BAR NEWS

Официальный журнал Барменской Ассоциации России

04/2017

БАРМЕН –
элита рабочего класса?
стр. 1

ВСЕРОССИЙСКИЙ
Финал Чемпионата Мира среди барменов WCC 2017
стр. 6

ЮБИЛЕЙНЫЙ ФЕСТИВАЛЬ
«TASTE OF MOSCOW 2017»
стр. 14

МЯТА
для Mojito
стр. 42

BARLINE

Cocktail Syrup

New syrup

Topping

Fitness syrup

По вопросам сотрудничества обращайтесь:
телефон: **+7 (495) 995-89-55, 8 (800) 350-27-78**
e-mail: **barline@barline.club**
Подробная информация доступна на сайте
www.barlinesyrup.ru

Реклама

СЛОВО РЕДАКТОРА

Здравствуйте, уважаемые читатели!

ЭЛИТА РАБОЧЕГО КЛАССА

Бармены часто так самих себя обзывают в разговорах между собой. Если же посмотреть, что отвечает на вопрос «кто такой бармен» среднестатистический житель России, то это низко квалифицированный обслуживающий персонал. По мнению большинства работодателей, это менее ценный, чем повара и официанты линейный работник. Многие часто пьющие в барах говорят, что это хмурый недоливайщик, почему-то ожидающий чаевых. Правительство считает, что такой профессии вообще нет. В законе о проф. стандартах написано бармен-официант.

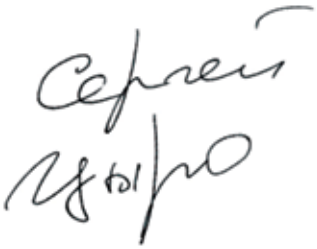
С.В. Цыро

Реальный работяга (слесарь, фрезеровщик, докер, управляющий станка, задающего виртуальные программы обработки и контроля допусков по размерам деталей очень, шибко, сильно, здорово умному компьютеру…) значительно удивится, что чувак, который наливает дорогущую водку в баре и особо не напрягается за свои «бабки», считает себя элитой среди них. Не буду транслировать особые речевые обороты, которые зазвучат из распахнутых зев. Обидятся они сильно! Точно так же обидятся представители бизнес элиты, если владелец бара начнёт объяснять олигархам, что он элита среди них. Ведь аналогия проводится очень просто. Допустим, бармен – элита рабочего класса. Значит, это направление деятельности очень нужно экономике, населению, правительству, природе, Вселенной, короче – без такой профессии будет никак (или – сплошной «КАК»). Тогда, получается, поднявшийся до самого главного в производственной цепочке – суперэлита. То есть, владелец бара – главный бизнесмен. Среди других предпринимателей, которые начинали грузчиками и теперь владеют логистическим центром, начинали токарем – владеют заводом, начинали оператором Ч.П.У. – пишут программки на весь мир, торговали привезёнными стюардессой товарами – владеют «Челси»…. Такие ребята клубы своим девушкам дарят, чтобы тем было не сильно скучно.

Конечно, в каждой профессии может вырасти великий специалист, которого будут ценить очень высоко, и не будут считать «халдеем за стойкой». Но, таких людей – очень сильно стремящаяся к нулю парадигма.

Эти слова, поставленные в оглавление, сказал герой Брайан Брауна в фильме «Коктейль». Если не помните, или не смотрели это кино, гляньте. Ведь успешный парень «самоубился» по определённой, обдуманной и важной для бывшего бармена причине.

С уважением,
С.В. Цыро
Основатель и Почетный Президент Барменской Ассоциации России



Всё-таки, кто же такой бармен для бармена?

Ответы барменов на этот вопрос, читайте на странице 34-39

BARNEWS

Официальный журнал Барменской Ассоциации России № 04/2017

Учредитель и издатель: Общероссийская общественная организация «Барменская Ассоциация России».

Распространяется бесплатно среди членов Барменской Ассоциации России. Доставка осуществляется лично барменам в бары, рестораны, клубы. 18+

Главный редактор
Сергей Цыро

Над номером работали:
Сергей Колбеев, Ярослав Панов, Александр Родоман, Игорь Карташев, Дмитрий Васильев, Андрей Сумской, Лада Алипченко.

Адрес редакции:
Москва, ул. Косыгина, д. 15
Тел.: +7 (916) 042-15-77
Тел.: +7 (909) 697-51-67
E-mail: info@barclass.ru

Официальный сайт
Барменской Ассоциации России
www.barclass.ru

Редакция не несет ответственности за содержание материалов, предоставленных партнерами издания.
При перепечатке материалов и использовании их в любой форме, в том числе и электронных СМИ, ссылка на журнал **BARNEWS** обязательна.

В НОМЕРЕ

3 Аперитив
Интервью-портрет «Ярослав Панов»

6 Событие
Всероссийский отборочный тур WCC 2017

12 Событие
Съезд региональных представителей Б.А.Р. 2017

14 Событие
«Taste of Moscow»

22 Без алкоголя
«Способы заваривания чая»

24 Новости
Мехико. World Class 2017 «Рост популярности Cold Brew в Европе»

28 Жизнь в регионах

32 Есть мнение
Дмитрий Васильев
«Настроение бармена»

33 Кофе
Дмитрий Васильев
«Эспрессо – это показатель работы заведения»

34 Дискуссионный клуб
Обсуждение статьи С. Цыро «Элита рабочего класса».

40 Календарь событий

41 Фишка в баре
Александр Родоман

42 Секреты мастерства
«Мята для Mojito»

44 от А до Я
Игорь Карташев
«По ту сторону бара»

46 Учебный центр Б.А.Р.

48 Наши партнеры

АПЕРИТИВ. Интервью-портрет

Вопросы задавал
Андрей Сумской

Ярослав Панов

ДОСЬЕ

Ярослав Панов родился в Смоленске.
Возраст – 43 года.
1997 год – Стал барменом. Начав с азов, сегодня Ярослав – вице-президент ПАБ, бармен с 20-летним стажем, автор книг **«Украшения коктейлей»** и **«Флейринг»**
1999 год – чемпион Международного Кубка барменов
2002 год – чемпион России по флейрингу
2006 год – третий в мире бармен по версии Finlandia Vodka
В настоящее время Ярослав Панов работает в Петербургской Ассоциации Барменов

Советы давать? Ну, уж нет!

Чем разнообразнее бармены – тем интереснее в барах. Но всё-таки есть одно – без любви к людям и в умении прощать, в нашей профессии не ужиться.

Ярослав, как получилось, что Вы освоили профессию бармена?

– Загорелись глаза. Огромный энтузиазм и отсутствие практики сами указали нужный вектор – нужно учиться. Это был конец лета 1997 года в городе Смоленске. Я увидел рекламу в одной из газет о наборе в группу Барменской Ассоциации России. Позвонил в Москву и уже через пару дней ехал на попутной фуре в столицу за знаниями.

И как удалось попасть за барную стойку?

– Всё просто – как и многие, случайно. Уезжая на отдых, меня попросила знакомая девушка подменить её в баре. Я согласился, попробовал себя в роли бармена и на четвёртую смену сказал себе – бросай всё остальное! То, что ты делаешь сейчас действительно круто и здорово!

Ваш совет начинающим барменам: как состояться в профессии и не потерять себя?

– Советы давать? Ну, уж нет! Чем разнообразнее бармены – тем интереснее в барах. Но всё-таки есть одно – без любви к людям и в умении прощать, в нашей профессии не ужиться.

Вы много раз участвовали в различных конкурсах и соревнованиях, сами их организовывали, а помните свой первый конкурс?

– Прекрасно помню – Бакарди-Мартини 1997 год, финал в Москве. Мой учитель Барменской Ассоциации России Игорь Кузин прекрасно подготовил меня. Я тренировался и сейчас понимаю, что именно тогда, в 1997 году получил самые важные навыки в ремесле бармена. На Чемпионате занял достойное 3 место. Сразу для себя решил – участвовать во ВСЕХ конкурсах. В то время, в Барменской Ассоциации России преподавал флейринг Сергей Грибков и мне посчастливилось попасть на несколько его уроков. Так мне открылись две основные номинации в конкурсах.

Считаете ли Вы себя представителем определенной барменской школы?

– Конечно! Это школа русская (я другой и не знал). Школа Барменской Ассоциации России. Конечно, потом от Сергея Цыро я узнал, что он учился у Алекса Бомонта – Президента Австралийской Гильдии Барменов, но всё-таки я уверен – наша школа правильная и сильная!

Ярослав, что, по Вашему мнению, самое главное в создании коктейля?

– В создании коктейля главное – его успех и признание среди гостей в барах. Это – цель. А механика смешивания, баланс вкуса, бокал, метод, декор – это доступные секреты профессии. Важно создать напиток, от которого глаза, язык и нос получают удовольствие, и сразу срабатывает память о бармене, заведении и названии коктейля, чтобы его можно было выпить ещё.

Какой коктейль Вы любите готовить, а какой – пить?

– Люблю готовить что-то в шейкере и выливать в бокал мартини. Это, наверняка, от конкурсов барменов. Рецептов много, а вот удовольствие от красивого шейка, манер и лоска бармена, гость, я уверен, получает не меньше чем от самого напитка. В этом ещё и кроется тайный смысл: красивые наливы, много бутылочек, танцующий шейкер в руках бармена – а что внутри – неизвестно, пока не попробуешь. И это радующее глаз ожидание, когда коктейль выливается в твой бокал, венчается украшением или съедобным сопровождением, на сто процентов часть самого коктейля. Повторюсь – не только приготовление – но и ожидание гостя делают коктейль вкуснее и желаннее. Конечно – это в идеале! А люблю «Мартинез», «Негрони», «Апероль спритц». В общем – по ситуации.

Вы предприимчивый человек – как развеять рутину в баре? Вспомните забавный случай из своей практики.

– Рутина в баре бывает только во время отсутствия гостей! Сейчас много электронных возможностей «притащить» своих в бар. Нужно пользоваться этим с глубинным пониманием: нет гостей – ты бедный бармен. Ну а сами гости, зачастую, дают повод не скучать. Случай? Да сколько угодно! Например, излюбленным занятием было подшутить над напарником, который отчаянно увлечён красоткой за баром. Подойти к нему с телефоном и, извинившись, вступить в разговор: – Тут тебе жена звонит – что ответить? Или обратится к девушке, и сказать что-нибудь смешное и неловкое о напарнике. В общем, таких «приколов» у каждого бармена с десяток в кармане. Но больше всего я ценю в профессии – это развитие острого, цепкого ума и необыкновенного умения быстро принимать решения в любой ситуации, от конфликта до праздника. Этот опыт очень помогает в жизни, и мы, бармены, легко уживаемся в любом обществе и социальной среде.

Ярослав, Вы считаете себя целеустремленным человеком?

– Безусловно. И цели мои – это мои эмоции, вызванные желанием чего-то достичь или кем-то стать. К сожалению, очень быстро остываю и перепрыгиваю на новые проекты или цели. Это – мой рок.

У каждого бармена есть своя «фишка», которая привлекает гостей. На что делаете ставку Вы?

– Моя фишка – с первой фразы «прочитать» гостя и обескуражить хлёсткой фразой или фактом. Приятно видеть откровенное недоумение или шок на лице гостя. Вот и повод поговорить и, соответственно, сделать первый шаг к доверию между гостем и барменом. Действительно важно заслужить доверие. А за социальными масками мы прячемся так глубоко, что только «волшебная дубинка» прозорливого бармена и, конечно алкоголь, могут сбить эту самую маску быстро и безболезненно. И тогда ты видишь суть того, кто пришёл к тебе в бар.

Занимаясь проектами, навыки бармена не теряете?

– Не дают корпоративы! И это прекрасно! Постоянная работа много смен подряд – это рутина, и непонимание с руководством или маленькая зарплата усугубляют отношение к ремеслу. А время от времени и за хорошие деньги – конечно ДА!

В настоящее время, внедряется бар-стиль. На Финале Всероссийского отборочного тура Чемпионата Мира WCC 2017 гостям Чемпионата впервые была представлена номинация «Bar Style». Что Вы думаете об этом новом направлении барменского искусства?

– «Бар-стиль», «фристайл», «шаффл», «фехули», «бар-скиллс» – всё это индивидуальная техника работы за баром. Я – за! Что ценно за стойкой – будь, кем хочешь, но готовь напитки и оказывай сервис. Джери Томас – яркий пример, и если кто то сможет достичь такого мастерства в одном из направлений – честь, хвала и признание гарантированы.

Из Вашего личного опыта, за счет чего неудачно расположенный бар может привлечь гостей? Ваши рекомендации по раскрутке такого бара.

– Неудачное место – это диагноз. И без постоянного «допинга» или «лекарства» заведению не обойтись. Кто откроет дверь твоего бара и почему он захочет это сделать? Задать этот вопрос нужно ещё до открытия. Правильный

ЭТО ИНТЕРЕСНО

вопрос – половина ответа. Инструментов привлечь гостей достаточно, а вот удержать и приумножить – это труд. Восхищаюсь знакомыми хозяевами и барменами кто отчаялся на «спикизи-бар». В общем, скажу честно, у меня ответа нет.

Ярослав, вопрос без подтекста: какой, на Ваш взгляд, оптимальный возраст для бармена?

– Оптимальный? Прекрасный вопрос! Для меня – мой, для Александра Георгиевича Кудрявцева – его. Он посвятил профессии жизнь – при чём тут возраст?

Поставим вопрос по другому: как Вы думаете, есть ли профессиональный предел у бармена?

– Предел – это «заскучавшая душа». Либо взбодри душу и начни творить – либо на покой.

Советы бывалых: Ярослав, а какое, по Вашему мнению, основное правило, которого должен придерживаться человек, делающий первые шаги в профессии бармена?

– Правило – нет, скорее пожелание – не ленитесь познавать новое. Пытливый ум – хороший барменский инструмент.

Если бы Вы не стали барменом, то кем?

Звездочётом или мушкетёром!

Как Вы относитесь к барменскому наставничеству? Кого можете назвать своим учителем?

– Мой учитель ремесла бармена – Игорь Кузин. А наставники – все бармены и даже барбеки, с которыми посчастливилось постоять за барной стойкой. Бесценный опыт он-лайн передачи знаний и навыков. Я практически не знаком с неинтересными барменами.

Есть такое понятие «бар для своих». Что это значит в Вашем понимании?

– Это утопия, по-моему. Для своих – значит минимум прибыли, ведь со своих стыдно брать большие деньги за выпивку. Возможно, можно открыть и такой бар, при условии, что помещение в собственности.

А нет ли у Вас желания открыть свой собственный бар?

– Есть! Он очень простой – один-два вида алкоголя, много фруктов, море и пляж!

Идеальный гость, по Вашему мнению – это ...?

– Идеальный гость – тот, который помимо чаевых и хорошего мнения о себе, оставил какие-то знания или навыки или просто чему-то тебя научил. И в конце смены ты ещё помнишь его, будешь рад видеть снова.

