

ГПОУ ТО ТКПТС
библиотека
предлагает Вашему вниманию
виртуальную выставку
Бармен – профессия
творческая



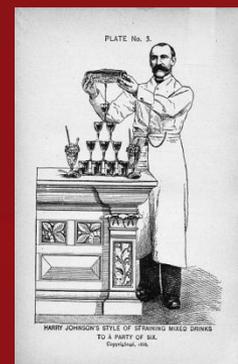
Есть на земле такие люди.
Они готовят "зелья",
превращая порой сей процесс в сказочное представление.
Они словно читают ваши мысли и знают,
что именно вам нужно в данную минуту.
Они лучшие собеседники и творцы хорошего настроения.
Они почти волшебники.
Они - бармены.



Первые упоминания о питейных заведениях содержатся еще в древних манускриптах. Например, в Законнике Хаммурапи (царь Вавилонии в 1792-50 гг. до н.э.) в статьях 108-111 регулируются финансовые взаимоотношения между хозяином шинка или постоялого двора и его гостями.

Первые "коктейли" делали еще в Древней Греции, разбавляя вино водой.

Как таковая профессия бармена зародилась в Америке во времена "золотой лихорадки". Тогда в торговых точках в поселениях продавалось сразу все. Хозяева, чтобы увеличить товарооборот, стали здесь же предлагать и выпивку. Затем помещение магазина перегородил барьер, разделивший "торговую зону" и "место для отдыха", которое стало называться баром (барьер по-английски bar). Тогда же появились и первые "бармены", в буквальном переводе, "люди за стойкой". Коктейли в их современном виде тоже пришли к нам из Америки.

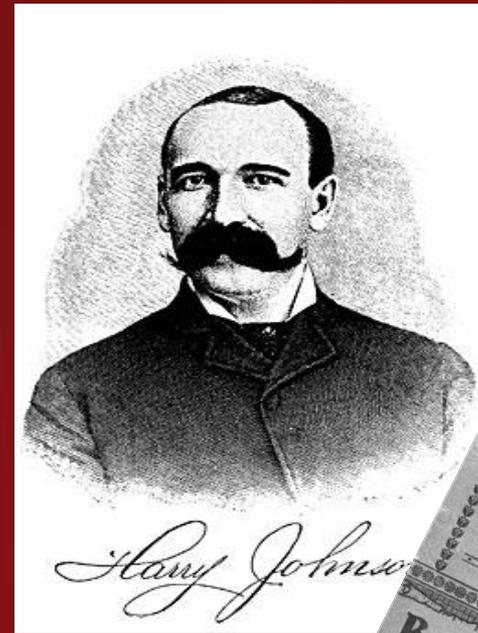


В 1862 году вышла «Bartender's Guide» («Библия бармена») - первая книга, содержащая сведения о напитках, рецептуру коктейлей и профессиональный кодекс бармена. Её автор - Джерри Томас, сам много лет отработал за барной стойкой.

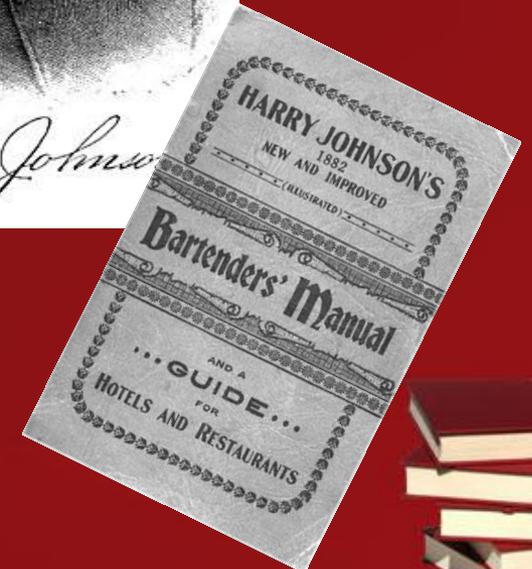
В 1882 году вышла в свет книга Гарри Джонсона *Bartender Manual* («Руководство бармена»). Это была первая книга об этой профессии не только в США, но, может быть, и в мире.

