

**Definizione**

Il Barman (femm. Barmaid) opera a contatto col consumatore cliente del bar o dell'albergo, preparando e servendo bevande quali aperitivi, liquori, cocktail, long drink, vini e caffetteria. Accoglie i clienti, stabilisce una buona relazione, mantiene un ambiente amichevole e discreto di ascolto, di dialogo, di ospitalità. Gestisce la fatturazione e l'incasso, la scorta del materiale di consumo, mantiene l'ordine e la pulizia dell'attrezzatura e del materiale di servizio.

**Attività principali**

Predisposizione dello spazio di lavoro e allestimento della sala, preparazione degli stuzzichini, approvvigionamento delle scorte, accoglienza dei clienti, preparazione e servizio delle bevande, gestione della cassa e del magazzino, pulizia del bancone e degli spazi di lavoro, dei bicchieri stoviglie e strumenti, piccola manutenzione delle attrezzature, sviluppo del proprio bagaglio di competenza professionale, mantenimento dell'informazione sugli eventi culturali e turistici locali.

**Competenze**

Il Barman deve conoscere bene le bevande alcoliche ed analcoliche e l'uso appropriato dei diversi tipi di bicchiere; deve avere conoscenze di merceologia, igiene e trattamento degli alimenti, tecniche di caffetteria e di utilizzo della strumentazione (spremitore, mixer, tritaggiaccio etc); deve saper preparare aperitivi e cocktails, saper servire liquori, vini e birre, consigliare il cliente nella scelta. Deve avere capacità di organizzazione del servizio, di gestione di cassa e di magazzino. Deve avere buone capacità di conversazione, possibilmente in più lingue, comprensione e capacità di risposta alle esigenze esplicite e implicite del cliente. Necessarie doti personali di empatia, discrezione, buona memoria, cura del proprio aspetto; rapidità e destrezza.

**Condizioni di esercizio**

Il lavoro si svolge in bar e strutture ristorative (alberghi, ristoranti), vinerie, piano-bar, night-club, discoteche, villaggi vacanze. Il maggior carico di lavoro è in orario serale, tardo serale e notturno, in giornate prefestive e festive; solitamente in divisa da lavoro formale, elegante (giacca, camicia bianca, cravatta). Lo staff nelle strutture di alto livello generalmente comprende capo barman responsabile, secondo barman e commis (aiuto) con contratti di 3° e di 2° livello.

**Requisiti**

Generalmente è richiesto un diploma di scuola alberghiera o un attestato di qualificazione professionale; è ritenuta molto importante l'esperienza pratica, specialmente se maturata all'estero e in strutture di alto livello. Utile la partecipazione a corsi di perfezionamento delle organizzazioni di categoria con il superamento dei relativi esami. Oltre alle conoscenze tecniche, è necessaria la buona padronanza di due o più lingue (es. inglese, tedesco, francese) e la costante attenzione alla qualità del servizio e alla soddisfazione del cliente. La maturità professionale richiede alcuni anni di esperienza. In alcuni ambienti (es. discoteche) è apprezzata la padronanza di tecniche "flair" (spettacolari) di preparazione e servizio.