Какие барные концепции стали открытием для Вас за последнее время?

Стали нравиться открытые бары, в которых высокая рабочая поверхность с ледником, спид-реком, умывальником – сама и является стойкой.

Не чувствуете ревности к молодым коллегам?

– Нисколько! Прошу одного – бармены, не говорите плохо о барменах!

Какие, по Вашему мнению, отрицательные и положительные стороны работы барменом?

– Отрицательные – алкоголь. Положительные – алкоголь. Важно чувствовать, когда начинается отрицательное.

Забавный случай из практики расскажете?

Стою семнадцатую смену подряд. Уволился сменщик. Смена с 11 утра до 5 утра. Днём обеды закончились – разложил раскладушку прямо в баре, думаю поспать пол часика. «Рубит» – нет сил. Забегает официант и будит. Я резко встаю, смотрю на часы: 5.30. Быстро убираю раскладушку, поправляю бабочку, иду на мойку за посудой, чтобы подготовить бар к вечеру и замечаю что в ресторане подозрительно тихо. Я проспал больше 12-ти часов и меня решили не будить. Редкие гости были обслужены официантами и бережно меня обходили. Зима, за окном темно и в 5.30 и в 17.30. Я так сладко выспался!

Ранее Вы вели рубрику в журнале BARNEWS «Школа украшений» и даже выпустили книгу «Украшение коктейлей». Работаете ли Вы и далее в этом направлении и не желаете ли снова делиться с барменами своими секретами мастерства на страницах журнала?

– Желание есть – возможно, это возобновиться. Пусть «Муза укусит» поскорей!

Что такое брутальный мужской коктейль? Многие мужчины в России стесняются заказывать коктейли в бокале Мартини. Что можете сказать по этому поводу или посоветовать застенчивым мужикам?

– «Брутальный» коктейль для «застенчивых», – «Карл, мужиков, Карл»? («Карл» – мем из сериала «Ходячие мертвецы». Примечание редактора). Мой ответ – рокс. В Олд-фешене всё брутальнее. А Джеймса Бонда вообще не существовало! Он выдуман! Но если вам посчастливиться работать на светском приёме среди фраков во фраке – смело говорите что этот коктейль пил САМ Джеймс Бонд.

Как Вы относитесь к пафосу среди барменов? Например, неучастие в конкурсах или мастер-классах, обучающих программах.

– Никак. Я к ним не отношусь.

Ярослав, какие Ваши пожелания журналу «BARnews»?

Будьте толще без рекламы, а с рекламой вдвое толще! Есть журналы, который хочется подшить на память. Станьте им!

28 июня в отеле «Корстон», состоялось самое значимое среди российских барменов событие – Финал Всероссийского отборочного тура Чемпионата Мира World Cocktail Championship 2017. Организатор мероприятия – Барменская Ассоциация России, которая в этом году отмечает свой 25-летний юбилей.

28 июня
ФИНАЛ

Всероссийский Финал Чемпионата Мира среди барменов WCC 2017

Лучшие из лучших барменов страны, которые в напряженных конкурсных соревнованиях стали победителями региональных отборочных туров в **Белгороде, Мурманске, Перми, Хабаровске, Новосибирске, Иркутске, Краснодаре и Москве**, вели борьбу за право представлять Россию на международном финале **World Cocktail Championship 2017**, который пройдет **15 октября 2017** года в Дании, г. Копенгаген. Этой осенью в Копенгагене, сильнейшие бармены более чем из 60-ти стран – членов Международной Барменской Ассоциации (IBA), будут бороться за звание Чемпиона Мира.

Для победы конкурсантам было необходимо пройти ряд сложных профессиональных заданий. Участники в номинации «**Best Profi**» проходили полосу препятствий, состоящую из **8 модулей:**

Кофе, пиво, Бар-стиль, теория, английский язык, слепая дегустация, вино R-keeper.

После этого тройка лучших выступила в финале и приготовила свои фантазийные коктейли. Так был определен лучший бармен России, который представит Россию в номинации «**Best Profi**».

Жюри национального финала возглавил Президент Б.А.Р. **Сергей Цыро.** Он же и **Дмитрий Ананьев** оценивали номинацию «**Best Profi**». Номинацию «**Флейринг**» оценивал чемпион мира по флейрингу и классике, единственный чемпион в мире в обеих номинациях **Александр Родоман и чемпион России по флейрингу Вячеслав Беляков.** Комментировал в качестве ведущего проведение конкурса, известнейший в России и за её пределами, почетный резидент Барменской Ассоциации России, бармен с огромным профессиональным стажем, обладатель множества отечественных и международных наград на конкурсах среди барменов **Ярослав Панов.** Почетными гостями мероприятия были Президент Федерации рестораторов и отельеров России **Игорь Бухаров** и представители семьи **Нонино Elisabetta и Francesca Nonino. Дом «Nonino»** – известный на весь мир производитель граппы в Северной Италии.

Конечно же, потрясающей кульминацией конкурса стали финальные выступления в традиционных номинациях «**Best Profi**» и «**Флейринг**».

Компетентное жюри учло в результатах все проявленные профессиональные навыки участников конкурса, сложность продемонстрированных технических элементов и артистизм выступления.

Слепая дегустация

R-keeper

Знание английского языка

Бар-стиль Best Profi

Бар-стиль Флейринг

Вино

Кофе

Флейринг

Пиво

Best Profi. Финал

Теория

номинация «Best Profi»

Андрей Королев и Антон Жабин

ПОБЕДИТЕЛИ в номинации «Best Profi»

1-Е МЕСТО
«Лучшим барменом России 2017» признан **Антон Жабин**
бар «Мята», г. Екатеринбург;

2-Е МЕСТО
Алексей Чухачёв
шоу-клуб «Doberman», г. Хабаровск;

3-Е МЕСТО
Владимир Чуйко
Rob Roy Bar, г. Липецк.

Коктейль Антона Жабина: «Fragola di Nemi»

Граппа «Nonino Friulana»..... 30 мл
Клубнично-гранатовый кордиал ..... 40 мл
Домашний фалернум ..... 13 мл
Сок лимона ..... 13 мл
Биттер Fee Brothers «Plum»..... 1 дэш

Украшение: грейпфрут, черешня, листья зелени, гвоздика.
Бокал: хайбол
Метод приготовления: shake & build.

номинация «ФЛЕЙРИНГ»

ПОБЕДИТЕЛИ в номинации «ФЛЕЙРИНГ»

1-Е МЕСТО
«Чемпионом России по флейрингу 2017» признан **Андрей Королёв**
г. Североморск

2-Е МЕСТО
Брадарский Максим
г. Москва;

3-Е МЕСТО
Красинский Сергей
г. Москва.

Лучший коктейль «ДАРЫ ПРИРОДЫ»

Коктейль Головлева Максима Викторовича (г. Москва) «Дары природы» в подноминации Bar Style номинации Best Profi

Водка «Тундра»..... 40 мл
Сок лимона ..... 20 мл
Ликер «Minttu» (шоколадная мята)..... 15 мл
Сироп «Barline» (карамель) ..... 20 мл
«Байкал 1977» ..... топ

Украшение: мята и цедра лимона
Бокал: рокс
Метод приготовления: shake & build

Подноминация «BAR STYLE»

ЛУЧШИМ в подноминации
«BAR STYLE»
номинации флейринг

Брадарский Максим
г. Москва

ЛУЧШИМ в подноминации
«BAR STYLE»
среди Best Profi

Головлев Максим
«Mersedes Bar», г. Москва

Лучший коктейль «ТАЕЖНЫЙ JULEP»

Коктейль Чухачева Алексея
«Таежный Julep»

Водка «Tundra Authentic» ..... 40 мл
Сок брусники ..... 40 мл
Сироп Barline тархун ..... 20 мл
Свежий эстрагон ..... 3 отростка
Свежая мята ..... 8 листочков
Байкал 1977 ..... 100 мл

Коктейль был подан в стиле Perfect Serve:
на круглый спил дерева с каймой из еловых веток, ароматизированный пихтовым маслом ставиться коктейль в металлической кружке типа «Московский мул». В коктейль вставляются трубочки деревянного цвета, на край бокала вешаеется маленькое ведерко с вареньем из шишек – 50г.
Метод приготовления:
shake & build.

Лучшим представительством Барменской Ассоциации России по итогам 2017 года признано представительство в городе Белгороде, возглавляемое **Ринатом Гайнулиным.**

Победители были награждены всевозможными призами от партнёров: от подарочных сертификатов на 10 000 рублей от компании **USC** и премиальной граппы **Nonino**, специально привезённой **Элизабеттой и Франческой Нонино**, для поездок в Турцию в 5-ти звёздочный отель «All inclusive».

15 октября 2017 года **Антон Жабин и Андрей Королёв** представят Россию на международном финале **WCC 2017 в Дании**.

Также поездкой в Копенгаген награждены представители города Белгород, как лучшее региональное представительство **Б.А.Р.**

ПАРТНЕРЫ ВСЕРОССИЙСКОГО ОТБОРОЧНОГО ТУРА WCC 2017

- Сиропы «BARLINE» – эксклюзивный партнер. Надежный и качественный спутник для коктейлей;
- Компания «Joia» представила водку Koskenkorva (Финляндия) и ликеры Minttu;
- Компания «Татспиртпром» представила «Тундру» – водку Крайнего Севера;
- Компания UCS – программное обеспечение R-Keeper;
- Пивоваренная Компания БАЛТИКА представила пиво Балтика № 7;
- Компания SIMPLE – представила граппу и амаро NONINO;
- Компания «Зельгрос Кэш&Кэрри» – международная сеть торговых центров;
- Компания «Аквалайф» – крупнейший российский производитель и дистрибьютор воды и безалкогольных напитков представляет всем давно знакомые «Напитки из Черноголовки» и новый лимонад «Байкал 1977»;
- «АСТИ ГРУПП» – выставочная компания и соорганизатор конкурса.

ИФОРМАЦИОННЫЕ ПАРТНЕРЫ КОНКУРСА

- Пивной портал «ПРОФБИР» – самый посещаемый отраслевой ресурс рунета;
- Компания «LeClick» (ЛЕКЛИК) – сервисное продвижение ресторанов, онлайн бронирование, автоматизация предприятий в сегменте HoReCa, любезно предоставившие информационные площадки LeClick.ru и известнейший портал MENU.RU;
- Компания RESTOCLUB.RU – ведущий гид по ресторанам Москвы и Петербурга;
- «АЛКОЭКСПЕРТ точка РУ» – ваш личный бизнес-аналитик;
- Группа «КИТМЕДИА» – самое эффективное PR-агентство на алкогольном рынке.

Видеорепортаж конкурса можно посмотреть на видеопортале **Youtube** по запросу **«WCC 2017 Россия».**

KREMLIN AWARD Grand Premium

Для сопровождения дипломатических приемов и фуршетов в Кремле было принято решение разработать напиток, который должен был стать визитной карточкой мероприятий высокого уровня и олицетворять Россию. Единогласно было принято решение, что таким официальным напитком должна стать водка, как исконно русский продукт.

Созданная в 1901 году рецептура этой водки долгое время держалась в строгой секретности, что придало ей определенный статус и исключительность. Производили водку только по спецзаказу из Кремля, ограниченным объемом.

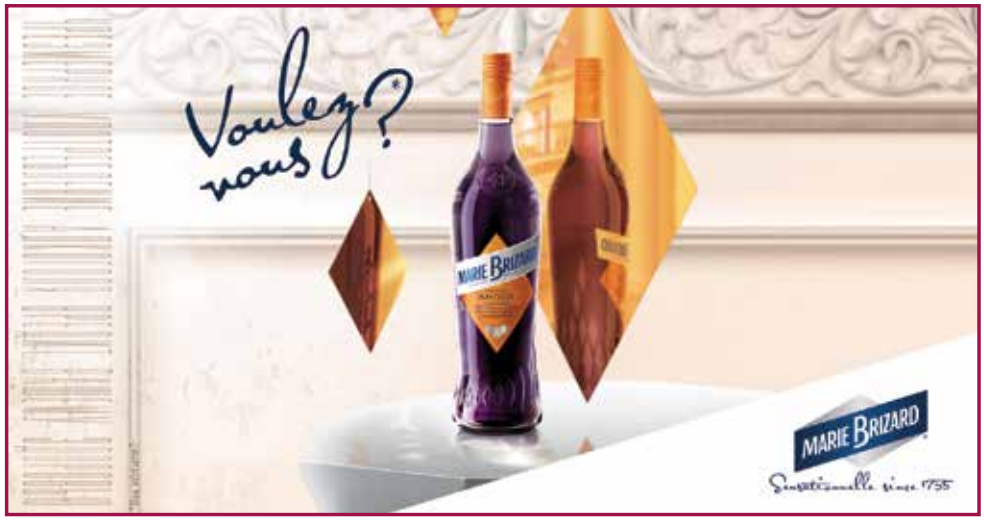
Мы решили сохранить в названии водки легендуо ее происхождении, назвав ее **KREMLIN AWARD GrandPremium.**

Водка **KREMLIN AWARD Grand Premium** хранит в себе верность традициям и истории, сочетая их с инновационным подходом к процессу производства напитка высочайшего качества.

KREMLIN AWARD Classic

Водка **KREMLIN AWARD Classic** создана современными высококвалифицированными винокурами, которые смогли восстановить классическую рецептуру русской водки, созданную на основе можжевельника.

Созданная с использованием народной рецептуры, **KREMLIN AWARD Classic** отразила в себе лучшее из векового опыта народа Древней Руси и современной России, соединив вместе древнюю рецептуру и современные возможности. Готовый купаж, после приготовления, «две недели» содержится в резервуарах и только после повторной дегустации поступает в цех розлива. Водка **KREMLIN AWARD Classic** отличается мягкостью и едва уловимым можжевельным послевкусием.



Lspirits

СЪЕЗД

РЕГИОНАЛЬНЫХ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ БАРМЕНСКОЙ АССОЦИАЦИИ РОССИИ 2017

27 июня 2017 г. в Москве, в конференц-зале «Шостакович» отеля «Корстон», прошел 13-й ежегодный съезд Общероссийской общественной организации «Барменская Ассоциация России».

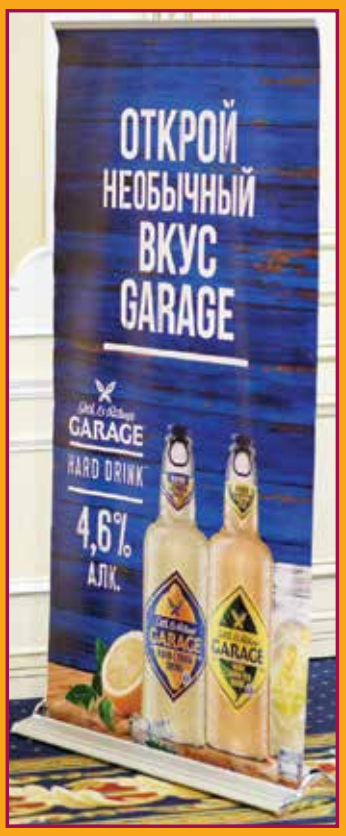
На Конференции собрались официальные региональные представители БАР, наблюдатели и кандидаты более чем из 50-ти крупнейших городов России.