Гарри Джонсон родился в начале XIX века (точная дата неизвестна). Еще в юности начал обучаться профессии бармена в Сан-Франциско. После 40 лет работы, покинув Калифорнию в 1868 году, открыл в Чикаго собственный бизнес, который был признан самым крупным и лучшим предприятием такого рода в стране. Но в 1871 году Джонсон разорился из-за большого пожара в Чикаго. Он был вынужден начинать жизнь заново.

Еще в 1864 году в Сан-Франциско он опубликовал свою первую книгу и первое «Руководство для барменов». В 1869 году Джонсон стал победителем в конкурсе барменов в США и получил титул «Чемпион по приготовлению коктейлей». Он немало поколесил по миру, изучая методы смешивания напитков, и составил этот сборник по руководству, который написан простым и понятным языком. Он не потерял актуальности и сегодня.



Harry Johnson





Рецепт успеха в барменском деле - это коктейль из профессиональных знаний и умений, культуры, спорта и, конечно, бизнеса. Бармен - это настоящий маг. Он готовит чудодейственные зелья, показывает красочные представления и в считанные секунды превращает нашу жизнь в праздник. Он способен прочесть наши мысли и словно старый друг поговорить по душам.



**В каждой профессии есть книги,
которые являются основополагающими
в приобретении профессиональных навыков.
Есть они и в профессии бармена.**

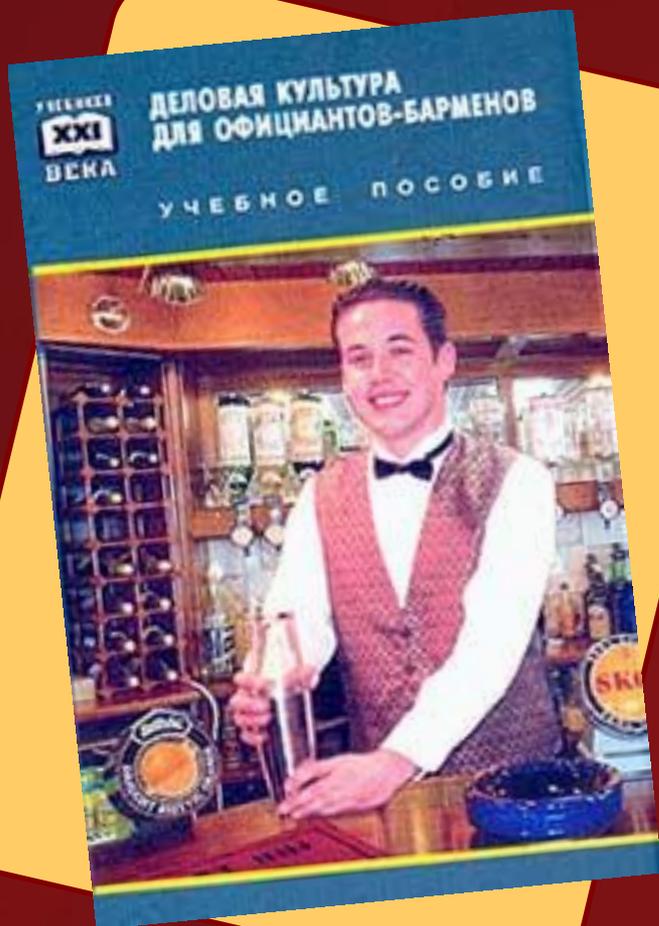




В книге содержится материал по организации и развитию барного дела. Приведены классификация баров, требования к организации рабочего места бармена, его оснащению оборудованием, инвентарем, посудой, инструментами. Изложены сведения об истории и вкусовых достоинствах вин, главным образом отечественных. Большое внимание уделено коктейлям, а также способам их приготовления и подачи. Приводятся основные правила и особенности обслуживания в различных барах.

Иванникова Е.И. Барное дело: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. – М.: Академия, 2004. – 352 с. – (СПО)





В книге освещены вопросы профессиональной этики, психологии труда работников общественного питания. Раскрываются особенности психотипов, правила поведения в общественных местах и в ресторане.

