. Місце розташування запасу скла на підносах визначається самим барменом, в залежності від конкретних умов в барі. Але зручніше, коли він по ліву руку від себе, в другій або третій робочій зоні. Можна цей запас розташувати і за робочим запасом пляшок у другій робочій зоні. У висувних ящиках зручно зберігати запаси самого необхідного в роботі. Такі запаси групуються за призначенням. Один ящик, що закривається на ключ, виділяється під канцелярське приладдя та документацію.

Під робочою поверхнею, на полиці, містять запас робочої сировини, найбільш витрачається в даному барі.

За собою, на шафці вітрини бармен в ряд розміщує робочий запас пляшок. При цьому роблять це за різноманітними принципами. Наприклад: за базами, за компонентами, які являються складовими змішаних напоїв, за

міцністю, за написанням їх у преїскуранті і т.д. Таке розташування вибирає сам бармен. Але воно має бути постійним. У цьому випадку бармен швидко запам'ятовує послідовність розстановки, що прискорює приготування напоїв.

Скло для напоїв може розташовуватися також за барменом, якщо дозволяє площа. Але все це індивідуально для кожного бару. Розташувати все скло, в повному його асортименті, тільки в другій і третій зоні (ліворуч від бармена) далеко не завжди можливо. Тому робиться в будь-яких місцях третьої зони, на підвісних дошках над барною стійкою, у висувних касетах спеціальних стійок та інших місцях.

Третя робоча зона. Це весь інший простір барної стійки, включаючи вітрину. У ній розташовують все, що необхідно для роботи в даному барі і не потрапило в другу і третю зони. Роблять це з урахуванням особливостей бару і самого бармена.

Ще раз необхідно підкреслити, що дана організація робочого місця тільки рекомендаційного характеру. Будь бармен вправі розташувати інвентар і пристосування як йому зручно. Навіть принципи ергономіки він вправі порушити, якщо це обумовлено особливостями конструкції барної стійки або асортиментом продукції. Лівша, природно, все розташовує дзеркально осі робочого місця. Крім робочого місця бармена з приготування різних напоїв, в барі організовуються і інші робочі місця.

Рідко зустрічаються бари без робочого місця для приготування гарячих напоїв. На цьому місці готують чай, каву, гарячий шоколад, какао, іноді бульйони й інші гарячі напої. Обладнання та інвентарю на цьому робочому місці менше, але воно більш громіздке. Як правило, воно знаходиться недалеко від головного робочого місця бармена. Бармену часто доводиться на нього переміщуватися, тому що гарячі напої замовляють дуже часто. Обладнання, інвентар та посуд тут залежать від конструкції барної стійки, побажань бармена, естетичних вимог, але обов'язково повинні бути враховані закони ергономіки. Найчастіше на цьому робочому місці розташовують:

- кавоварку, в якій кількість постів залежить від потужності бару;
- кавомолку з комплектом пристосувань;
- електрочайник;
- електроплитку для приготування гарячого шоколаду, какао, гарячих змішаних напоїв та іншої продукції;
- апарати для приготування бульйонів, якщо такі передбачені в барі;
- компоненти для приготування гарячих напоїв;
- запас посуду для подачі гарячих напоїв. Частково вона ставиться на кавоварку для її прогріву, частково стоїть на полицях, як запас;
- запас супутніх гарячим напоям продуктів і посуду до них. Це може бути мед, варення, кондитерські вироби і т.д.

Дуже зручно поряд розташувати невелику раковину з гарячою і холодною водою. Раковина повинна добре виглядати, але змонтована повинна бути так, щоб не впадати в очі гостям, бути трохи прикритою, зазвичай кавоваркою. Професійні барні кавоварки підключаються до сантехнічних комунікацій. Найбільше споліскування і миття інвентарю

відбувається на цьому робочому місці. Звідси і сусідство кавоварки з невеликою мийкою. Поряд з цим робочим місцем часто розташовують й інше теплове устаткування, що пов'язане з підведенням силової електропроводки і зручністю обладнання компактною спільною витяжною вентиляцією.

У спеціалізованих великих барах за барною стійкою обладнується окреме робоче місце для приготування кухонної продукції. В залежності від потужності бару, тут працює бармен або спеціальний кухар. Принципи організації робочого місця тут ті ж, що і у попередніх робочих місць. Продукція готується на очах у гостя і відпускається «з-під ножа». Така організація робочого місця дозволяє відвідувачеві спостерігати за приготуванням замовлених їм страв і коригувати їх за своїм смаком.