Делегаты съезда и приглашенные гости, вносят огромный вклад в развитие сферы услуг HoReCa и в пропаганде профессии бармен в своих регионах. Они организовывают конкурсы среди барменов, объединяют с помощью профильных мероприятий барменов и специалистов смежных профессий.
Некоторые региональные представительства имеют свои учебные центры по обучению профессии бармен.

Открытием программы съезда стало, традиционно, выступление Президента БАР **Сергея Викторовича Цыро** и поздравление всех участником с 25-ти летним юбилеем ООО «Барменская Ассоциация России», создание которой берет отчет с 1992 года.

Особый интерес у участников ежегодной конференции вызвало выступление представителя и эксперта по профессионально-общественной аккредитации в Совете по Профессиональным Квалификациям (СПК) Федерации рестораторов и отельеров, Ушанова Юрия Васильевича, который дал разъяснения о формировании функционирования системы СПК.

Компания «Симпл» организовала на съезде выступление-дегустацию представителя компании «**Nonino**» – известного на весь мир производителя граппы в Северной Италии. Презентацию провела непосредственно представительница легендарной семьи **Нонино Elisabetta Nonino**. Также для делегатов и гостей съезда была проведена презентация, мастер-класс и дегустация известного бельгийского пива Grimbergen, которое производиться **с 1128 года** в аббатстве Гримберген, и по сей день, строго производство контролируется монахами аббатства.



На Съезде, был избран новый Президент Барменской Ассоциации России Сергей Николаевич Колбеев.

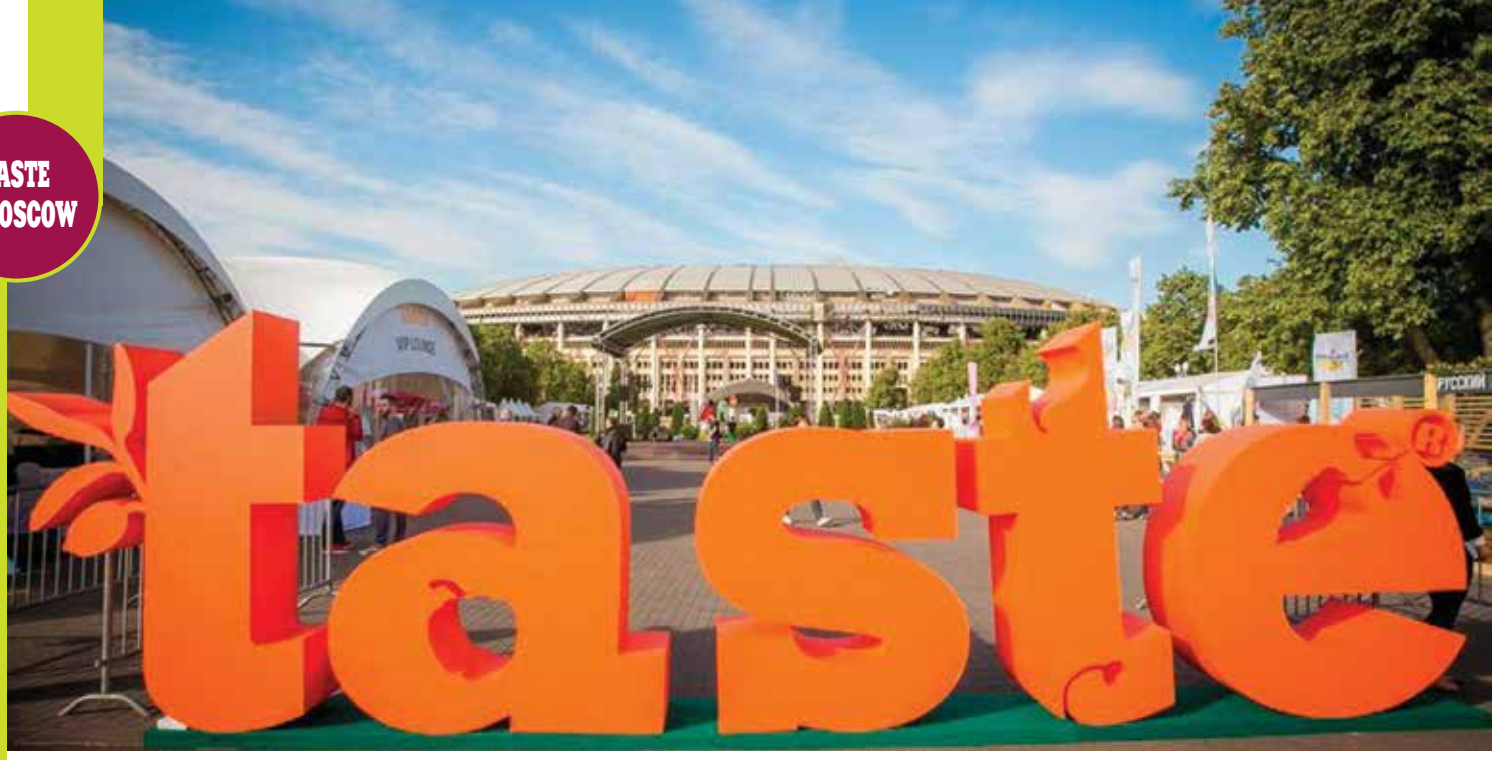
Предыдущий Президент Сергей Викторович Цыро теперь Почетный Президент и Основатель ООО «Барменская Ассоциация России».

СЪЕЗД

Рабочая процедура Съезда изобиловала обсуждения внутренних вопросов Ассоциации от отчета о деятельности **Б.А.Р.** за период 2016г.-2017 г. и переизбрания руководящих, контрольно-ревизионного органов до постановки новых задач и направлений в работе на 2017г.-2018г.

БАР выражает огромную благодарность партнерам съезда – компании «Симпл», семейной дистиллерии «NONINO», компании Балтика, представившей бренды «Garage» и «Grimbergen».

simple NONINO Distillatori in Friuli dal 1897 БАЛТИКА Part of the Carlsberg Group GARAGE GRIMBERGEN



Юбилейный фестиваль «TASTE OF MOSCOW 2017» в Лужниках

Самое вкусное событие года

В этом году главное гастрономическое событие этого лета фестиваль «**Taste of Moscow**» отпраздновал свой 5-ти летний юбилей. С 22 по 25 июня в Лужниках, на одной из красивейших площадок Олимпийского комплекса «Престижной аллее», самые известные шеф-повара из России и Европы и популярные рестораны столицы представили гостям фестиваля свои знаменитые фирменные блюда.

Гостеприимная площадка фестиваля собрала около 40 000 посетителей. Для тех, кто предпочел провести выходные с семьей на свежем воздухе, кто ценит и любит качественную еду и отдых, были устроены экспозиции с эксклюзивными продуктами питания, лучшими напитками Старого и Нового света, множеством мастер-классов и презентаций от кулинарных звезд, интерактивные гастрономические путешествия по разным странам, музыка и развлечения.

В перуанском ресторане «**Chicha**», подавали лучшие в Москве такосы с напитками из кукурузы.

В ресторане «**Bjorn**» у Станислава Песоцкого – тартар из оленины с моченой клюквой.

В компании ООО «**РТК Наутилус**» Дмитрий Шенгерский представил в своем меню морепродукты.

В ресторане «**Сердэкс**» у Богдана и Романа Ефановых можно было полакомиться лангустинами и прочими морскими гадами.

В ресторане «**Buba by Sumossan**» угощали японским саке и фирменными роллами.

В ресторане итальянской кухни «**Сыр**» шеф-повар Мирко Дзаго представил кулинарные шедевры вителло тоннато, лазанью и десерт из моркови.

В ресторане «**Профессор Пуф**» Сергей Кириллов в кухмистерской угощал потрясающим антрекотом длительного томления с сушено-жареной капустой и нежнейшим ржаным ляпуном с осетриной и белыми грибами.

В ресторане «**Панаехали**» и «**Gayane's**» у Гаяне Бреиовой гости наслаждались долмой, гатой и армянским кофе.

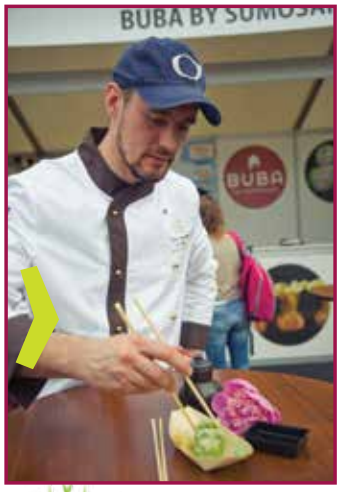
«Гастрономия. Искусство жить по-французски»

под таким девизом дебютировал в этом году на фестивале Национальный павильон Франции.

В зоне «VIP-Lounge» работал «POP-UP ресторан»

Дмитрий Еремеев из ресторана «**Turandot**» угощал во время ужина в первый день фестиваля изысканными закусками с томатами и крабами и обожжённой спаржей под голландским соусом с юдзу.

Василий Зайцев из «**CHICHA**» и **Бубкерт Белхит** из «**Sumosan**» Представили на гастрономический суд лучшие блюда японской и перуанской кухонь.



Виталий Тихонов ресторан «**GGRAF**» и **Владислав Корпусов** из ресторана «**Мюсли**» для любителей охотничьей кухни, предложили оригинальные блюда из дичи.

Кульминацией, собравшей полный зал гостей, стал ужин от **Сергея Ерошенко** из «**Честнаой Кухни**», **Ролана Дебюста** (Бельгия) – владельца ресторана «**Orangeraie**» и **Дмитрия Шуршакова** ресторан «**Seven**».

Площадка «Electrolux Chef's Secrets»

Более **60-ти** выступлений и мастер-классов шеф-повары провели для гостей за время фестиваля на площадке **«Electrolux Chefs' Secrets»**. Мастерство поварского искусства передавали опытнейшие метры гастрономии: **Василий Емельяненко** из ресторана **«Русская рыбная фактория», Массимилиано Монтиролли из «Tutto Bene», Мирко Калдино из «Остерия Бьянка»** и многие другие известные шеф-повара.

Кухонное оборудование было предоставлено участникам фестиваля генеральным партнёром фестиваля компанией **«Electrolux»**. Высококлассная кухонная техника компании **«Electrolux»**, при использовании сохраняет всю ценность продуктов.

Кофейная зона «Coffee-Lounge»

Площадки

Для любителей кофе, рядом с **«VIP-Lounge»** была организована кофейная зона **«Coffee-Lounge»**. Гости **«VIP-Lounge»** дегустировали различные сорта кофе и чая, обсуждали достоинства и принимали участие в мастер-классах с известными мастерами-бариста.

Здесь делилась своими секретами чемпион России по приготовлению кофе в джезве **Марина Хюппенен** из сети кофеен **«CezveCoffee»**. Профессиональные обжарщики кофе из компании **«BunoIntatto»** и **«SkuratovCoffee»** рассказывали как правильно выбирать зерна.

Также гостям был предложен кофе **«ILLY»**, представляющий бленд из 9-ти сортов арабики!

«FChairs – pop-up секонд-хэнд»

Проект «FChairs – pop-up секонд-хэнд» представил продающуюся мебель из закрывшихся ресторанов, которую можно было приобрести прямо на площадке.

Площадка «Junior Chef's Secret»

Юным шеф-поварам помогали в освоении поварского мастерства знаменитые мэтры кулинарии: шеф-повар **Мирко Дзаго**, участница популярного телевизионного шоу «**Мастер-шеф. Дети**» **Алиса Мазьяне**, а также телеведущий **Сергей Кузнецов.**

Для детей на протяжении всего фестиваля работала площадка «**Junior Chef's Secret**».

Площадка «Kid's Zone»

На площадке «**Kid's Zone**» для маленьких детей был возведён целый город развлечений, где профессиональные аниматоры проводили мастер-классы по рисованию от арт-лаборатории «**Башмет-Центра**» и творческие классы по актёрскому мастерству и хореографии.

Кроме того, на площадке маленьких посетителей фестиваля ждали специальные фотозоны известных мультяшных героев и многочисленные призы от «**Nickelodeon Viacom Consumer Products**».

В «**Бесшумном Кинотеатре**» демонстрировались мультсериалы.

Площадка «Electrolux Taste Theatre»

Регулярно на фестивале проходили гастрономические шоу ведущих шеф-поваров Москвы и регионов России

В тематической зоне «**Electrolux Taste Theatre**» шеф-повар из Сочи **Андрей Колодяжный** открыл гостям секреты «**кухни цветов и трав**», шеф-повар ресторана «GGraf» **Виталий Тихонов** готовил на углях оленину, при этом устроил настоящее **fire-show.**

Телеведущий Первого Канала **Сергей Синицын** на сцене «**гастрономического театра**» блистал искрометным юмором.

Винная зона «Wine&Spirits Academy»

Можно было послушать лекцию о производстве крафтового пива. Также были представлены сербские вина под маркой «**Брояница**».

«**Полугар**» – для любителей покрепче.

В винной зоне «**Wine&Spirits Academy**» на протяжении всего фестиваля проходили дегустации, презентации и мастер-классы.

Здесь можно было дегустировать вина победителей конкурсов 2017 года от русского винного дома «**Абрау Дюрсо**», «**Красностоп**» от «**Domaines BURNIER**», или «**Сибирьковый**» от винодельни «**Ведерниковъ**».

Конкурс «Taste the World with Etihad Airways»

В финальной части фестиваля были подведены итоги конкурса «Taste the World with Etihad Airways».

ПОБЕДИТЕЛЬ

Победителем стал **Станислав Песоцкий**, шеф-повар ресторана «**Bjorn**». Станислав примет участие в фестивале «**Taste of Abu Dhabi 2017**» вместе с другими шеф-поварами, отобранными на 12 международных фестивалях «**Taste**».

Московский отборочный тур Чемпионата мира среди барменов WCC 2017

ЧЕМПИОНАТ МИРА
СРЕДИ БАРМЕНОВ WCC 2017

22 ИЮНЯ
МОСКОВСКИЙ ОТБОРОЧНЫЙ ТУР

На фестивале «**Taste of Moscow 2017**» в этом году Общероссийская общественная организация «Барменская Ассоциация России» провела Московский отборочный тур Чемпионата мира среди барменов WCC 2017. Во время проведения конкурса бармены боролись за звание лучшего бармена в регионе и за возможность участвовать во Всероссийском чемпионате среди барменов.