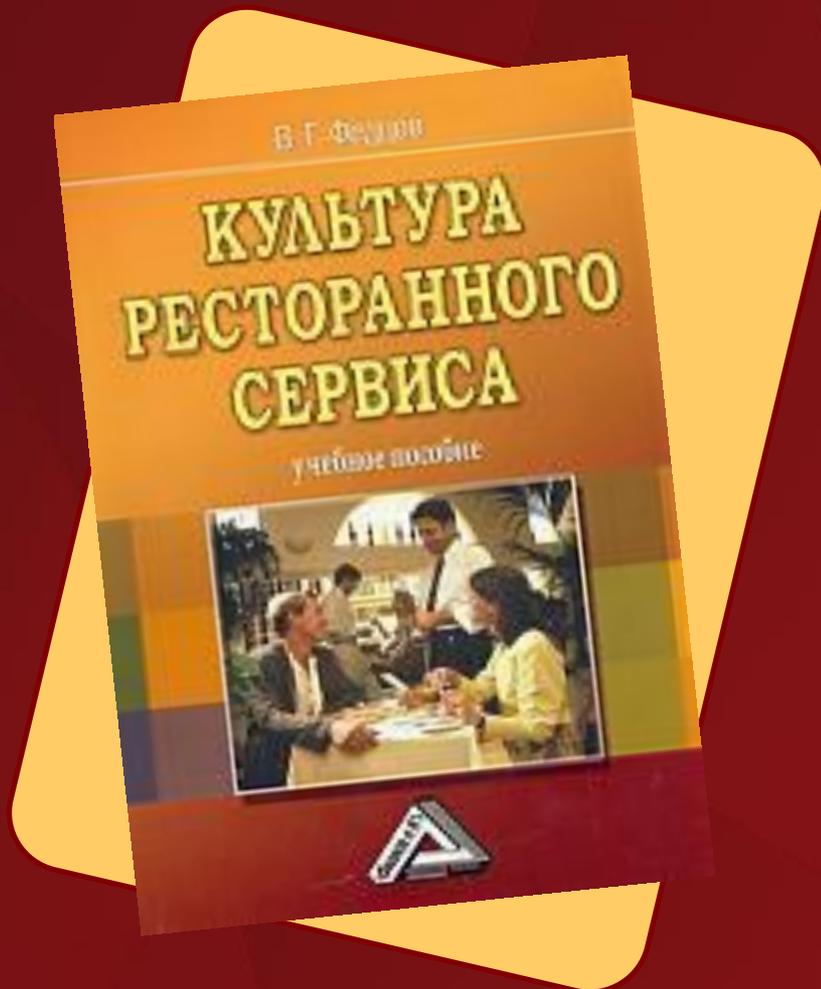
В пособии рассматриваются эстетика оформления интерьеров, сервировки стола, оформление кулинарных изделий и напитков.

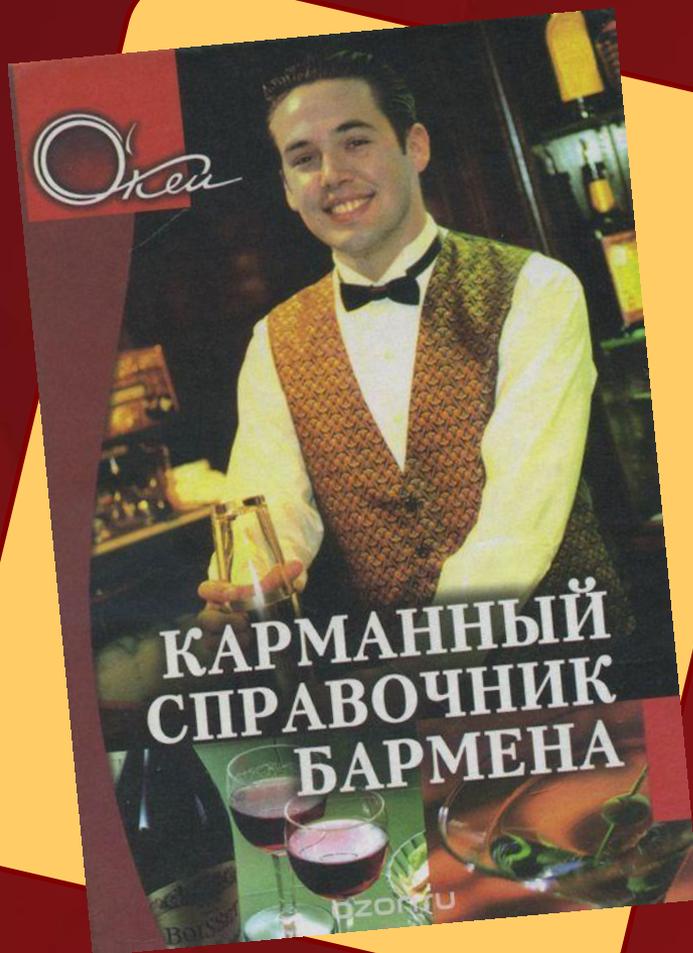
Деловая культура для официантов-барменов: Учебное пособие / Сост. М.А. Стельмахович. – Ростов н/Д.: Феникс, 2001. – 384 с. – (Учебники XXI века)