Характерний інвентар, який може знаходитися на цьому робочому місці, наступний:

- комплект обробних дощок і ножів по асортименту продукції, що готується;
- лотки, судки та інша тара для різних компонентів страв і напівфабрикатів;
- посуд для подачі готових страв;
- різний спеціальний інвентар кухаря.

З устаткування на цьому робочому місці може знаходитися: гриль, тостер, СВЧ-піч, електроплитка, невелика духовка, машина гастрономічного різання та інше обладнання.

У барах, де відпускається бочкове пиво на розлив, обов'язково окремо організовується робоче місце по розливу пива. Воно повинно знаходитися в стороні від робочого місця бармена та кухаря. Пов'язано це зі специфічним пивним запахом, який присутній на даному робочому місці. У боротьбі з пивним запахом, бармен стежить за гігієною цього місця. Не можна допускати протоку пива і піни, а якщо вони відбулися - моментально усувати. Але все ж краще розлив пива виробляти в стороні від інших робочих місць. Складного інвентарю тут немає. На цьому робочому місці зберігається великий запас посуду для подачі пива, як на робочій поверхні, так і під нею. Устаткування зазвичай представлено пивними вежами зі зливами, підключеними до каналізації. Бочки та кеги з пивом, балони з вуглекислим газом і кулер розташовуються в третій робочій зоні або взагалі в іншому приміщенні. Пиво від кулера подається по спеціальних охолоджуваних шлангах - типу «пітон».

У спеціалізованих, тематичних барах можуть бути організовані і інші спеціальні робочі місця. Наприклад: по приготуванню і відпуску морозива, свіжих соків фреш, місць самостійного приготування напоїв гостями і т.д. Розташування та взаємозв'язок різних робочих місць залежить від величини бару, асортименту його продукції, специфічних особливостей, контингента відвідувачів та багатьох інших факторів. Такі питання детально розглядаються в темі «Організація обслуговування в барах».

2. Кваліфікаційні вимоги до професії бармена

Людству невідомо, хто і коли виготовив перший змішаний напій. Напевно, це була ще стародавня людина, що змішала сік з водою. Але людство розвивається і любить догоджати собі, створюючи все нові і нові страви, приправи, соуси, а також і напої. Практично кожен народ має свої улюблені, популярні, традиційні напої. Але людям цього не вистачило і на основі натуральних напоїв вони почали створювати їх суміші. І це прагнення зрозуміло. Адже неможливо тільки з одного огірка створити хороший салат, а з квасолі і моркви смачний «український борщ». Те ж виходить і з напоями. Щоб поліпшити їх аромат, букет, смак, колір, зовнішній вигляд, можна використовувати різні компоненти. Гармонуючи, доповнюючи один одного, натуральні напої в сумішах перетворюються на вишукані, прекрасні, більш корисні і засвоювані нашим організмом змішані напої. Не слід забувати і про таке поняття, як мода. Хоча, за безліччю європейських легенд, батьківщиною змішаних напоїв є Європа, модними і популярними вони стали в Америці XVIII-XIX століть. Швидше за все, це сталося у зв'язку з посередньою якістю напоїв, використовуваних в Новому Світі того періоду. Щоб поліпшити якість і збагатити смакову гаму, американці почали широко застосовувати суміші різних напоїв. Європа вдруге познайомилася зі змішаними напоями тільки на самому початку XX століття. Вони придбали величезну популярність і визнання. Одночасно мода на змішані напої почала швидко поширюватися по всьому світу. Широку популярність придбали нові заклади по приготуванню змішаних напоїв - бари. З'явилася професія людини, що працює за барною стійкою в барі - бармена. Головне завдання його полягає в умінні приготувати і подати різні змішані напої.

До бармена пред'являється велика кількість різних, часом дуже жорстких вимог. В першу чергу, барменом може працювати людина, що не має значних фізичних вад, оскільки він працює на очах у відвідувачів. Бармен повинен бути витриманою, психологічно стійкою, освіченою, з високою внутрішньою культурою людиною.