Соревнования проходили в двух номинациях: «**Классика**» – приготовление коктейлей и «**Флейринг**», в которой бармены, при приготовлении коктейлей, использовали элементы жонглирования бутылками, посудой и барным инструментом. Конкурс предстал перед гостями фестиваля в виде потрясающего шоу, с угощением оригинальными коктейлями от конкурсантов.

Партнером проведения конкурса выступила компания «Асти Групп»

Асти Групп
выставочная компания

Площадка «Main Stage»

На главной музыкальной площадке фестиваля **«Main Stage»** при поддержке **Love Radio** и **Русского Музыкального Телеканала RU.TV** всех гостей ждали розыгрыши призов от партнёров фестиваля, музыкальных коллективов **«Я НЕМО», «Широко открытыми»** и других участников и звёзд фестиваля **«Taste of Moscow»**.

По словам директора по маркетингу компании **«Electolux» Елены Столовой**: **«Taste of Moscow 2017»** стал, пожалуй, самым крупным по количеству участников в сравнении с предыдущими годами. 4 дня фестиваля – настоящий праздник для гурманов и foodies, и особенно приятно видеть среди публики постоянных гостей мероприятия, которые приходят из года в год».

Фестиваль **«Taste of Moscow 2017»** с каждым годом объединяет все больше единомышленников, коллег, партнеров, гурманов и обычных людей в едином желании получить больше позитива, оригинальных идей и полезных знакомств.
Надолго запомниться атмосфера настоящего праздника вкуса в Лужниках!

«Taste» – это праздник для всех! Для гуру гастрономии и тех, кто просто любит вкусно поесть, для всех кто выбирает качественные продукты и услуги!

Организаторы фестиваля «Taste of Moscow»

- Выставочная компания «Асти Групп» (Россия)
- Taste Festivals (Великобритания)
- Генеральный партнер – компания «Electrolux»
- Эксклюзивный партнер по авиаперевозкам компании – «Etihad Airways»
- Эксклюзивный партнёр по воде «San Pellegrino»
- Эксклюзивный партнер по напиткам «Martini»
- Эксклюзивный партнер по напиткам «Dewar's Scotch Egg Club»
- Бренд «Чабан» (Нальчикский Молочный Комбинат)
- Русский икорный дом
- Сеть супермаркетов Азбука Вкуса
- QuickResto
- Fonmix: новая музыкальная платформа для ресторанов и кафе
- LEDOCOOL

Официальный сайт фестиваля: www.tastefestival.ru

ETIHAD
AIRWAYS

Electrolux

METRO

Electrolux
Electrolux

СЫР
ЭТО
ПРЫЖОК
МОЛОКА
В
БЕСКОНЕЧНОСТЬ

БЕЗ АЛКОГОЛЯ

НЕОБЫЧНЫЕ СПОСОБЫ ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ

БЕЗ АЛКОГОЛЯ

Начнем с чайно-алкогольных экспериментов

Текст: *Денис Шумаков,* «Бирюзовый чай»

Массово и последовательно, решением задачи эффектного приготовления чая, несколько лет назад занялись американские бармены. Рынок чая в США растет, у этого напитка уже сформировался привлекательный оздоровительный и, отчасти, богемный имидж, так что смысл качественно вписать его в барную культуру, безусловно, есть. Бармены (а также кофейщики, винщики и просто чайники) в других странах не очень сильно отстают от американских коллег. На мой взгляд, более или менее устойчивого стандарта приготовления и подачи чая в барах создать не удалось (и, скорее всего, не удастся), но о некоторых интересных решениях я хотел бы сказать несколько слов.

Агрегат BKON Craft Brewer

Самыми простыми вариантами совмещения чая и алкогольных напитков являются, конечно, коктейли и совместное употребления черного чая и, например, сладкого хереса. Но бывают и более сложные варианты. Техасцы из **Teasters Tea Company**, например, заваривают чай прямо в вине, использую довольно модный и, увы, довольно дорогой агрегат **BKON Craft Brewer.** Испанцы и индийцы из компании **Poet** выпустили линейку вин с чайными ароматами, а португальцы из **Lisbon Tea Company** и наши из «**Бирюзового чая**» активно работают с винной ароматизацией чая.

Чайное пиво

Чайное пиво вполне воспроизводимо в небольших крафтовых пивоварнях. Оно уже более менее активно варится не только в США (гуглим Owl's Brew), но и в Чехии. И получается весьма вкусным.

Bubble Tea

В ЮВА и, отчасти, в США, Австралии и Новой Зеландии весьма распространен **Bubble Tea** (сладкий напиток на основе чая с тапиоковыми шариками), хотя, конечно, пик его популярности уже пройден.

Cheese Tea

Возможно, на рынке Tea to go Cheese Tea сменит Bubble Tea. Cheese Tea – чай с сырно-сливочным топпингом, возможностью конструировать разнообразные контрастные напитки и забавным способом употребления.

Чайный гриб

Неожиданную барную популярность приобрел в последнее время чайный гриб, более известный нашим зарубежным коллегам под названием комбуча. В России еще несколько лет назад с ним с удовольствием экспериментировали в «Чайной высоте», а сейчас комбуча становится модным трендом в барах США и Австралии. Эффектные «раскоряки» в прозрачных банках привлекают людей не меньше, чем рассказы (лукавые, конечно) о невероятной полезности напитка. А в барном английском уже появился глагол kombuchade, который можно перевести как «комбучить». Кроме того, появились комбуча-модификации коктейлей «Московский Мул» и «Мимоза» и, конечно, уже давно работают компании, продающие все, что нужно для барного комбучения, например Kombucha Brooklyn.

Ambient Brew

Еще одним набирающим обороты чайным трендом является длительное (до нескольких часов) настаивание чая (в достаточно большой дозировке, например, 20 грамм на литр воды) в холодной воде (или в воде комнатной температуры). Получившийся настой или употребляется сам по себе (например, в винных бокалах, такое настаивание и подача в одном из английских ресторанов называется Ambient Brew), или служит основой для коктейлей.

Чайный эспрессо

Не отпускает чайно-кофейных специалистов и идея приготовления чая по кофейному принципу. При таком подходе на первом этапе готовится напиток основа, по фактуре напоминающий эспрессо. Его можно приготовить совсем дешево – например, из гранулированного чая. А можно приготовить роскошно, например из чая-пудры. Ну а потом из полученного «чайного эспрессо» готовятся производные напитки по принципу капучино, латте, кортадо и т.д. Часто получается очень вкусно.

Ну и, конечно, в барах отлично работают чайные сифоны, которые превращают приготовление и подачу чая в эффектное и очень барное по стилю шоу.

МЕХИКО
WORLD CLASS 2017

В Мехико завершился финал международного конкурса барменов «World Class 2017»

Россию на конкурсе представлял **Максим Гладышкевич** из бара **Friends (г. Новосибирск)**. **Максим стал победителем** национального конкурса **Diageo Reserve World Class 2017 г.**

Максим Гладышкевич

Победители конкурса

В десятку лучших вошли:
Marcus Philipp (Австрия);
Suguru Makinaga (Япония);
Fatima Leon (Мексика);
Jamie Jones (Великобритания);
Josephine Sondlo (Швеция);
Chris Cardone (США);
Kevin Patnode (Турция);
Andrea Gualdi (Австралия);
Mate Csatlos (Дания).

Максим Гладышкевич на конкурсе в Мехико опаливал кукурузу газовой горелкой и мастерил соленую карамель, чтобы затем смешать получившийся сироп со вкусом попкорна с водкой, виски и соком поджаренного лайма. В этом году конкурс изобиловал оригинальными решениями и подачами.

Надир Кучкаров участник из киевского бара «**True Burger**» согласно условиям «**Cocktails at Home**», использовал два ингредиента, которые, по мнению организаторов, всегда можно найти на кухне обычного человека – водку, а второй – по собственному выбору.

Надир Кучкаров придумал коктейль под название «**Bloody Marichka**» и представлял собой твист на «**Кровавую Мэри**»**: основа – борщ, а подавался коктейль с хлебом.**

ПЕРВОЙ среди мастеров

ПЕРВОЙ среди мастеров алкогольных миксов из 55-ти стран Мира стала бармен ванкуверского бара «**Royal Dinette**» **Кейтлин Стюарт (Kaitlyn Stewart)** из Канады!

Кейтлин Стюарт (Kaitlyn Stewart)

Коктейль чемпиона: «Spilt Milk»

Ржаного виски ..... 40 мл
Ликера амаретто..... 7 мл
Молочного ликера ..... 15 мл
Вишневого шраба..... 15 мл
Дольки лимона ..... 2 шт
Абрикосовый биттер ..... 1 капля
Морская соль ..... щепотка

Метод приготовления: Смешать в шейкере, после чего энергично потрясти его 10–12 секунд. Получившуюся смесь процедить в небольшую молочную бутылочку (или баночку), куда предварительно насыпать колотый лед.
Украшение: Украсить спиралькой из лимонной кожуры и имбирным печеньем.

«Российский след» на World Class

Победителем международного конкурса может стать только один из участников, который предварительно выиграл национальный конкурс Diageo Reserve World Class

World Class

В 2012 году Денис Кряжев из Москвы представлял Россию на глобальном финале конкурса в Бразилии.

В 2013 году Кирилл Рунков стал победителем российского этапа на международном финале **Diageo Reserve World Class** на Лазурном берегу. Он выиграл челлендж **«Time to Play»** и вошел **в 16 лучших барменов мира**, что до сих пор является непревзойденным результатом для России.

В 2014 году и
В 2016 году Виталий Екименко представил на конкурсе Россию.

В 2015 году Евгений Шашин выступил в финале мирового конкурса в ЮАР.

Все эти бармены являются гордостью российской барной индустрии, список которых в этом году пополнил **Максим Гладышкевич.**

Рост популярности Cold Brew в Европе

Холодное заваривание кофе

Напомним, что **Cold Brew** (**колд брю**) переводится, как холодное заваривание. Сегодня, этот метод стал популярен среди продвинутых любителей кофе и профессионалов, но данный метод заваривания известен еще **с 17 века**. Первыми европейцами, в те времена, о **колд брю** узнали датские колонисты в Индонезии. Они завезли этот рецепт в Японию. С тех пор, именно в Японии этот метод получил широкое применение. В настоящее время, **колд брю** становится все более популярным в США и Европе. Если американцы давно оценили этот вид кофе, то в Европе только начинают им интересоваться.

Заваривание кофе с использованием азота

Сектор общественного питания всегда находится на один шаг впереди и потому предлагает новинку от **Cold Brew** – **нитро-колд брю.** Этот кофе делается с использованием азота, что обеспечивает гладкую, шелковую текстуру напитку и пенную шапку, которая имитирует сливки. Он не такой горький, а значит, в него меньше добавляют сахара.

Этот кофе более востребован теми любителями, которые заботятся о своем здоровье.

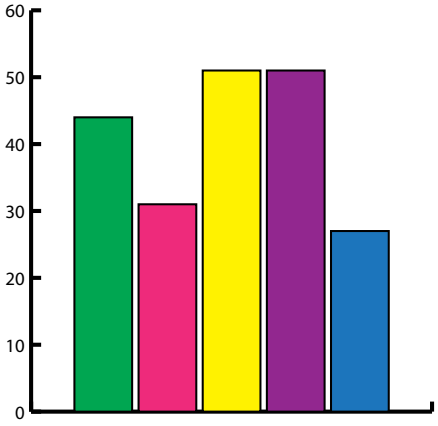
«Концепция нитро-колд брю, метода приготовления напитка с гладкой кремовой текстурой без дополнительных калорий, скорее всего, станет следующим шагом для инноваций в секторе кофе», – отметила Джулия Бух.

Исследования, кто заинтересован необычным напитком

Потребители все больше интересуются «**ремесленными**» методами производства и новыми вкусовыми ощущениями, говорит Джулия Бух, аналитик по продуктам и напиткам из Германии. «В США концепция **колд брю** перешла от ниши к стандарту всего за несколько лет», – отметила она.

Кто заинтересован напитком **колд брю?**

- 44% респондентов из Италии
- 31% респондентов из Франции
- 51% респондентов из Испании
- 51% респондентов из Польши
- 27% респондентов из Германии



Респонденты заявили, что они заинтересованы в том, чтобы пробовать **колд брю**, причем наибольший интерес выказала возрастная группа в возрасте **25-34 лет (46%)**.

Самое очевидное – **колд брю** дарит ценителям чистого кофе возможность наслаждаться любимым напитком даже в летнюю жару. Более того, он отлично раскрывает вкус моносортов, позволяя узнать новые грани привычного кофе.

Благодаря пониженной кислотности **колд брю** гораздо легче воспринимается желудком, чем кофе, заваренный горячей водой. Его смело могут пить даже те, кто страдает заболеваниями пищеварительной системы. Длительная экстракция делает этот напиток довольно крепким, придавая бодрость ничуть не хуже любого другого кофе.

По материалам: BeverageDaily

Легендарный российский конкурс снова собирает друзей!

Геленджик

28 августа 2017 г. в городе Геленджик на сцене лучшего пляжного комплекса «**SEA HOUSE**» прошел открытый Чемпионат по пляжному флейрингу среди барменов **«Морской Вихрь 2017»**. После долгого перерыва, Чемпионат возрожден Барменской Ассоциацией Кубани и основателем проекта **Анатолием Уваровым.**

Конкурс прошел в двух номинациях **«Бар-стиль»** и **«Флейринг»**.

1-е место
Евгений Рыбалкин (Москва);
2-е место
Александр Гостиловский (Санкт-Петербург);
3-е место
Владислав Игнатюк (Минск).

Судьи Чемпионата:
Сергей Грибков (Москва),
Анатолий Уваров (Туапсе),
Андрей Перевалов (Ставрополь),
Евгений Цветков (Новороссийск),
Сергей Курилов (Туапсе).

ПАРТНЕРЫ КОНКУРСА:

- **Торговая марка «Тундра».** Водочный бренд подарил победителям призы от компании и призовой фонд **30 000 руб.;**
- **Компания «Вэринг»** презентовала профессиональный блендер;
- **Сиропы «Барлайн»** – постоянный партнер на протяжении долгого времени;
- Энергетический напиток **«E-ON»;**
- Кубанские соки **«ВИКО – живи легко»;**
- Французские ликеры марки **«Джифар»**.

Спасибо партнерам за помощь и участникам за то, что отозвались на приглашение и выступили.

Реклама

Томск

20 августа в г. Томске прошел Летний Кубок 2017 среди профессиональных барменов на призы от партнеров конкурса – компании **Beer Store** и компании **«ФАРТОВ, дом оборудования»**.

Площадкой для мероприятия стал караоке-ресторан **«Капитал»**.

1-е место
Александр Логинов.
2-е место
Геннадий Цой.
3-е место
Жан Матякубов.