В книге рассмотрены основные тенденции развития ресторанного бизнеса. Приведены особенности национальных кухонь. Рассмотрена корпоративная культура ресторанов, эстетика зданий ресторанов, залов обслуживания гостей. Даны рекомендации по проведению различных видов обслуживания, указаны требования к профессиональному поведению работников ресторана и их деловому этикету, эстетические требования к одежде и внешнему облику работников ресторана, а также даны рекомендации по проведению рекламных мероприятий в ресторане. Освещена проблема безопасности ресторатора и ресторанного бизнеса в целом.

Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие / В.Г. Федцов. – М.: ИТК Дашиков и К, 2012. – 248 с.

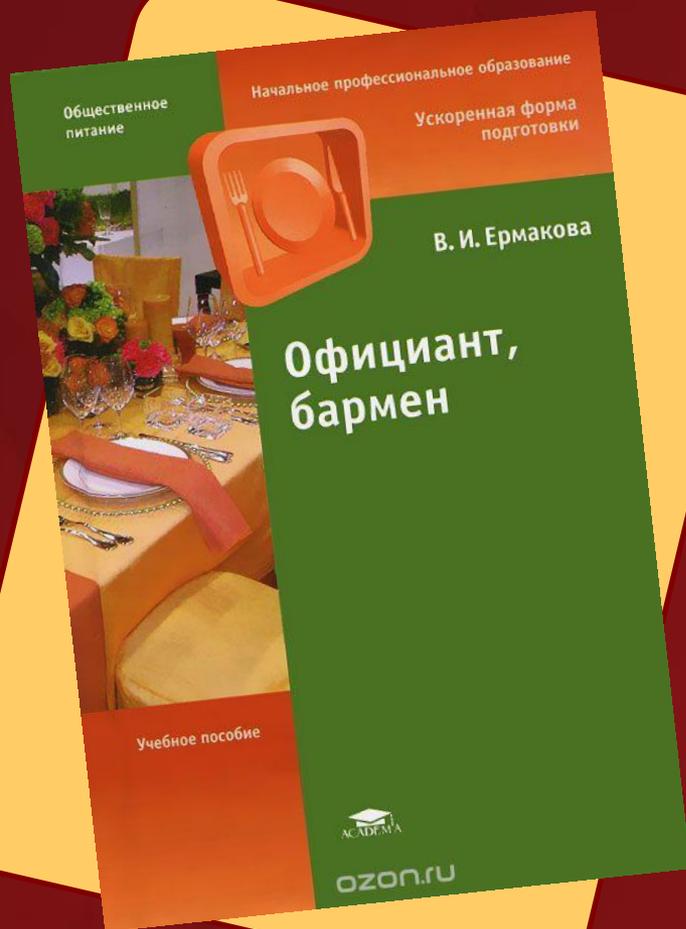




В книге дается подробное описание многочисленных техник, которыми должны владеть бармены, приводятся характеристики напитков и рецепты коктейлей.

Орбин Х. Карманный справочник бармена / Х. Орбин. – Ростов н/Д.: Феникс, 2003. – 192 с. – (О'кей)