Відвідувачі барів бувають веселі і сумні, тверезі і напідпитку, мовчазні й балакучі, культурні, а іноді і просто невиховані. Але, працюючи з будь-яким відвідувачем, бармен завжди повинен знайти спільну мову з клієнтом, красиво, якісно, витримано і культурно обслужити його. Високі вимоги пред'являються до моральних якостей бармена. Найчастіше він - матеріально відповідальна особа, працює в місці, де багато спокус для нечесних людей. Тому бармен повинен бути абсолютно чесний, правдивий, вміти працювати з матеріальними цінностями.

До фізичних якостей бармена також пред'являються досить високі вимоги. Барну справу часто називають панською справою, але це далеко не так. Професія бармена відноситься до робітничих професій, хоча і до так званих «білих комірців». І це дійсно так. Бармен у своїй професійній діяльності відчуває величезні психологічні навантаження, йому доводиться працювати з різними за характером, настроєм і вихованням людьми. У фізичному відношенні він також повинен бути добре підготовлений. Бари

працюють багато годин на добу, і робочий час бармена, часто в порушення закону, триває більше одинадцяти з половиною годин. Крім цього, бармену, як правило, доводиться виконувати додатково і роботу кухаря, і вантажника, і навіть прибиральника. Звідси значні фізичні навантаження при роботі за барною стійкою.

При всьому цьому не слід забувати, що при значних психологічних і фізичних навантаженнях бармен повинен бути завжди привітним, доброзичливим, усміхненим, ввічливим і комунікабельним господарем бару, в той же час зберігаючи високу працездатність. Крім цього, бармен повинен мати професійні знання та уміння. Так як бари - найчастіше невеликі підприємства, що працюють на сировині з повним циклом виробництва, то бармен зобов'язаний знати організацію складського господарства та правила зберігання товарів. Він також повинен знати загальну організацію виробництва власної продукції, кулінарну характеристику та способи приготування страв і закусок, пропонованих в барі.

Необхідною умовою є також знання товарознавчих характеристик продуктів і напоїв, використовуваних в барах. Важливий момент - уміння розбиратися в основах фізіології харчування, допустимих поєднань страв, закусок і гарнірів з напоями.

Дуже багато барної продукції відпускається в натуральному вигляді або без теплової обробки, тому бармен повинен досконально знати гігієнічні вимоги і санітарні правила. Він повинен бути ідеально здоровий, регулярно проходити профмедогляд, що повинно бути відображено в його особистій санітарній книжці.

Так як бармен працює з грошима, цінами, рахунками і касовим апаратом, він повинен мати добру пам'ять, вміти добре рахувати, у тому числі і в розумі. Важливо навіть мати добру зорову пам'ять на обличчя. Адже не запам'ятавши відвідувача, він може переплутати подачу рахунку гостям, забути записати дозамовлення в рахунок і т.д.

Дуже часто відвідувачі просять бармена з наявних компонентів виготовити напій по їх особистої рецептурі, що вони вправі зробити. Звідси впливає, що бармен повинен швидко і правильно обчислити ціну такого замовлення. Для цього йому необхідні знання торгових обчислень і основ калькуляції барної продукції.

Барменом може бути тільки людина старше 18 років, так як він є матеріально відповідальною особою. Крім цього, люди старше 18 років мають більше життєвого досвіду, психологічно більш стійкі, можуть краще розбиратися в психології людини. Працювати з алкогольними напоями краще починати після виповнення 21 року.

Однією з важливих функціональних обов'язків роботи бармена є обслуговування відвідувачів. Тому дана робота передбачає відмінні знання та навички організації обслуговування відвідувачів барів і ресторанів. Краще всього, коли ті, хто навчаються професії бармена, мають теоретичну підготовку та одно-дворічний досвід роботи в якості офіціанта. Крім того, в невеликих барах бармен виконує функції метрдотеля і повинен знати і вміти

виконувати вимоги цієї професії. У фахівця, який працює за барною стійкою, технічні знання повинні дозволяти йому безпечно, технічно грамотно і в повному обсязі використовувати все обладнання та інвентар, який може бути в різних типах барів. Знання обладнання дозволяє готувати напої швидко і якісно, з меншими фізичними витратами.