Соревновались 13 участников:

1 Геннадий Цой, караоке-ресторан «Капитал»;
2 Лев Нуждин, Санкт-Петербург, бар «MoonShine»;
3 Мария Кузьмина, г. Павлодар, Казахстан, бар «4 комнаты»;
4 Жан Матякубов, частная пивоварня Йохан Пивохан;
5 Александр Логинов, бар «LightProject»;
6 Тима Сайлаубаев, бар «LightProject»;
7 Максим Мишанькин, ресторан «ЗдесьВамНеТам»;
8 Шамиль Нагаев, ресторан «ЗдесьВамНеТам»;
9 Алексей Щеренко, «Малина-бар»;
10 Шубин Роман, «Малина-бар»;
11 Сергей Шмыга, «Малина-бар»;
12 Максим Алферов, бар «Ethno»;
13 Максим Тужилин, бар «Ethno».

В ходе выступления, участники приготовили авторский коктейль на основе крафтового пива **KONIX**, а также продемонстрировали оригинальную подачу пива **KONIX.**

Киров

21 августа 2017 г. прошел VI региональный конкурс в **г. Кирове** – «Бар 43». За призовые места в 2-х номинациях **«Классика» и «Флейринг»** боролись участники из **9 городов** России.

Перед началом конкурса был проведен мастер класс от Ярослава Панова, который, по словам некоторых участников: «– придал силы к победе»!

В техническое жюри были приглашены именитые бармены России:
Ярослав Панов (номинация «Классика»)
Вячеслав Газукин (номинация «флейринг»).

В номинации «Классика», где участникам нужно было приготовить авторский коктейль в классической технике работы бармена, призовые места распределились таким образом:
1-е место Шуклин Иван (Киров)
2-е место Бадьин Игорь (Киров)
3-е место Мухамедзянов Егор (Пермь)

Номинация «Флейринг»:
1-е место Простецкий Евгений (Москва)
2-е место Рыбалкин Евгений (Москва)
3-е место Ржавцев Егор (Санкт-Петербург)

Организаторами конкурса уже второй год подряд организована отдельная номинация во «Флейринге» – «Лучшая девушка-флейрингист». И в этом году призовое место занимает:
1-е место Трущина Светлана (Санкт-Петербург)

СПОНСОРЫ КОНКУРСА:

- Компания «Руст Инк»
- компания «Комплекс Бар»
- компания «Coca Cola»
- ООО «Вятич»
- бар «Мануфактура»
- клуб «ALCATRAZ»
- ООО «Ресторатор»
- «HOT DOG cafe» ИП Гордеев
- кальянная «ДАДА»
- фирменный магазин «Xiaomi i-MI Trade CO»
- магазин «Smoking Shop»
- выездной бар и школа барменов «ArtBar»
- Барменская Ассоциация Кирова.

Уфа

11 августа в баре Smoky Rabbits прошел конкурс **«Комплекс-бар Cup Ufa 2017».** Тема Тики- коктейль. 15 барменов города из разных заведений приняли участие. Главным судьей соревнования был Никита Сергеев (менеджер по инновациям напитков **Monin** в России и СНГ). Все выступления были интересными, творческими и профессиональными.

1-е место
Андросов Александр
Приз: поездка на обучение в Академию Monin в г. Москва.

2-е место
Халиков Раиль
сертификат на покупку на 10 000 руб. в Комплекс-бар Уфа.

3-е место
Старцев Олег
сертификат на покупку на 5 000 руб. в Комплекс-бар Уфа.

4-е место
Муллатагирова Алина
сертификат на покупку на 3 000 руб. в Комплекс-бар Уфа.

Кроме того были вручены поощрительные призы и памятные дипломы всем участникам конкурса, а так же специальные премии за:
«За самый сбалансированный коктейль» – Михайлову Денису
«За использование современных технологий» – Исхакову Артуру
«За оригинальное выступление» – Мымрину Артему

Было принято решение, что конкурс «Комплекс-бар Cup Ufa» будет проводиться ежегодно, главным призом которого будет переходящий кубок.

Якутск

20 июля 2017 года в Якутске на площадке бара **«Онегин»** прошел летний конкурс по флейрингу **«Summer Flair 2017»**

Участникам необходимо было не только показать лучшие трюки с барным инвентарем и бутылками за ограниченное время, но также суметь приготовить 3 коктейля и при этом успеть налить пиво в бокал. За всем этим действием внимательно следили и строго оценивали судьи.

1-е место
Александр Хрон (коктейль бар «Фишка»);

2-е место
Виктор Трифонов (бар «Онегин»);

3-е место
Влад Боков (коктейль бар «Фишка»).

НАШИ СПОНСОРЫ:

- ФАПК **«Якутия»;**
- Рекламная компания **«Про100»;**
- Торговый дом **«Ганза»;**
- Пивная компания **«Юникс»;**
- Тату салон **«Катана»;**
- Магазин **«Sakha Vape».**

Все участники получили призы и подарки от наших генеральных спонсоров **ФАПК «Якутия».**

Москва

22-го июня в Лужниках в рамках фестиваля «**Taste of Moscow**» состоялся **Московский отборочный тур Чемпионата мира среди барменов WCC 2017**. Конкурс проводился в двух номинациях – «**Классика**» и «**Флейринг**».

В номинации «**Классика**» оценивалась техника приготовления и вкусовые качества коктейлей.

В номинации «**Флейринг**» бармены, при приготовлении коктейлей, использовали элементы жонглирования бутылками, посудой и барным инструментом, представляли свои постановочные номера в виде зажигательного шоу.

Техническое жюри **в номинации** «**Классика**» – **Дмитрий Ананьев и Сергей Колбеев**

Дегустационное жюри – представители шоу-бизнеса, а также PR-директором в **SPOOM SYRUP Светлана Ханыкова.**

Жюри **в номинации** «**Флейринг**» – чемпион мира по флейрингу и классике, единственный чемпион в мире в обеих номинациях **Александр Родоман**.

28 июня в финале Всероссийского тура Чемпионата мира Москва представлена:

В номинации – «Классика»

1-е место – Головлев Максим (Mercedes bar)
2-е место – Бачурин Егор (Mercedes Bar)
3-е место – Суслов Александр (Тема бар)

В номинации – «Флейринг»

1-е место – Эдгар Суварян (вне конкурса)
2-е место – Брадарский Максим
3-е место – Рыбалкин Евгений
4-е место – Красинский Сергей

ПАРТНЕРЫ МЕРОПРИЯТИЯ:

Барменская Ассоциация России выражает огромную благодарность за помощь в проведении «Московского отборочного тура WCC».

- ВЫСТАВОЧНАЯ КОМПАНИЯ «**Asti Group**» (организация и информационная поддержка);
- «Pernod Ricard» (водка Absolut, текила Olmeca, джин Beefeater, виски «Ballantine's», виски «Jameson»);
- «Ладога» (ликеры Fruko Schulz);
- Сиропы «Barline», «Аквалайф» (Байкал 1977 и напитки из Черноголовки).

ЕСТЬ МНЕНИЕ

Почему у бармена всегда хорошее настроение или как найти свою «кнопку»?

Не секрет, что наших гостей не волнует, до скольких ты работал вчера, завтракал ли, и вообще все эти вопросы «как там дела?» в твою сторону ничем не больше, чем банальный этикет. Ведь так?

Если да, то получается нам, как профессионалам своего дела, и, естественно, любящим его до глубины всей своей широчайшей (по-другому и быть не может) души требуется постоянная «само мотивация» или как я её называю – **«Кнопка включения хорошего Настроения!»** Нет, нет вы правильно подумали (не наигранного вроде «Американской» улыбки), а именно стабильно-хорошего и самое главное искреннего настроения. Ведь за что и любят Русь-матушку, так это за «душевность», а значит, тут ничего другое не прокатит. Ведь гости все чувствуют!

Итак, если вы не нашли до сих пор этой КНОПКИ где то у себя, то её нужно срочно найти! Ведь отрицательному настроению не место за вашей стойкой!

Вот несколько личных советов.
В течение постоянного времени:

1. Займитесь физическим спортом. Нагрузки тела отвлекают и дают впоследствии много сил. Думаю 4 часа в неделю можно на это выделить.
2. Развивайтесь в рамках профессии. Это позволит вам быть интересным.
3. Следите за своим здоровье. Питание и сон, очень важные пункты.
4. Отслеживай тренды.
5. Радуйтесь мелочам. Получилось у Вас сделать вечер для ваших гостей приятным – ушли и оставили вам кучу комплиментов. Или просто удивили кого-то «розеттой», вызвав улыбку, поставьте себе «лайк»!
6. Больше шутите. На все колкости гостей или претензии начальства – Вы бармены! Вам можно шутить!
7. Сделайте часть своих постоянных гостей друзьями.
8. Но если требуется поднять настроение перед выходом за стойку (что лично у меня всегда работает), то плитка шоколада, капучино на двойном ристретто, любимый трек лист в ушах или колонках бара!

Все это настраивает и повышает позитивность, а значит твои чаевые! Удачи!

Автор текста: ***Дмитрий Васильев***

Автор текста
Дмитрий Васильев

ЭСПРЕССО

Эспрессо – это показатель работы заведения

Очень часто от своих гостей слышу речи, мол, «Это ведь несложно – вон в ту штуку, похожую на ковш, насыпаешь смолотый кофе, вставляешь в эту штуковину и погнали! Что ещё то нужно»?

Но нам с тобой, как барменам известно, что с виду очень просто и легко (флейринг, например), то на деле требует много опыта и знаний.

Знания теряются и забываются, если их не использовать или не передавать. Рассмотрим факторы, влияющие на вкусноту кофе в твоём баре.

Напиток:
Работа с помолом
- Закладка и её влияние на вкус;
- Темпинг;
- Экстракция;
- Анализ и оценка;
- Работа с молоком.

Оборудование:
- Настройка;
- Чистка.

Если правильность подбора смеси будет зависеть от тебя, то вкус эспрессо и количество крема будет зависеть только от чистоты групп.*

**Правда ещё от жёсткости воды и процентного соотношения робусты в бленде.*

У каждого напитка есть свои правила подачи и т.д. вот, собственно, у кофе оно тоже есть под дивным названием – 4М

1М (Miscela) – бленд

- Упаковка (если есть «обратный» клапан, то срок хранения увеличивается в разы);
- Свежесть обжарки (масла на зерне говорит о свежести);
- Цельность зёрен (без сколов);
- Соотношение арабики /робусты (где собранно зерно, где и как обжарено);
- Однородность цвета.

2М (Macinatura) – помол

Для приготовления напитка огромную роль играет помол. Точность помола напрямую зависит от формы и состояния резцов. Они бывают плоскими и коническими. Режущие свойства (ресурс) ножей у конических **600-1200 кг**, у плоских **300-400 кг**. Зная продажи кофе в заведении не очень сложно вычислить время их замены. Чистота, как ножей так и бункеров. Ножи достаточно прочищать специальным средством пару раз в неделю. Так же необходимо раз в неделю снимать бункер и промывать его тёплой водой, чтобы смыть масла уже использованного кофе со стенок.

3М (Macchina per caffe espresso) - кофе машина эспрессо

Здесь важна так же правильность работы оборудования.
Прежде всего, это качество воды поступающей на помпу.

- Жёсткость – это содержание минеральных солей (кальция и магния) измеряется (французскими градусами) – 9-15 Fr

Давление: (помпа) 9 бар
Бойлер: t воды - 90°C
Группа: t воды 87-93°C

А так же уровень воды в боллере, отвечающий за величину пара.

4М (Mano) – способности и знания бармена. Приготовление и уход

Это один из самых важных пунктов. Сколько бы ты не читал про кофе, не подбирал различные смесь, не зазубривал теорию – без практических навыков ничего не выйдет.

Перед началом работы:
- Включить оборудование (хотя его лучше не выключать, что приводит к более стабильной его работе);
- Проверить показатели монометров;
- Приготовить «проверочный» эспрессо.

Во время работы:
- Промывайте группы «слепым портофильтром» перед каждым 5-м приготовлением эспрессо;
- Протирайте кран пароотвода после каждого вспенивания молока;
- Промывайте холдеры и портофильтры после каждого 10 эспрессо;
- Следите за качеством замыкания холдеров в группе. При неисправности нужно заменить прокладку.
- Протирайте корпус кофемашины от капель и подтеков, не допускайте чтобы ваше оборудование выглядело непрезентабельно.

По окончанию работы:
- Промойте группы ритергентом используя слепой портофильтр или заглушку. Это позволит прокладкам оставаться эластичными долгое время и меньше подвергаться износу. Это смоет излишки кофе, которые со временем дадут «прогорклость» вашему новому эспрессо. В этом моменте совсем не важно сколько кофе ты приготовил за день. Промывать все равно надо.
- Постарайтесь оставить минимум смолотого кофе в бункере, а лучше пересыпать его в отдельную емкость, чтобы перед началом рабочей смены приготовить его в «холостую», одновременно промыв холдеры и группы от присутствия ритергентом.
- Замочите холдеры, сита, кончик пароотвода, в растворе ритергента на час.

...Совершенствуйся в каждом из этих пунктов и твой эспрессо станет показателем заведения, в котором ты работаешь.

Всё-таки, кто же такой Бармен для Бармена?

Ответы барменов на этот вопрос, заданный в статье С.В. Цыро «Элита рабочего класса» на странице 3.

Ярослав Панов
г. Санкт-Петербург
Заместитель представителя Петербуржской Ассоциации Барменов.

Бармен существует только потому, что людям дозволено официально употреблять самый сильнодействующий наркотик на земле! И производители заваливают нас спонсорскими деньгами, чтобы мы готовили, украшали, креативили, миксологировали и, главное, – ПРОДАВАЛИ бухло! Мы льём через тоненький гейзер – а они торгуют цистернами.

Игорь Макаров
г. Воронеж
Заместитель представителя Воронежской Барменской Ассоциации, преподаватель Воронежской школы барменов. Бар-менеджер сети кафе-пабов «Гвозди», г. Воронеж.

Кто такой бармен и как ему стать «Аристократом рабочего класса»?

Давайте разберёмся в этимологии слова «бармен», в его лингвистическом, а так же смысловом посыле словосочетания «аристократ рабочего класса». Как все мы знаем, бармен означает одно простое условие - человек за барной стойкой. И на данном этапе развития индустрии гостеприимства в РФ, этим человеком может стать КАЖДЫЙ желающий. В основном это ребята, которые любят алкоголь, любят его смешивать, либо очень гостеприимные люди. Из этого следует вопрос, как же эти улыбчивые и гостеприимные, при приеме на работу, люди превращаются в унылых и неприветливых «недоливаек»? Ведь так недавно они клялись и уверяли HR-менеджера о том, что они намерены развиваться в своей профессии, а воровство это вообще что-то запредельное для них. Ответ очень прост и лежит на поверхности. Его часто «мусолят» на многих тренингах и обучениях для барменов и около барменов. Это лень и желание «срубить лёгких бабок». Именно те несчастные гости, которые волей злого рока попали к этим самым «угрюмым недоливайкам», страждущим заглянуть в каждый карман, и дают НАМ настоящим бартендерам дурную славу.