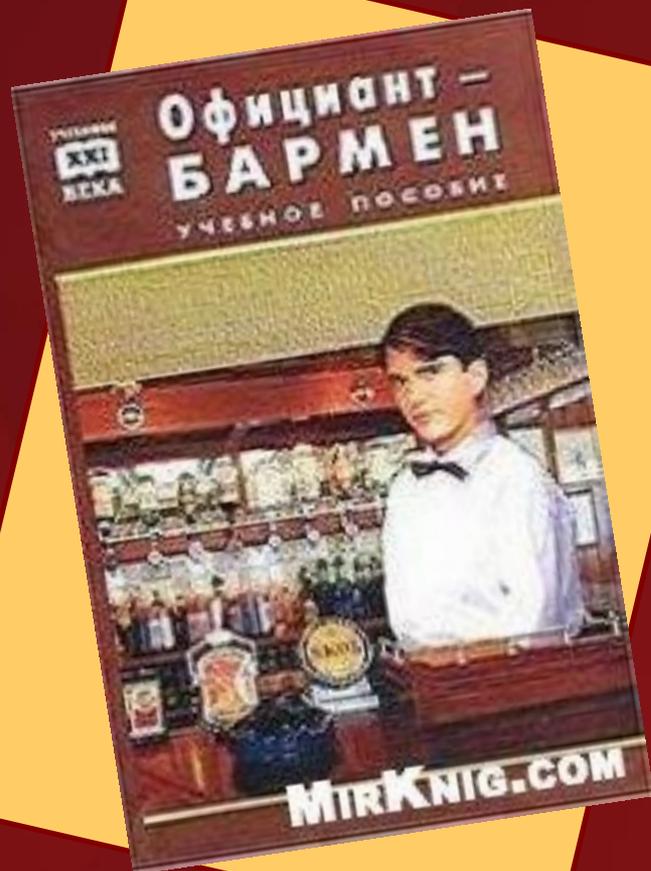




Приведены характеристики типов предприятий общественного питания с использованием труда официантов и барменов. Раскрыта организация обслуживания посетителей в обеденном зале ресторана и в баре, работы складских и производственных помещений, оборудования их мебелью и техническими средствами. Освещены правила подачи разных блюд, подбора и подачи винно-водочных изделий, приготовления смешанных напитков и коктейлей, их классификация и оформление.

Ермакова В.И. Официант, бармен: Учебное пособие для нач. проф. образования / В.И. Ермакова. – М.: Академия, 2012. – 272 с. – (НПО: Ускоренная форма подготовки)





Современное общественное питание претерпевает существенные изменения, в результате которых формируются новые предприятия, в которых клиент должен быть обслужен по европейским стандартам.

Для этого нужны другие официанты, другие бармены – люди, определяющие лицо фирмы. Как стать таким, как соответствовать новым требованиям? Об этом рассказывается в книге.

Барановский В.А. Официант-бармен: Учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000. – 320 с. – (Учебники XXI века)