Як уже згадувалося вище, основою роботи бармена є знання й уміння в області технології приготування змішаних напоїв. А так як, скільки людей - стільки й смаків, то бармен зобов'язаний вміти задовольнити будь-який, найвимогливіший смак. Готуючи напої і закуски для гостей, бармен повинен проявити свою вигадку, творчість, фантазію, майстерність та професійні знання. Тому робота за барною стійкою вимагає творчого підходу до своєї професії. Робота бармена - це мистецтво. Хорошим барменом може стати тільки гармонійно розвинута, творча, прагнуча до нового особа.

Згідно з «Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників» Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України, є наступні розряди барменів і працівників аналогічних професій.

Виготовлювач молочних коктейлів (3-й розряд)

Завдання та обов'язки. Готує молочні, вершкові, молочно - фруктові коктейлі та страви з сиру та інших молочних продуктів: киселів з морозивом, кремів, желе, збитих вершків з наповнювачем. Робить за встановленими рецептурами суміші з молока, вершків, сиропів, морозива, збиває їх і розливає в спеціальний посуд. Отримує продукцію і зберігає її з урахуванням вимог до режиму і термінів зберігання. Реалізує коктейлі, морозиво, фрукти, ягоди, молоко і кисломолочні продукти. Перевіряє стан ваговимірювальних приладів, які використовуються. Забезпечує належний санітарний стан робочого місця, інвентарю, посуду, обладнання. Складає товарні звіти.

Повинен знати: рецептури, технологію приготування молочних, вершкових, молочно - фруктових коктейлів, нескладних страв з сиру та інших молочних продуктів, види та товарознавчу характеристику сировини, яка використовується, терміни її зберігання; порядок отримання продукції за якістю, кількістю місць і вагою; умови і правила відпуску молочних коктейлів, напоїв і страв; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА; правила використання в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок розрахунку зі споживачами; правила роботи закладів ресторанного господарства; санітарні правила для ЗРГ; порядок складання товарних звітів; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та власної гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Професійно - технічна освіта з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» за професією буфетника чи кухаря 3 розряду, або повна загальна середня освіта та індивідуальне навчання безпосередньо на виробництві з формуванням професійних умінь і навичок виробника молочних коктейлів на рівні вимог 3 розряду. Без вимог до стажу роботи.

Бармен **4-й розряд**

Завдання та обов'язки. Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої (пиво, фруктові та мінеральні води, соки), булочні та кондитерські вироби, страви, закуски. Готує обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок. Складає заявки та отримує напої, кулінарну продукцію та покупні товари. Відбраковує неякісні товари і вироби за органолептичними показниками. Забезпечує заощадження закуплених товарів, кулінарних виробів, страв, булочних і кондитерських виробів у відповідності з термінами і температурами режиму зберігання. Оформляє вітрини та прилавки, утримує їх у належному стані. Експлуатує і обслуговує аудіо-та відеоапаратуру. Контролює додержання споживачами культури поведінки. Веде облік кількості реалізованих товарів кожного найменування, складає і здає товарні звіти. Підраховує та здає гроші. Повинен знати: асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів; температурні режими подачі коктейлів, напоїв, закусок, страв, булочних і кондитерських виробів; умови і терміни зберігання закуплених товарів і кулінарної продукції; основи раціонального та безпечного харчування; правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою та в залі; правила роботи ЗРГ; санітарні правила для ЗРГ; правила роздрібною торгівлі алкогольними напоями; правила роздрібною торгівлі тютюновими виробами; форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками; порядок оформлення рахунків та розрахунків по них із споживачами; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА; правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірвальних приладів, посуду; правила експлуатації відео-та аудіотехніки; іноземну мову міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Професійно - технічна освіта з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» за професією бармен 4 розряду, без вимог до стажу роботи, або підвищення кваліфікації і стаж роботи за технологічно суміжними професіями офіціанта або буфетника 4 розряду не менше 1 року або 3 розряду не менше 2 років, кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням кваліфікації бармен 4 розряду.