Каждый из нас сталкивался в провинциальных кафе-барах-клубах-дискотеках с господами, которые не просто позорят наши ряды, а покушаются на честь каждого бармена. Они не только не знают элементарных принципов организации рабочего места или маломальских принципов миксологии, у них просто отсутствует СОВЕСТЬ. Таким людям совершенно «по барабану» завтрашние головные боли их гостей... Кто-то может решить, что автор статьи лукавит, разнося своих «коллег». Только дело в том, что и я в начале своего становления в профессии зарабатывал не совсем легальными путями, скрывать это нет никакого смысла. Ведь те, кто стоят за стойкой больше 10 лет, перенимали опыт у своих старших коллег. А те начинали свой путь во времена, которые некоторые называют: «От путча до Путина». Это уже другая история.

Вернемся к тезисам: Аристократия. Обучение в Ассоциациях. Холуи. Переобучение желающих и тотальная чистка несогласных с помощью СПК. Давайте «дистиллировать» мысли. В книге Дейва Брума есть фраза о нынешнем представлении алхимика, как бородатого чудака СВЯЩЕННОДЕЙСТВУЮЩЕГО в своей лаборатории, предлагаю применить эту фразу и к нам, перенаправив её аспекты на наши бары. Алхимия же, по его словам – это ШКОЛА МЫСЛИ.

Сергей Колбеев
г. Москва
Президент Барменской Ассоциации России

Бармен – это элита (аристократ) рабочего класса?

Сама эта фраза несет в себе противоречие – рабочий класс – это, прежде всего тот, который выполняет определенные функции, которые поручены руководством.

Так и бармен, безусловно, должен выполнять то, что является неотъемлемой частью его работы. Это протирание стойки, натирка и полировка бокалов, уход за оборудование, и т.д. Если же Вы сотрудник сети, Вы обязаны соблюдать все стандарты сервиса именно этой сети и зачастую не за контактной стойкой, то есть там вообще, один сплошной функционал.

Но с другой стороны, допустим в небольшом баре, где у бармена больше свободы творчества, ему нужно общаться с гостями из разных слоев общества и с разным достатком. То есть в один и тот же момент бармен может общаться с богатыми людьми, которые пьют дорогие напитки и здесь, наверное, можно сказать, что он является аристократом рабочего класса и одновременно он должен протирать стойку и отдавать заказы на сервис-зоне (в зависимости от бара, где нет специального бармена на сервис-баре).

В моей жизни мне приходилось работать в разных местах, где бармен должен был и общаться и успевать отдавать заказы на сервис, быть самому и барбэком, и барменом. Но в то же время, обслуживая мэра или губернатора, я все равно делал свои функциональные обязанности. В этом и состоит путаница, кто же такой бармен – элита рабочего класса или же просто линейный персонал.

По моему мнению, это и тот и другой одновременно, в зависимости от ситуации в баре. Как всегда, истины никто не знает, она всегда где-то рядом.

Сергей Бодров
г. Тюмень
Представитель Барменской Ассоциации России по Тюменской области

Добрый день коллеги!

Давайте начнем с того что же такое «Элита». А то, в последнее время, профессия бармена возведено в некий какой-то высокомерный «бородатый» культ! Элита, в первую очередь, это воспитанные люди, прошедшие огромный путь профессионального обучения, как личного роста, так и по нормам морали, чести и совести! Люди, которые никогда не предают основные принципы жизни и соблюдают нормы морали, как в жизни, так и в работе. Которые не отказывают в помощи никогда и никому, которые грамотно воспитаны в правилах этикета и поведения в обществе и самое главное обладают знаниями в своей профессии в совершенстве!

Вспомните, как в Древней Руси и при царе, создавали целые школы - институты благородных девиц и тому подобное. Так что прежде чем назвать себя элитой и причислиться к «лику святых», обернись и посмотри, прошёл ли ты по чести и по совести свой путь от простого бармена до человека, который имеет право назвать себя элитой Рабочего класса!
«В чём сила брат?»
Всем удачи! Сергей Бодров. Тюмень.

Вадим Мурашкин
г. Хабаровск
Представитель Барменской Ассоциации России в Хабаровском крае

По статье, мое мнение неоднозначное. С одной стороны, есть в ней некий посыл, мнение Сергея Викторовича и мнение среднестатистического жителя страны. Хотя в фильме помнится, говорилось про «аристократа рабочего класса», а не про элиту. А это разные вещи. Что значит аристократ. Это человек интеллигентный, разносторонне развитый, образованный. Профессиональный бармен всегда достойно будет оценивать свою работу, если не превозносить, то уж точно не принижать ее. Да, у нас, к сожалению, существует нездоровый стереотип о том, что бармен – это низкоквалифицированный обслуживающий персонал.

Наша задача – развенчивать эти стереотипы, популяризировать, повысить уровень профессии, сделать значимой и как одна из главных – отвечать за качество выпускаемых специалистов.

Суть статьи не полностью раскрыта, соответственно, не каждый человек сможет понять ее правильно. Также нет итога. Идет сравнение, ресторатор – олигарх, которые, в принципе, несопоставимы. Гораздо информативнее было бы, если бы Сергей Викторович в конце статьи вывел какую-то мораль, призвал к каким-то совместным действиям, для популяризации профессии и раскрыл более важные проблемы.

Шайдурова Анастасия
г. Иркутск
Представитель Барменской Ассоциации России в г. Иркутск

На мой взгляд, статьи на эту тему, написанные Барменской ассоциацией, должны транслировать кардинально другую точку зрения! Бармен - угрюмый «недоливайка»? Коллеги, а если посмотреть на позитивные стороны?

Никак нельзя не отметить, что бармены за последние десять лет стали профессионалами в глазах обывателей. По всей стране бармены открывают успешные заведения, придумывают авторские подачи, концепции баров и, в конце концов, бармены научились влиять на развитие вкуса у гостя. Политически правильно для нас продвигать именно эту сторону профессии, обращать внимание на сильных профи.

Может, стоит привести примеры того, как Барменская ассоциация дала путь в профессию барменам, которые сейчас добились отличных результатов? Мы с Андреем Стельмахом буквально вчера обсуждали, что многие не знают что Александр Кан, например, учился в Ассоциации. Из молодых да ранних - Женя Шашин, я была у него в баре «Коробок» на прошлой неделе. Ребята, это же «космос», что бармены там делают! Коктейли невообразимо вкусные и тонкие. А, помню, заметила я Женю всего пять лет назад - он был барбеком на WCC! Нормальный такой путь за пять лет - от барбека, до бармена, который придумал и успешно реализовал концепцию бара?

Так, наверное, такой Ассоциации стоит доверять? Ассоциации, которая, даёт путь и признает успехи! К такой организации хочется идти, чтобы подтвердить свою квалификацию. А собрать порцию негатива, говоря о том, что в профессии разброд и шатание, это не великая заслуга. Так что, коллеги, и лично, Сергей Викторович, очень прошу, давайте будем сильной организацией и сила наша и в признании успеха наших учеников.

Елена Крутилова
г. Астрахань
Представитель Барменской Ассоциации России в г. Астрахань

Первый раз фразу «бармен – аристократ рабочего класса» я услышала от бармена с намного большим стажем работы, чем у меня – в разы большем. Слово аристократ не всегда вызывало у меня восторг. Представитель привилегированного класса, стремящийся к роскоши и власти, часто по праву рождения, ставящий себя в исключительное положение, иногда воспринимаемый в ироничном смысле как «белоручка» - всё это тоже относится к понятию «аристократ». Не очень приятное толкование, согласитесь?

В. Даль упоминает, что «во всяком сословии и звании могут быть своего рода аристократы, считающие себя, от природы и без заслуг, выше других». Получается, что аристократом можно объявить себя самостоятельно и никому ничего не доказывать.

Поэтому не мудрено, что аристократов можно встретить и среди представителей рабочих профессий. Жаль что ни в одной интерпретации слова «аристократ» в качестве синонима не упоминается «профессионал». В философии и литературе есть такие понятия как «Аристократ ума», «Аристократ таланта». Ницше вводит такое понятие как «аристократ духа» - выдающаяся и неординарная личность, сильная духом, стремящаяся к власти и лучшей жизни, индивид, который дорожит свободой личности превыше всего. Только такие личности способны изменять к лучшему профессиональную среду. Учитывая, что престиж профессий сервисной сферы в России невелик, многие приходят в профессию в первую очередь за деньгами, рассматривая эту работу как временную подработку. Нашим гостям нужны профессионалы, способные понять и раствориться в пожеланиях гостя, создать атмосферу комфорта и уюта, став той личностью, к которой хочется возвращаться. И по моим наблюдениям только целеустремлённые готовы дойти до уровня «профессионал», сохранив свою уникальность.

Александр Поздняков
г. Липецк
Представитель Барменской Ассоциации в г. Липецк

«С кем поведешься – с тем и освободишься!» – гласит русская пословица крайнего района г. Липецка.
В России вообще очень странные ассоциации со словом «элита».

Раскрою свою философию (без передачи).

1. Сначала бармен попал в элиту – потом профессия.
   - Фотография с Кобзоном, за руку с мэром, «Слона с карьера» тоже знаю.
2. Бог и бармен – служат людям и в отличие от Бога, последний служит за чаевые лучше.
   - В некоторых ресторанах города к ним так и обращаются «официанты – ангелы» или «Боги, приготовьте кофе и налейте пиво смертным».
3. Бар без бармена, что трамвай без вагоновожатого. Только бармену дано, маршрут проложить к успеху, результат которого зависит от его квалификации и личных качеств.
   - Частый случай «трезвонят» и гоняют по кругу, бывает, и колесо у трамвая спустит.
4. Бармен – персона объединенных профессий (ПОП).
   - Супер-слесарь, фрезеровщик, футболист – дело понятное, дали мяч – ху…ч.!

А тут проявляются такие проф. качества – специалисты еще не родились стандарты на них писать.
Уважаю компетенцию «Все – кроме ядерной кнопки».

Обведите кружком правильный вариант для себя лично:
а) Бармен – элита,
б) Бармен – рабочий класс,
с) Бармен – элита рабочего класса,
d) Все варианты правильные.
PS. Бармен для бармена – коллега, и чашка кофе - бесплатный напиток от принимающей стороны.

Игорь Карташев
г. Краснодар
Представитель Барменской Ассоциации России в Краснодарском крае

К разговору об элите рабочего класса:

Были времена, когда мы были просто буфетчиками, на заре становления. И, тем не менее, к нам относились с придыханием от посудомойщицы до директора. Попасть на работу буфетчика в престижном ресторане было сложно - не каждого брали. Но время неумолимо идет вперед. Профессия стала популярной и армию белых воротничков сменила армия бородатых и татуированных. Мы разделились почему-то на миксологов, флейрингистов, бариста и т.д., но суть осталась та же - бармен это человек, «перерабатывающий товар в деньги», а от его знаний и умения это преподносить, соответственно, и зависит увеличение тех самых денег. Да, работа скажем не из легких. Как-то один товарищ в далеких 90-х сказал, что работа бармена сродни работе шахтера - по 14-16 часов на ногах, в клубах дыма, перетаскивание тяжестей за смену порой до нескольких тонн доходит и постоянно в стрессовом состоянии. Отчасти, соглашусь.

На сегодняшний день профессия шагнула далеко вперед, появилась куча нового оборудования инструмента технологий и со всем этим надо уметь работать, а для этого нужны знания которые помогают стать высококлассным специалистом - разве это не элита рабочего класса? Как говорится: «Знание - свет, а не знание чуть свет и на завод».

Евгений Калькоф
г. Новокузнецк
Представитель Барменской Ассоциации России в г. Новокузнецк.

В первую очередь хочу сказать, что представители барменского сообщества, не должны говорить про низкоквалифицированный обслуживающий персонал и угрюмых «недоливайщиков». Это пропаганда всего плохого в нашей профессии. Мы пытаемся взрастить профессионалов в нашей индустрии, и я уверен, что у многих получается. Это тоже самое, что говорить «я производитель некачественного продукта, но продолжаю этим заниматься». Закрывать глаза на общее мнение тоже не стоит, но и пропагандировать не следует. Проблема лежит в государственном регулирование бизнеса. Тут уже более глубоко, не будем уходить от темы.

Ну а если вернуться к статье. Фраза «Элита рабочего класса», это просто цитата из популярного фильма, которую бармены начали применять к себе, потому что это красиво звучит. И Брайан Браун произнёс это всего лишь для того, чтобы привлечь перспективного кандидата в профессию, а другими словами заразить его этой профессией. И не надо нашу профессию сравнивать с фрезеровщиками, она просто другая! Есть моменты элитарности в профессии бармен, это условия в которых он работает. Но и не нужно забывать, что это труд, в том числе и физический. Бармен для бармена - это коллега, который давно уже понял, что это лучшая профессия в мире!

Андрей Сапсаев
г. Барнаул
Представитель Барменской Ассоциации России в Алтайском крае

Кто такой бармен?

Особенно в наше время, когда торгово-рыночные отношения, - это, все-таки, продавцы товара. А если посмотреть шире, заглянуть в историю, мы - та цепочка в звене, после монахов, алхимиков, аптекарей, которые умеют укротить сильно действующий яд, или как раньше называли «вода жизни». История человечества и история алкоголя всегда шли в ногу, а государству выгодна, так как этим можно управлять людьми.

А престиж бармена, мне кажется, все-таки вырос, к нам стали прислушивается, стали доверять, стали приглашать как экспертов, советоваться по всяким пустякам. Просто, некоторые халатно относятся и только выгоду ищут. Нам самим надо правильно себя преподносить и не опускаться. Кто, как не мы правильно будем учить и знакомить людей с напитками, а люди как пили, так и будут пить!

Павел Самашка
г. Санкт-Петербург
Заместитель представителя Барменской Ассоциации России в г. Санкт-Петербург

От вора до аристократа.

От вора до аристократа, от «убийцы печени» до «целителя душ» – примерно такой диапазон определений используют для описания профессии «Бармен». Каждый опытный бармен расскажет массу примеров, подтверждающих любое из этих высказываний. А где, все-таки, правда?

Официально «Бармен» - это даже не самостоятельная профессия. Тем не менее, реальность уже давно раздробила должность «Бармена» на множество направлений и специализаций, которые требуются в местах работы: бармен-бариста, бармен-официант, бармен-флейрингист, бармен-калькулятор, бармен-шоумен, бармен-администратор, бармен-сомелье, бармен-кассир, бармен-креативщик, скоростной бармен, чайный бармен и т.д. и т.д. А ведь при этом, каждое направление требует отдельного обучения и опыта.

С таким разнообразием к требованиям со стороны работодателя, естественно, что молодые бармены постоянно «играют в рулетку» и меняют места работы, постепенно набираясь опыта и пытаясь найти то направление, которое им наиболее близко. А еще хочется и коллектив доброжелательный, и руководство (в том числе бухгалтерию) грамотное, и чтобы оплата была справедливой за честный труд. Поэтому и бывает, что в одном месте бармен – вор, в другом, тот же бармен – аристократ с элементами руководящих функций.