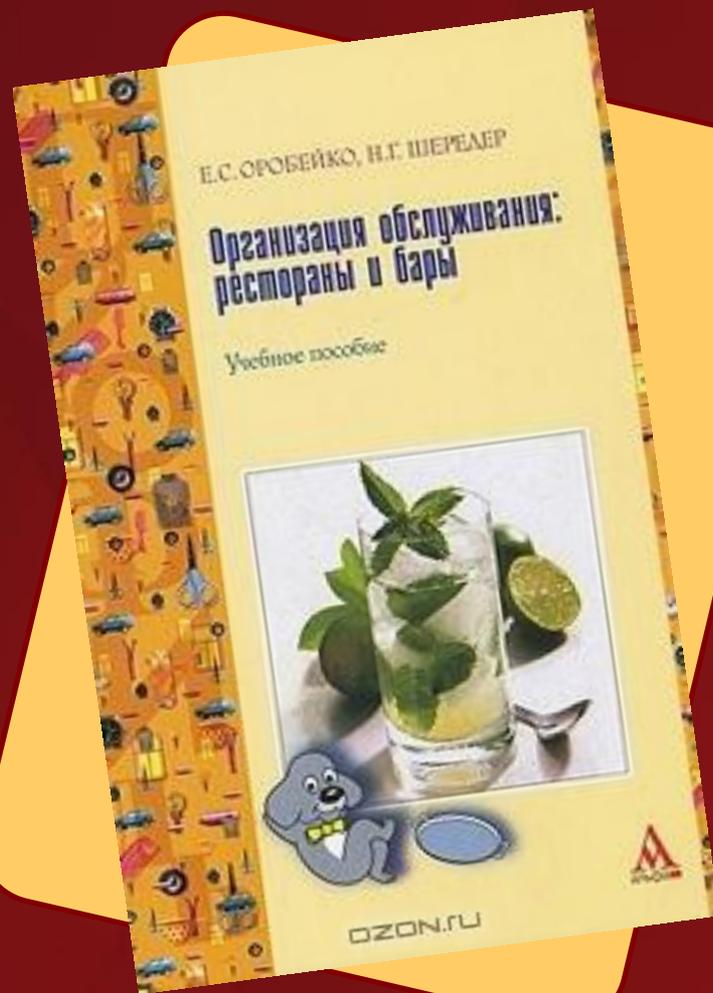




В учебном пособии дается характеристика предприятий общественного питания, меню и преЙскуранты ресторанов и баров. Описаны подготовка залов к обслуживанию, правила и порядок приема посетителей, специальные формы обслуживания, а также оборудование ресторанов и баров, инвентарь, посуда, приборы.

Богусева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учебное пособие / В.И. Богусева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2002. – 416 с.- (СПО: учебники и учебные пособия)

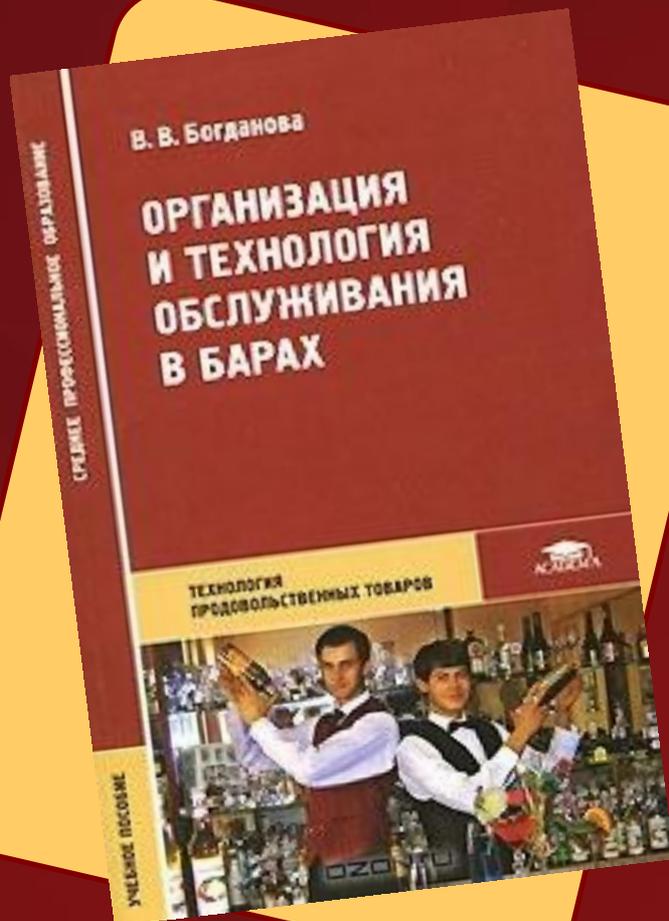




В учебном пособии приводятся классификации ресторанов и баров, вопросы организации их работы, должностные обязанности и профессиональная этика работников, требования к производственным и торговым помещениям. Рассматриваются виды оборудования, мебель, посуда, инвентарь и проч., подготовка к работе, меню блюд и напитков, техника безопасности.

Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с.- (Сервис)





В учебном пособии изложены порядок подготовки бара к приему посетителей, требования к персоналу по их обслуживанию. Рассмотрены основные методы и особенности приготовления коктейлей и других напитков в баре, способы их оформления и подачи. Даны практические рекомендации персоналу бара по качественному обслуживанию посетителей. Приведены рецепты коктейлей.

Богданова В.В. Организация и технология обслуживания в барах: Учебное пособие для СПО / В.В. Богданова. – М.: Академия, 2008. – 112 с., [8] с. цв. ил.- (СПО)



Освещена история появления и развития кафе и баров. Рассмотрены характеристика компонентов, используемых для приготовления смешанных напитков и популярных коктейлей, их классификация, методы приготовления и правила оформления смешанных напитков и коктейлей. Также в книге можно найти информацию по современным требованиям, предъявляемым к работникам барной сферы, особенности обслуживания в барах различных типов. Даны приемы работы бармена, порядок и формы расчетов с потребителями. Приведены рекомендации по составлению винных карт и коктейлей бара. Большое внимание уделено технологии приготовления классических, экзотических и эксклюзивных коктейлей.