Бармен **5-й розряд**

Завдання та обов'язки. Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові до споживання алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, страви, закуски, булочки та кондитерські вироби. Готує алкогольні та слабоалкогольні напої: міцні, десертні, ігристі, з фруктами, яйцем, шаруваті коктейлі, крющони, пунші, грог, глінтвейн, Дейзі і тому подібне. Змішує компоненти напоїв в шейкері, крющонниці, блендері, збиває їх за допомогою інструментів. Готує холодні та гарячі закуски: з грибів, сандвічів, канапе, сосисок, ковбаси, шинки, фаршированих яєць, овочів, фруктів, ягід тощо. Зустрічає споживачів, ознайомлює їх з асортиментом і рецептурою напоїв, які реалізуються в барі. Організовує роботу і керує барменами, які мають нижчу кваліфікацію. Забезпечує дотримання порядку розрахунків із споживачами, ведення необхідного обліку, складання і здачу товарних звітів, виручки, чеків. Керує роботою барменів нижчої кваліфікації і учнів. Повинен знати: асортимент, рецептури, товарознавчі характеристики, технологію приготування, порядок оформлення і відпуску широкого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів та напоїв, холодних і гарячих страв, закусок, які реалізуються в винних барах, коктейль - барах, та інших барах; техніку приготування змішаних напоїв в шейкері, блендері, міксері (крющонів, грог, глінтвейн, пунш і тому подібне); форми і методи організації та оплати праці; основи менеджменту; правила етикету, специфіку і техніку обслуговування іноземних споживачів; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА; правила використання та призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; 1 - 2 іноземних мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Базова вища освіта (молодий фахівець) або професійно - технічну освіту з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» за професією бармена 5 розряду, без вимог до стажу роботи, або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією бармена 4 розряду не менше 2 років, кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 5 розряду.

Виготовлювач напоїв

3-й розряд

Завдання та обов'язки. Готує за встановленими рецептурами та технологією обмежений асортимент чаю, кави, какао. Обсмажує, підсушує і розмелює кавові зерна. Розливає готові напої на порції. Реалізує приготовані напої, цукор, бутерброди, кондитерські вироби, морозиво, лимонад, джеми, мед, варення, повидло та інші продукти до чаю і кави. Отримує продукти і зберігає їх з урахуванням вимог режиму і терміну зберігання. Перевіряє стан ваговимірювальних приладів, які використовуються. Забезпечує належний санітарний рівень робочого місця, технологічного обладнання, інвентарю, посуду. Складає товарні звіти. Повинен знати: асортимент, рецептури, технологію приготування і правила подачі напоїв, кондитерських виробів, умови, терміни та температурний режим їх зберігання; порядок отримання продукції за якістю, кількістю місць і вагою; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА; правила використання і призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду; порядок розрахунку із споживачами; правила роботи ЗРГ; санітарні правила для ЗРГ; порядок складання товарних звітів; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Професійно-технічна освіта з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» за професією буфетника чи кухаря 3 розряду, або повна загальна середня освіта та індивідуальне навчання безпосередньо на виробництві з формуванням професійних умінь і навичок виробника напоїв на рівні 3 розряду. Без вимог до стажу роботи.

Бармен **4-й розряд**

Завдання та обов'язки. Обслуговує споживачів: пропонує, показує, реалізує готові напої, булочні та кондитерські вироби. Готує за встановленими рецептурами та технологією широкий асортимент напоїв: кава по-варшавському, по-східному, з лікером, коньяком, лимоном, з вершками, глясе тощо, какао, шоколад, різні національні напої. Складає суміші з різних сортів кави. Підбирає посуд для подачі напоїв, бутербродів, булочних і кондитерських виробів, морозива.

Повинен знати: асортимент, рецептури і технологію приготування широкого асортименту напоїв та правила їх подачі; ознаки сортності, органолептичні методи визначення якості продовольчої сировини, напівфабрикатів, напоїв, булочних і кондитерських виробів; правила експлуатації відповідних видів торгово-технологічного обладнання, ЕККА; правила застосування і призначення в торгово-технологічному процесі виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Кваліфікаційні вимоги. Професійно - технічна освіта з присвоєнням кваліфікації «кваліфікований робітник» за професією буфетника чи кухаря 4 розряду, без вимог до стажу роботи, або підвищення кваліфікації і стаж роботи за професією виробника напоїв 3 розряду не менше 1 року, кваліфікаційна атестація на виробництві з присвоєнням 4 розряду .

Офіційно створена Міжнародна Асоціація Барменів (ІВА). Сім країн, зібравшись в Англії, заснували цю організацію. Це були: Англія, Голландія, Данія, Італія, Франція, Швейцарія та Швеція. Зараз Міжнародна Асоціація Барменів налічує в своїх рядах більше 140 членів. Україна також є членом цієї організації.