Для работодателей найти подходящего бармена - такая же серьезная проблема. Приходится постоянно искать методом перебора, и найти подходящего качественного сотрудника – большая удача для заведения. Тем не менее, даже хорошие зарплаты и различные мотивации далеко не всегда могут удержать сотрудника, потому что интересы обеих сторон в чем-то не совпали.

Чтобы навести порядок в этом хаосе, можно, как вариант, выделить каждую специализацию нашей профессии и приблизительно ее оценить, чтобы и бармен понимал, какие свои умения он продает и за какие деньги, и работодатель понимал, что он покупает и за какие деньги. В этом случае обе стороны будут находиться в одном информационном поле. Работодатель сможет найти бармена, владеющего необходимыми навыками, например: «Бармен-кассир-бариста-администратор» или «Бармен-флейрингист-шоумен», причем, будет понимать, сколько стоит бармен с такими навыками. С другой стороны, бармен сможет еще в начале своей карьеры выбрать и обучиться тем направлениям, которые ему наиболее близки, понимая примерный уровень оплаты на который он сможет рассчитывать.

В любом случае, необходимо развивать профессию, чтобы каждый Бармен имел реальный стимул для профессионального роста. Я считаю, что это – одна из задач Барменской Ассоциации России.

Тубольцев Александр
г. Курск
Представитель Барменской Ассоциации России в г. Курск

Бармен – элита? Вряд ли.

В каждой профессии есть человек (звено), который имеет чуть больше возможностей, чем другие сотрудники (может создать излишки, их реализовать, кого-то угостить, завести нужные знакомства, повлиять на продажи, мотивировать коллег и т.д.).

Руководитель среднего звена – это да, бармен – человек, обладающий множеством навыков, и чем их больше, тем он более ценен. Управляющему или владельцу важно грамотно им управлять и задавать задачи во благо предприятия, но и зарплата должна быть достойной.

Когда бармен работает на престиж заведения, понимая, что и он сам себе при этом зарабатывает репутацию, тогда и бармен, и владелец в наваре.

А бармен для бармена – кореш-конкурент, который может кофе угостить, а может односолодовым.

Илья Продиашвили
г. Благовещенск
Наблюдатель Барменской Ассоциации России в г. Благовещенск

Определение понятия Бармен.

Кто такой Бармен? Или что такое Бармен - философия?! Есть достаточно распространённое определение кто такой Бармен. Бармен – человек, находящийся за барной стойкой и занимающийся приготовлением напитков и коктейлей. С одной стороны, всё очень просто и понятно, с другой данное определение слишком поверхностно и не каждый настоящий Бармен согласился бы с ним. Слишком уж коротко оно отражает лишь суть без нюансов данной профессии. Но давайте начнем с философской точки зрения. Бармен или Бармен? Кто как привык себя называть? И как правильно называть? Делать ударение на слове Человек? (мен) или всё же на Бар. От кого зависит, как будут пить гости в заведении? И как много? Вернуться ли они вновь?! Не Бар это определяет, а человек, персонал заведения (бармены, повара, официанты и т.д.). Много ли Бар сделал для того что бы он был успешным и популярным? Бар это нечто не одушевленное, но то во что человек вкладывает душу. Так всё-таки, куда ставить ударение? Человек не может без бара? Или Бар не может без человека? (касается людей профессии бармен, не обобщая понятия человека в целом). Бармен – это человек, находящийся за барной стойкой и занимающийся приготовлением напитков и коктейлей. Но этого недостаточно чтобы быть настоящим барменом! Бармена не устраивает данное понятие, потому что оно исключает его важность и престижность данной профессии, потому что мы живем в России, где каждый готов принизить другого, чтобы казаться «лучше», «сильнее» и быть «выше» по статусу и значимости в обществе. Многим барменам приходится доказывать свою значимость перед людьми и то, что он выбрал эту профессию не потому что он способен быть только обслугой

в этой жизни, а потому что это стиль его жизни. Так может быть понятие Бармен - это стиль жизни?! Что делает Бармен? Он смешивает ингредиенты, получая при этом определенную конечную сбалансированную продукцию (коктейль). Так может люди, которые выбрали данную профессию, научились жить в балансе с собой с обществом, быть может они до сих пор искатели жизни и пробуют смешать свою жизнь по определенному рецепту? Они могут учиться, путешествовать найти в этой профессии то, чего многие не находят за всю жизнь сидя на своей работе 5 дней в неделю по 8 часов в день, менять место жительства, быть музыкантом или художником, актером, увлекаться своим хобби и соединять его с работой или создаваться в свой бизнес. Ведь многие бармены ищут себя в бизнесе, не так ли?

Так какое определение мы должны дать понятию бармен?! Которое отражает суть данной профессии? Или то, которое будет отражать важность и наши амбиции?! Если мы говорим о каком – то стандарте, то нет идеальнее определения Бармен – это человек, находящийся за барной стойкой и занимающийся приготовлением напитков и коктейлей, если мы говорим о пометке в трудовом кодексе РФ. Без амбиций, как есть, черным по белому, суть!

Но, тогда, когда мы обучаем людей данной профессии это определение раскрывать можно по-разному, кому как угодно, в зависимости от опыта того, кто учит людей, но суть должна быть едина. А уж как к нам будет относиться общество, и смотреть со стороны на данную профессию зависит от всех нас.

Каждый бармен должен сам давать себе определение в зависимости от места, за каким он или она трудятся ведь не в каждом Баре ты Аристократ рабочего класса. Мы не можем равняться на Запад или на Европу, откуда и пошла вся эта культура, ибо ментальность людей везде разная, многие россияне не до конца понимают значение слова «аристократ». А идея «Бармен - аристократ рабочего класса» продвигают именно с Запада.

Игорь Клевченко
г. Тверь
Представитель Барменской Ассоциации России в г. Тверь

Бармен и Бар.

Бармен и бар – единое целое, живая планета из фантастических рассказов. Происходящее в баре, профессионал чувствует кожей и не упускает ничего, что происходит вокруг стойки: взгляд, жест, наклон головы, слово, эмоцию, степень опьянения, пустой бокал. Не внимательный бармен это - финансовые потери собственника, что не редко приводит к конфликту руководства с барменом и также с гостями. Проблемы начинают складываться из мелочей.

Употребление алкоголя на рабочем месте.

Существует миф, который старательно поддерживают малоопытные бармены: пить алкоголь на работе можно, а с постоянными гостями выпить – святое дело. Всё это ложь. Во-первых, пьянство на рабочем месте регулируется ТК РФ однозначно, без вариантов. Во-вторых, приём малых доз алкоголя, субъективно приводит к иллюзии повышения работоспособности. Объективные же показатели говорят о снижении психофизической реакции, нарушениях координации, негативных изменениях способности к суждениям и умозаключениям, ухудшении концентрации внимания, что для бармена недопустимо. Кроме того, в любой спорной ситуации «подвыпивший бармен – подвыпивший клиент» проигрывает бармен. Вариантов случается множество. Некоторые – с кровью, охраной и полицией.
В противном случае увольнение.

Прием пищи на рабочем месте, жевательная резинка во рту, позиция, стоя к гостю спиной.

Ничто не должно наводить гостя на мысль, что он мешает бармену. Бар – не столовая и не должен пахнуть едой (запах которой, кстати, гостю может быть неприятен).

Беспорядок в баре.

Неорганизованное рабочее место, вынуждающее бармена совершать множество лишних, суетливых движений. Пыль, где бы то ни было: на бутылках, полках. Посуда с намёком на потёки и пальцевые отпечатки. Капли и лужицы на стойке. Неправильная расстановка позиций алкогольной продукции.

Не опрятный внешний вид.

Грязь под ногтями, сальные волосы, перхоть на плечах, запах пота. Также плохи сильные ароматы одеколона или дезодоранта; заметные украшения; кричащие краски в одежде, беспорядок в ней. Работа без бейджа.

Громкая речь, сленговые (нецензурные) выражения; обсуждение с гостями проблем заведения или обслуживания; переговоры с персоналом в присутствие гостей.

Доведение гостя до невменяемого состояния.

Один из самых серьёзных показателей непрофессионализма. Упившийся (с подачи бармена) гость не захочет возвращаться в публичное заведение, с которым связаны постыдные воспоминания и не приведёт новых гостей. И, как правило, ведет к конфликтной ситуации. И давайте помнить, уважаемые господа бармены, мы за стойкой не для того чтобы напоить гостя, а для того чтобы доставить удовольствие от выпитого. Продвигать культуру употребления алкоголя.

О воровстве.

Кому-то может показаться странным, что ничего не сказано о воровстве: обсчитывании гостя, недоливе; пробниках, которые оплатил собственник, а выручку от продажи бармен сложил себе в карман; откатах от поставщиков за неликвидный товар.
Дело в том, что на выявление этих фактов может потребоваться куда больше времени, чем десяток смен. Понадобятся и опытный бухгалтер
и толковый управляющий, знакомый со спецификой труда персонала
в ресторане или баре и способами воровства в общепите.

Календарь событий с BARNEWS

Конкурсы

29 сентября
3rd Qualification Round Loolapaloosa Championships – Милан (Италия)
www.worldflairassociation.com

29-30 сентября
Flair Camp Tiki Competition – Marbella (Испания)
www.flaircamp.com

15 октября
Prepare 2 Flair – Лондон (Англия)
www.preparetoflair.co.uk

29-30 октября
RWF: World Open – Лондон (Англия)
www.worldflairassociation.com

Фестивали и выставки

5-7 сентября
Moscow Bar Show 2017 – Санкт-Петербург (Россия)
Выставка барной индустрии
www.mbs.pir.ru

5-7 сентября
Restaurant & Bar Hong Kong 2017 – Гонконг (Китай)
Международная выставка ресторанного бизнеса и барной индустрии
www.restaurantandbarhk.com

6-9 сентября
Food and Hotel Thailand (FHT 2017) – Бангкок (Таиланд)
Международная выставка пищевой промышленности и оборудования и услуг для HoReCa
www.foodhotelthailand.com

12-14 сентября
Horeca. Just Horeca. Осень 2017 – Москва (Россия)
Международный форум
www.expomap.ru

14-16 сентября
Крым. ПродЭкспо – Ялта (Россия)
Межрегиональная выставка
www.tppcrimea.ru

18-19 сентября
Atlanta Foodservice Expo 2017 – Атланта (США)
Выставка ресторана, общественного питания и индустрии гостеприимства
www.atlantafoodserviceexpo.com

25 сентября
Barproof Awards 2017 – Санкт-Петербург (Россия)
Профессиональная барная премия
www.barproof.ru

28 сентября
Наше дело ресторан – Екатеринбург (Россия)
5-й всероссийский бизнес-форум
www.eventmake.ru

2-4 октября
The Restaurant Show 2017 – Лондон (Великобритания)
Выставка ресторанного бизнеса
www.therestaurantshow.co.uk

5-7 октября
Гостинично-ресторанный олимп. EXPOFOOD – Сочи (Россия)
XVIII специализированная выставка
www.sochi-expo.ru

9-12 октября
Выставка «ПИР» (PIR Expo) – Москва (Россия)
«PIR Expo» включает в себя 4 международные специализированные выставки, охватывающие все ключевые направления развития индустрии HoReCa в России:
Выставка «ПИР»,
выставка «ОТЕЛЬ ЭКСПО»,
выставка «Moscow Coffee and Tea Expo»,
выставка «РЕСТОФРАНЧАЙЗИНГ»
www.pirexpo.com

10-11 октября
Bar Convent Berlin 2017 – Берлин (Германия)
Международная выставка барной индустрии и напитков
www.barconvent.com

15-19 октября
Дания. Копенгаген.
Чемпионат Мира среди барменов WCC 2017.
Ежегодный Съезд Представителей стран – членов Международной Барменской Ассоциации (IBA).
www.iba-world.com

ФИШКА В БАРЕ

Ведущий рубрики:
Александр Родоман

Что такое фишка в баре?!

В баре просто необходимо иметь свою фишку. Даже сетевые бары и то имеют свою фишку. Конечно, им сложнее вносить всегда что то новое в свое меню, подачи и т. д.

В наш профессиональный обиход входит все больше новых слов, некогда относящиеся только к гастрономии, а сейчас они смело ворвались в нашу повседневность.

Но, а если это авторские бары, то сам бог велел делать новые фишки в подачи, так называемые «**Perfect serve**», где можем увидеть напиток сопряжённый с каким то образом, историей или с гастрономическим изыском, попросту говоря «**Food pairing**».

Мы начали смешивать напитки и вкусы, которые можем увидеть в первых блюдах, салатах, десертах. **Откуда это берется?**

Конечно же, во всем виновата здоровая конкуренция, и желание отличатся друг от друга. Мы черпаем вдохновение разными путями. На мой взгляд, лучшее вдохновение и обогащение опытом это путешествие.

Когда ты пробуешь новые вкусы и видишь самобытность того региона или эмоциональную составляющую, всем этим хочется потом поделится со своими гостями».

И ты сам становишься ходячей фишкой.

Но никогда нельзя забывать о том, что работает вся команда над успехом вашего предприятия.

Фотоматериал был взят с баров: Loft Barshow Place, Apotheka Bar, Bar 812, Imbibe Bar, и другие.

Что такое качественная мята для Mojito

длиннолистая мята

перечная мята

МЯТА для MOJITO

В жаркие летние месяцы особенно популярным освежающим коктейлем является Mojito. И если Вы решили самостоятельно купить мяту для коктейля, то, как правильно выбрать или как понять что она готова к использованию, если Вы вырастили ее у себя на даче.

В природе произрастает 25 видов этого растения, но наиболее известными и востребованными являются **перечная, длиннолистая, блошиная, полевая и яблочная мята**. Они растут в лесах, на полях и лугах – в дикой природе. А вот культивируется только **перечная и длиннолистая мята.**

Важно помнить

Для коктейля **Mojito** – самый главный показатель мяты это содержание ментола, который создает приятное ощущение холодка во рту и делает **Mojito** популярным, особенно в жаркую погоду. Самое высокое содержание ментола в **перечной мяте**, которой для нужного вкуса, достаточно одной-двух веточек.

В стеблях **перечной мяты** содержится много горечи, которая может испортить коктейль, поэтому при ее использовании **лучше отделить листья от стеблей**. Немного меньше ментола в самом распространенном виде мяты, который обычно можно купить в овощных магазинах, это мята под названием «**длиннолистая**».

Длиннолистой мяты для порции коктейля надо больше чем перечной, 6-7 веточек на порцию и лепестки отделять от стеблей, не обязательно. Не нужно мять веточки мяты мадлером до состояния каши, а вполне достаточно 2-3 раза примять пучок так, чтобы листья остались целыми.

Не забудьте перед подачей распределить мяту по всей высоте стакана. В этом случае коктейль будет иметь отличный внешний вид.

