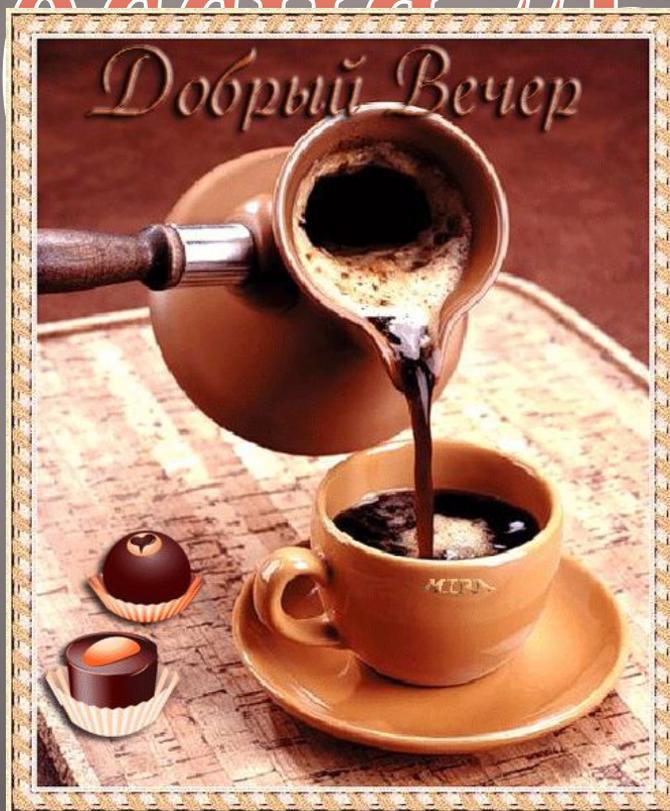


Профессия «Гариста»



«Бариста»-

(итал. *barista* — буквально «человек, работающий за барной стойкой», бармен, буфетчик) — кофевар, специалист по приготовлению кофе (в основном именно эспрессо), умеющий правильно приготовить кофе (в том числе с использованием искусства латте-арт) или напитки на его основе и подать посетителю.

Другими словами, это человек, выполняющий функции бармена, но работающий не с алкоголем и коктейлями, а с кофе или напитками на основе кофе. По сути, *бариста* — это кофейный сомелье, кофейных дел мастер.



«История»

Профессия бариста родилась в Италии, на родине эспрессо, а затем, в 80-х годах прошлого века, стала известной в США благодаря Шульцу, владельцу компании Starbucks. В одной из своих поездок в Италию он был сильно очарован местными бариста. Он снял их работу на фото и видео и, приехав домой, внедрил стиль бариста в своей сети кофеен. Постепенно интерес к бариста стал повышаться.

Применительно к России так получилось, что, в отличие от Италии и Европы в целом, бариста занимается исключительно кофейным искусством, а не приготовлением алкогольных напитков, как бармен. В европейских странах бариста может быть как барменом и кофеваром, так и собственно владельцем кофейни.



Бариста могут выполнять одновременно обязанности официанта, посудомойки и уборщика. На западе исторически сложилось, и особенно на родине бариста в Италии, что ряды мастеров - кофеваров в основном состоят из представителей мужского пола, потому что там данная деятельность является очень уважаемой и приносит немалый доход. В России и прилегающих государствах подавляющее большинство бариста — женщины. Такое соотношение объясняется, помимо традиции, и возрастными рамками: возраст бариста в России — 18-24 года, а на Западе люди становятся бариста после 30-35 лет, накопив значительный опыт и рассматривая своё поприще как призвание, а не как временный источник к существованию.



«Обязанности бариста»

От бариста требуется знание правил приготовления кофе:

- ❖ всестороннее понимание кофейных смесей: знание сортов кофе, мест произрастания зёрен, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен;
- ❖ знание и умение оценивать оттенки вкуса;
- ❖ умение приготовить до 40 видов кофе (капучино, латте, ристретто и др.);
- ❖ уметь балансировать в течение дня помол, температуру воды, давление в кофе-машине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды;
- ❖ умение рисовать на кофейной пенке (искусство латте-арт).



«Обязанности бариста»

Не менее важными для бариста являются и личные качества:

- ❖ коммуникабельность и терпение. Ведь специалисту по кофе приходится все время общаться с людьми, индивидуально подходя к каждому гостю. Бариста можно сравнить с артистом, работающим на публику. Хороший бариста знает вкусы и предпочтения своих клиентов и с помощью наводящих вопросов может легко выявить предпочтения любого человека. Кстати, существенную часть дохода бариста составляют чаевые, поэтому умение расположить к себе гостя, найти подход к каждому посетителю, удовлетворить вкусы и пожелания клиента выгодно не только для заведения, в котором трудится специалист по кофе, но и, в первую очередь, для него самого;
- ❖ доброжелательность и приветливость. Бариста должен всегда помнить, что благоприятную атмосферу в любом заведении создаёт доброжелательная улыбка;
- ❖ ответственность, то есть неизменное соблюдение профессиональной этики, предполагающей неизменно высокое качество напитка;
- ❖ эстетические способности, то есть умение изящно оформлять и подавать напиток.

Высшей ступенью в карьерной лестнице бариста является позиция кофе-мастера. Это своего рода доктор кофейных наук, обладающий тонким вкусом. Такому человеку известно всё о предлагаемом им продукте. Иногда приходится ежедневно дегустировать до 300 шотов (маленькие чашки по 50 мл), чтобы представить вниманию гостей только высококачественный эспрессо.