3. Правила особистої гігієни бармена

Працівники ресторанного господарства обов'язково проходять медичний огляд під час влаштування на роботу, а після цього – один раз на півроку. Мета медичних обстежень – запобігання поширенню інфекційних захворювань, харчових отруєнь, гельмінтозів.

Не допускаються до роботи працівники у разі виявлення інфекційних захворювань:

- Дизентерії;
- Черевного тифу;
- Сифілісу;
- Корості;
- Лишаю;
- Туберкульозу.

Усі працівники проходять обстеження на бактеріоносійство та гельмінтози в лабораторіях СЕС.

В особисту медичну книжку заносяться результати:

- Медоглядів;
- Дослідження щодо наявності гельмінтозів і бактеріоносійства;
- Рентгенологічних досліджень;
- Відмітки про перенесені кишкові інфекції;
- Дані про профілактичні щеплення;
- Складання іспиті з санітарного мінімуму (один раз на рік).

Працівники ресторанного господарства мають:

- бути санітарно обізнаними, свідомо виконувати санітарні правила, аби у процесі приготування їжі та її реалізації запобігати зараженню споживачів харчовими інфекціями;
- приходити на роботу чистими та охайними;
- стежити за чистотою рук;
- коротко підстригати нігті, мити руки щіткою в теплій воді з милом, після миття дезінфікувати 0,2% -вим розчином хлораміну, витирати індивідуальними серветками або користуватися електрорушником;
- відповідати за виконанням правил особистої гігієни, технологічних та санітарних вимог;
- при появі ознак застудного захворювання або кишкової дисфункції, а також при нагноєнні порізів, опіків, сповіщати адміністрацію і звертатися до медичного закладу для лікування;
- сповіщати про всі випадки захворювань кишковими інфекціями в сім'ї.

По відношенню до свого тіла слід дотримуватися таких правил. Тіло повинне бути чистим, без запаху. Тому перед виходом на роботу слід прийняти душ. У літній час в жарких барах потрібно приймати душ кілька разів за зміну. Душ не тільки очищає тіло, але чудово освіжає і підбадьорює, відновлює сили на тривалих змінах. Зачіска у бармена повинна бути акуратною. Розпущене довге волосся у жінок не допускаються, воно повинне бути підібраним. Застосування парфумів, особливо з різкими запахами, не допускається. Краще застосовувати легкі дезодоранти або туалетну воду. Жіноча косметика не повинна бути яскравою, викликаючою, повинна застосовуватися дуже помірно. У всьому макіяжі використовуються м'які, пастельні тони. Губна помада застосовується неяскравих, не викликаючих тонів. Це ж стосується і лаку на нігтях. Працівники бару не повинні привертати до себе увагу, бути зухвалими. Їх завдання - обслуговувати гостей. Але це не стосується деяких специфічних підприємств. У багатьох стріптиз-барах працівницям спеціально видається однакова, яскрава, помітна косметика і формений одяг. З прикрас не можна носити нічого. Сережки, каблучки, перстні, заколки, кулони, брошки, браслети неприпустимі. Якщо людина носить культові предмети, хрестики, ладанки, талісмани, то вони повинні бути заховані під одяг. Допускаються лише обручки і шпильки (недорогоцінні) на краватку. Руки бармена повинні бути в ідеальній чистоті.

Тому він не має права, навіть напередодні зміни, виконувати роботи, які можуть зіпсувати його руки. Наприклад, чистити багато молодої картоплі, зелених горіхів, розбирати двигун машини і т.д. При травмах рук або гнійничкових захворюваннях працівники залу тимчасово переводяться на інші роботи. Нігті у жінок повинні бути укороченими. З довгими нігтями неможливо виконувати правильно багато операцій з обслуговування гостей. За санітарним вимогам офіціанти та бармени не мають права мити підлогу і особливо санвузли. На відміну від офіціанта бармен не має права на роботі носити наручний годинник. Це пов'язано з великою інтенсивністю роботи руками. Годинник ускладнює таку роботу і може просто зірватися з руки. Годинник бармену переважніше мати кишеньковий (додаткова прикраса) або на полиці під барною дошкою.