Сколько же надо купить мяты, если вы решили делать коктейли Mojito?

Расчет простой, например: если у вас есть один литр рома, то понадобится **3 пучка перечной мяты** или **7 пучков длиннолистой**, аналогичных по размеру.

Важный момент

Мята, которая используется для коктейлей, **должна быть собрана перед цветением**. В московском регионе мята цветет с конца июня по сентябрь. В этот период в листьях скапливается максимальное количество ароматических веществ.

После того как мята отцветет, она годится только на сушку. Ее используют в отварах для лечебных целей.

Какие еще травы используются для коктейлей

Травы придают коктейлям, так называемые бальзамические нотки, которые оттеняют вкус спирта, делая напиток более свежим, терпким и ароматным. Ароматные травы придают коктейлю изюминку. Чаще всего используются в коктейлях:

Имбирь

Свежий корень имбиря имеет очень богатый яркий аромат, сладкий, насыщенный вкус. Широко используется в свежем и засахаренном виде, есть имбирные сиропы, ликеры, настойки. Сочетается с кокосом, лимоном, лаймом, мятой.

Примеры коктейлей с имбирем:
- **Коктейль** «Ямайский мул»
- **Коктейль** «Хани бани»

Базилик

Имеет комплексный вкус, немного сладковатый, пряный, с мятными нотками. Существует много сортов, они отличаются цветом растений. Сочетается с лимонами, лаймами, помидорами, мятой, корицей.

Примеры коктейлей с базиликом:
- **Коктейль** «Базиликовый удар»
- **Коктейль** «Утро в саду»

Эстрагон

Аромат очень стойкий и довольно резкий, по началу островатый, послевкусие сладкое. В основном употребляют свежие листья, размятые пестиком, или сироп с эстаргоном. Хорошо сочетается с цитрусовыми, шоколадом, базиликом, томатным соком.

Примеры коктейлей с эстрагоном:
- **Лимонад** «Тархун»
- **Коктейль** «Капри»

Кориандр

Используются не только семена, но и листья кориандра. Вкус очень специфический пряный, понравится не всем. Семена сочетаются с яблоками, цитрусовыми, корицей, имбирем. Листья с кокосовым молоком, огурцами, цитрусовыми, авокадо.

Примеры коктейлей с кориандром:
- **Коктейль** «Том ям мартини»
- **Коктейль** «Кин-дза-дза»

Лаванда

Очень пряный цветочный аромат с нотками мяты и лимона. Послевкусие немного горькое. Используется для украшения или в виде сиропа. Хорошо сочетается с ягодами, сливами, медом.
Примеры коктейлей с имбирем:
- **Коктейль** «Над облаками»
- **Коктейль** «Лавандовый пирог»

Розмарин

Очень ароматный, сладковатый, но с привкусом хвойной горечи. Употребляются иглы или сироп.

Примеры коктейлей с розмарином:
- **Коктейль** «Кайпироска с розмарином и бузиной»
- **Коктейль** «Розмари физ»

Ваниль

Свежие стручки ванили сами по себе безвкусны. Лучше всего на них что-нибудь настаивать. После ферментации они придают интенсивный сладковатый сливочный вкус.
Используют как самостоятельно, так и в виде ванильного сиропа.

Хорошо сочетаются с яблоками, дыней, персиками, клубникой, ревенем, кокосом.

Примеры коктейлей с имбирем:
- **Коктейль** «Уэкфилдский треугольник»
- **Коктейль** «Водка ванильное яблоко»

!

Также используется сельдерей, лимонник, укроп, петрушка и кинза. Это те травы, которые используются обычно в кулинарии. Они отлично сочетаются с джином, водкой, ромом, вермутом.

А вот с выдержанными напитками нужно быть максимально осторожными, чтобы не испортить первоначальный аромат и вкус алкогольной основы.
Это связано с тем, что бальзамическая группа вкусов и ароматов в них выражена ярче, за счет присутствия танинов. Добавление трав в такие напитки может им навредить.

Правильное использование растений обязательно пригодиться для создания интересных и оригинальных коктейлей. И не опасайтесь экспериментировать!

Как Бармены зарабатывают

Как бармены зарабатывают

в прямом и переносном смысле!

В странах Запада со всего, что зарабатывает бармен, берется налог. В России мы от этого избавлены, возможно, пока. Как же удается барменам не плохо зарабатывать?

Разделим мысленно доход бармена на части, где:

Первая часть дохода бармена – заработная плата

Из чего она складывается:
Как правило, это 15 смен в месяц. По стране оплата одной смены колеблется от 550 рублей до 3 000 рублей, в зависимости от места, стажа, известности бармена, ну а в среднем стабильные 1500 рублей, что составляет 22500. Кого-то это устраивает, кому-то это ничтожно мало, все в принципе зависит от региона. Но это стабильные деньги.

Вторая часть дохода бармена – чаевые

Кто то берет харизмой, кто то своим умением, а кто то выпрашивает «в наглую», и такое тоже бывает. Как же заработать хороший чай?

Первый фактор
это бесспорно, внимание к гостю, чем большей заботой окружен гость, тем вероятнее будут оставлены чаевые.

Вторым фактором
является класс заведения, где не оставить чаевые – дурной тон.

Третий фактор
это способ оплаты карта или наличные, при оплате картой не всегда приходится надеяться на благодарность гостя в денежном эквиваленте.

Четвертый фактор
это искренняя улыбка срабатывает в 75 % случаев.

Пятый фактор
мужчины всегда оставляют чай девушкам барменам.

Шестой фактор
всегда при расчетах с гостем смотрите ему в глаза широким открытым взглядом.

Седьмой фактор
это хитрость. Когда гость просит рассчитать – легкое прикосновение. Если гость девушка или женщина, легко прикасаемся своей ладонью к ее руке, смотрим в глаза улыбаясь и говорим, «Вы нас покидаете? Очень жаль, счет будет готов через минуту». Фразы соответственно бармен подбирает по обстановке, но не забываем об учтивости и уважении! Проверено годами, работает! Чаевые, как правило, приносят бармену доход соизмеримый с месячной зарплатой, а иногда и в разы больше.

Третья часть дохода барменов!

Вот здесь и начинается интересные метаморфозы! Сопутствующий доход – это дополнительные услуги для гостя: Раздобыть телефон девушки, сидящей на другом краю стойки, добыть информацию об интересующем объекте, очень часто пользуется спросом услуга по поиску девиц легкого поведения и это давно не секрет, бармен на этом тоже зарабатывает, сбегать в магазин за каким либо товаром которого нет в вашем заведении или оправить туда официанта и получить «Копытные», в некоторых заведениях это тоже принято. Сопроводить после хорошей вечеринки даму до дома или исполнить роль трезвого водителя. В каждом регионе нашей страны набор дополнительных услуг, которые предоставляет бармен, очень обширен и каждый для себя выбирает то, что может.

Как Бармены зарабатывают

Необоснованная прибыль или «мутеж»

Необоснованная прибыль или «мутеж» – что же это такое?
В связи с тем что за последние годы профессионализм барменов подрос, но, тем не менее, еще во многих заведениях встречаются бармены, нахватавшиеся вершков, которые и начинают исполнять!

Пересортица – всем известно как на курортах под видом дорогой водки продают залитую в дорогие бутылки и хорошо замороженную водку более низкого качества. Это тянется еще с советских времен и даже **ЕГАИС** им не указ, а разницу кладут в карман, зная взаимозаменяемые ликеры с легкостью идут на подмены, иногда в наглую не доливают. При пересдаче смен напарнику – искусственно завышают остатки в надежде покрыть свои недостачи, в том случае, когда бар не контролируется руководством. Да и при правильном снятии остатков, если появляются излишки, и нет возможности перевести это в денежный эквивалент, умудряются выносить бутылками. Но повторюсь, все эти негативные моменты встречаются уже реже, но имеют место быть.

!

И очень важно

чтобы рабочие места за стойкой занимали именно профессионалы, которые умеют зарабатывать без воровства и «мутежа». Не случайно, грядет сейчас оценка квалификации, где каждый уважающий себя бармен должен пройти экзамен на подтверждение своей квалификации, получить сертификат и доказать что он достойно занимает свое место!

ВЫ РЕШИЛИ ОВЛАДЕТЬ профессией бармена или профессией официанта?

Мы поможем Вам стать лучшим в ресторанном бизнесе!

Москва, ул. Косыгина, д. 15, отель «Корстон»
Телефоны: +7 (916) 042-15-77, +7 (985) 260-40-54
E-mail: school@barclass.ru, www. barclass.ru

- Эксклюзивное обучение по программе Международной барменской ассоциации
- Диплом международного образца, действительный более чем в 40 странах мира.
- Возможность попасть в самые престижные заведения Москвы, Санкт-Петербурга и других городов России.

КУРСЫ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ РЕСТОРАТОРОВ

Основатель и Почетный Президент Б.А.Р. Цыро С.В. проводит индивидуальные занятия для менеджеров, управляющих, директоров.
Продолжительность: 12 дней.
Стоимость обучения: 45 000 руб.

КУРС ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ДЛЯ БАРМЕНОВ

Основные темы занятий: профстандарты, бар-стиль, организация продаж, конфликтные ситуации, должностные инструкции, взаимозаменяемость в команде, отчетность и выбор продукции, кофе и чай в баре.
Продолжительность: 5 дней.
Стоимость обучения: 25 000 руб.

КУРСЫ БАРМЕНА

Суперформула: 1 неделя обучения + 2 недели практики + диплом международного образца +100-процентная гарантия трудоустройства в барах, ресторанах и ночных клубах Москвы в течении 6 месяцев.
Стоимость обучения: 16 000 руб.
Начало занятий: каждый понедельник.
11.00 – утренняя группа.
17.00 – вечерняя группа.

КУРСЫ БАР-СТИЛЬ

Оригинальный пролив и подача напитков в стиле барного фристалинга и элементами рабочего флейринга.
Продолжительность: 5 дней.
Стоимость обучения: 3 000 руб.

КУРСЫ БАРИСТА

Продолжительность: 4 дня обучения по 4 часа.
Стоимость обучения: 16 000 руб.
Группа: 3-4 человека.
Начало занятий: по мере набора группы.

КУРСЫ ЛАТТЕ-АРТ

Индивидуальное обучение.
Продолжительность: 3 дня.
Стоимость обучения: 18 000 руб.

КУРСЫ ОФИЦИАНТА

Суперформула: 1 неделя обучения + 2 недели практики + диплом международного образца +100-процентная гарантия трудоустройства.
Продолжительность: 5 дней.
Стоимость обучения: 12 000 руб.
Начало занятий – каждый понедельник.
11.00 – утренняя группа.
16.00 – вечерняя группа.

КУРСЫ «АНТИВОР»

Окончившие обучение по данному модулю, смогут организовать систему, которая ИСКЛЮЧАЕТ ВОЗМОЖНОСТЬ ВОРОВСТВА, в заведении!
Продолжительность: 4 дня занятий по 6 часов.
Курс ведет:
Основатель и Почетный Президент Б.А.Р.
Цыро С.В.

ОБУЧЕНИЕ В РЕСТОРАНЕ ЗАКАЗЧИКА

Мастер-классы, тренинги, барменов, официантов, администраторов, увеличение продаж, навыки быстрой работы бармена и официанта.
Стоимость и сроки определяются индивидуально, в зависимости от объема предоставляемых услуг.

КУРСЫ ДЕГУСТАТОРОВ КОКТЕЙЛЕЙ

Курсы рассчитаны на тех, кто хочет научиться в домашних условиях, профессионально готовить коктейли для своих друзей. Каждый слушатель может попробовать более 40 видов коктейлей в любом количестве без ограничений.
Стоимость обучения: 5 000 руб.
Начало курсов оговаривается индивидуально.

НАШИ ПАРТНЕРЫ

Компания «Barline Club» занимается производством и поставкой сиропов Премиум класса уже более 17 лет.

На сегодняшний день торговой маркой «Barline» выпускаются более 80 зарекомендовавших себя вкусов. Кроме того, профессиональные технологи компании постоянно разрабатывают новые эксклюзивные рецепты сиропов, после чего лучшие из них добавляются в продуктовую линейку «Barline».

В составе сиропов «Barline» только наиболее качественные, натуральные и проверенные временем ингредиенты.

Компания «Barline Club» успешно производит и реализует свою продукцию по всей России и странам СНГ, благодаря хорошему соотношению цены и качества.

Адрес: Москва, ул. Горбунова, д. 2, стр. 3
Телефон: (495) 995-89-55
E-mail: syrup@barline.club
www.barlinesyrup.club

Асти Групп
выставочная компания

История выставочной компании «Асти Групп» начинается с 2001 года.

За это время компания заработала репутацию сильного и профессионального игрока на российской и иностранной аренах выставочного бизнеса, а также эно-гастрономических проектов.

Команда «Асти Групп» – это высококвалифицированные менеджеры и руководители проектов, пресс-служба, маркетологи и дизайнеры, имеющие солидный опыт работы и творческий подход к реализации любого проекта.

Адрес: Москва, ул. Барклая, д. 6, стр. 5
БЦ «Барклай Плаза»
Телефон: (495) 797-69-14
E-mail: info@astigroup.ru
www.astigroup.ru

Москва, Косыгина, 15
www.korston.ru

В преддверии шумных и веселых выходных нужно место, где захочется их начать и открыть weekend тусовок. Korston Club Hotel предоставляет всем желающим такую возможность. Каждую пятницу на сцене Korston Club Hotel вас ждут лучшие артисты нашей эстрады, самые зажигательные шоу, эксклюзивные напитки от наших барменов и, конечно, незабываемая атмосфера. После концерта все гости могут продолжить свой вечер в ресторане итальянской кухни «Evoo», баре «Ju-Ju» или подняться на 20 этаж и посетить наш Extra Lounge, в зале West каждый вечер у нас работает караоке, а в зале Sunrise проходят клубные вечеринки.

БИЛЕТЫ БЕЗ НАЦЕНКИ НА KORSTON.RU

WORLD
OMNIVORE
TOUR

24 → 27 апреля 2018

МОСКВА

DI TELEGRAPH
ул. Тверская, д. 7

МОСКВА

#OMNIVOREMOSCOW

3 СОБЫТИЯ В ОДНОМ:

МАСТЕР-КЛАССЫ

В ходе уникальной программы российские и зарубежные шефы раскрывают свои профессиональные секреты

УЖИНЫ

Важная часть фестиваля, где гостям предлагаются эксклюзивные авторские блюда — результат совместного творения местного и зарубежного шеф-поваров

ВЕЧЕРИНКА OMNIVOURIOUS PARTY

Собирает вместе музыкантов и шеф-поваров на незабываемую вечеринку, где гости могу попробовать уникальные закуски, приготовленные прямо у них на глазах

GL events
Асти Групп
Выставочная компания

WWW.OMNIVORE.COM
OMNIVORE
OMNIVOREWORLD
#OMNIVOREMOSCOW