Кучер Л.С. Технология приготовления коктейлей и напитков: Учебное пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер. – М.: Академия, 2005. – 352 с., [16] с. цв. ил.: ил. – (ПО)



Информацию о деятельности баров и ресторанов можно найти не только в книгах, но и в периодических изданиях.



6 февраля - Международный день бармена.

День бармена отмечается в День святого Аманды и стал профессиональным праздником барменов и рестораторов.

Покровитель виноделов и барменов святой Аманд, епископ Маастрихтский (584-679), стал официальным покровителем виноделов, торговцев вином, пивоваров, владельцев баров и ресторанов и, наконец, работников баров из-за своей деятельности по евангелизации винодельческих регионов Франции, Германии и Фландрии.

Профессия бармена зародилась в США в середине 19 века.

В 1862 году вышла «Bartender's Guide» - первая книга, содержащая сведения о напитках, рецептуру коктейлей и профессиональный кодекс бармена.

24 февраля 1951 года была создана Международная Ассоциация Барменов.

Барменская Ассоциация России (Б.А.Р.) была основана в 1992 году и с 1997 года она является действительным членом Международной Барменской Ассоциации.

В России этот праздник тоже прижился и с каждым годом становится только популярнее.

Ремесло бармена не случайно удостоилось своего собственного календарного праздника. Профессия этих людей не менее тяжелая, чем водителей автобусов, учителей и пожарных.

Порой бармены проводят на ногах почти целые сутки, помимо этого они отличные психологи,

и нередко угадывают любимый напиток клиента с одного взгляда.

Без бармена не обходится ни одно светское мероприятие, ни один банкет, ни одна вечеринка.

Зачастую бармены задают настроение вечера.

Вероятно, от их умения зависит и наше самочувствие на утро после праздника.



Список литературы:



Книги:

- Барановский В.А. **Официант-бармен**: Учебное пособие для учащихся колледжей и средних профессионально-технических училищ / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2000. – 320 с. – (Учебники XXI века)
- Богданова В.В. **Организация и технология обслуживания в барах**: Учебное пособие для СПО / В.В. Богданова. – М.: Академия, 2008. – 112 с., [8] с. цв. ил.- (СПО)
- Богушева В.И. **Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров**: Учебное пособие / В.И. Богушева. – Ростов н/Д.: Феникс, 2002. – 416 с.- (СПО: учебники и учебные пособия)
- **Деловая культура для официантов-барменов**: Учебное пособие / Сост. М.А. Стельмахович. – Ростов н/Д.: Феникс, 2001. – 384 с. – (Учебники XXI века)
- Ермакова В.И. **Официант, бармен**: Учебное пособие для нач. проф. образования / В.И. Ермакова. – М.: Академия, 2012. – 272 с. – (НПО: Ускоренная форма подготовки)
- Иванникова Е.И. **Барное дело**: Учебник / Е.И. Иванникова, Т.В. Иванникова, Г.В. Семенова. – М.: Академия, 2004. – 352 с. – (СПО)
- Кучер Л.С. **Технология приготовления коктейлей и напитков**: Учебное пособие для нач. проф. образования / Л.С. Кучер. – М.: Академия, 2005. – 352 с., [16] с. цв. ил.: ил. – (ПО)
- Орбин Х. **Карманный справочник бармена** / Х. Орбин. – Ростов н/Д.: Феникс, 2003. – 192 с. – (О'кей)
- Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. **Организация обслуживания: рестораны и бары**: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. – М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с.- (Сервис)
- Федцов В.Г. **Культура ресторанного сервиса**: Учебное пособие / В.Г. Федцов. – М.: ИТК Дашков и К, 2012. – 248 с.

интернет ресурсы:

- <http://barmancity.com>
- <http://www.obrazovanie66.ru>
- <http://www.profirk.ru>
- <http://gruzdoff.ru/wiki/Бармен>
- <http://barman.do.am>

ГПОУ ТО
«Тульский колледж профессиональных
технологий и сервиса»

БИБЛИОТЕКА

Подбор материала, монтаж, дизайн,
библиографическое описание рекомендуемой
литературы –
зав. библиотекой ГПОУ ТО ТКПТС
Е.В.Кузнецова.

