

WARSZTATY BARMĄSKIE



PRACA BARMANA



Jedni ich podziwiają... Inni traktują bardzo przedmiotowo, czasem nieuprzejmie. Jednak większość barmanów „NIE zamieniłaby swojego zawodu na żaden inny.”

Samo słowo barman wywodzi się od angielskiego wyrazu „barrier”(bariera) z czasów kolonizacji w Ameryce Północnej, kiedy to oberżyści chcąc odgrodzić się od podpitych, często awanturujących się gości, zaczęli stosować bariery oddzielające kredens z napojami. Bariera szybko stała się ladą barową, za którą obsługiwał gości specjalny pracownik. Z czasem oberże zaczęto nazywać barami, a pracujących za ladą nazwano bartenderami. Poza USA sprzedających napoje alkoholowe nazywa się do dzisiaj barmanami, a w Niemczech barmixerami.



PRACA BARMANA



Wymaga się od niego, żeby nie tylko robił smaczne napoje, ale zawsze był miły i uśmiechnięty. Pracuje do późnych godzin nocnych, czasem musi znosić humory awanturujących się gości, bez przerwy ma kontakt z alkoholem, lecz nie może w pracy wypić nawet kropli.

OBOWIĄZKI BARMANA



Barman musi być silny psychicznie, odporny na stres i przemęczenie, musi umieć szybko nawiązywać kontakty, znać kilka języków obcych i zasady miksologii. Powinien też mieć bardzo dobrą wiedzę ogólną, by mógł rozmawiać z klientami na wszystkie tematy. Często trzeba wykazać się inteligencją, refleksem i taktem. Barman musi również znać smaki alkoholi i różnych produktów dostępnych w barze.

Obowiązki barmana, jego praca

- Sporządzanie napojów mieszanych bezalkoholowych i alkoholowych z zastosowaniem różnych technik i narzędzi wg receptur krajowych i zagranicznych oraz własnych przepisów
- Bardzo ważne jest szybkie myślenie o tym, jak sporządzić dobrego drinka.
- Ważny jest porządek i dobra organizacja pracy za barem. Każda butelka musi mieć zawsze swoje miejsce, nie wolno tracić czasu na jej szukanie
- Nawet mając jedną wódkę czystą, kilka syropów i soków, możemy szybko przyrządzić ciekawy napój. Trochę dodatków, owoców, szkło i własna inwencja pozwolą dobremu barmanowi wyczarować coś naprawdę wyjątkowego

Obowiązki barmana, jego praca

- Nie mniej ważne niż estetyka przyrządzonego drinka i jego smak jest oczekiwanie na podanie. Każda czynność jaką wykonuje barman odbywa się na oczach gości, którzy najczęściej z wielkim zainteresowaniem śledzą każdy ruch. Dlatego barman powinien nie tylko zręcznie serwować drinki, ale też być przygotowany do rozmowy na każdy temat.
- Goście przychodzą do baru nie tylko po to, by wypić drinka, ale też szukają odskoczni od codziennego życia, chcą na chwilę zapomnieć o swoich kłopotach. Dlatego tak ważne jest, jak się barman zachowuje podczas pracy i jak traktuje gości
- Potrzebna jest wiedza, trzeba znać poszczególne alkohole, ich cechy, smak, barwę i co się z czym łączy.

PROFESJONALNY BARMAN?

Przede wszystkim panuje nad utrzymaniem ładu, porządku, estetyki. Gość wchodząc do baru już od progu musi poczuć ciepłą, przyjazną atmosferę. W zawodzie barmana obowiązują pewne uniwersalne zasady: praca nie dla siebie, ale dla drugiego. Aby zdobyć zaufanie gości musisz dać z siebie dużo pozytywnej energii, uśmiechu, cierpliwości, zrozumienia, aby gość poczuł się dobrze i chciał tu wrócić ponownie. Jeśli obok profesjonalizmu barmańskiego potrafisz stworzyć za barem i wokół baru, ciepły, spokojny, swobodny klimat, to znaczy, że „zdałeś egzamin.”



PROFESJONALNY BARMAN?

Mając bezpośredni kontakt z gośćmi powinien być uprzejmy, służyć swoimi radami i informacjami.

Przyczynia się to do tego, że lokal ma powodzenie i stałych konsumentów.

Ogromne znaczenie ma sposób przyjmowania gości, uśmiech, inteligencja, refleks, poczucie humoru, takt i umiejętność nawiązywania przyjaznego kontaktu.



CO JEST NAJWAŻNIEJSZE W TEJ PRACY?

Obok zawodowych umiejętności bardzo ważna jest osobowość barmana, jego cechy charakteru, styl pracy, sposób bycia i inteligencja.

To czy gość poczuje się swobodnie zależy od klimatu baru i wokół baru.

Ten przyjazny i specyficzny klimat to zadanie barmana.

Nie bez znaczenia w tym zawodzie jest postawa samego barmana - jego elegancja, czystość i sposób przyrządzania napojów.



BARMAN KLASYCZNY CZY FLAIR?



Występ barmański można porównać do spektaklu jednego aktora - barmana. To ma być przede wszystkim dobra zabawa. Barman serwując w niekonwencjonalny i zabawny sposób drinki wprowadza gości w dobry nastrój. Choreografię należy tak ułożyć, aby od początku do końca narastało napięcie. Podczas występu liczy się płynność, szybkość, i swoboda ruchów, ponieważ w programie występują często ewolucje akrobatyczne, efekty pirotechniczne, zimne ognie, podrzucanie płonących przedmiotów barowych. Trzeba mieć wyczucie i współgrać z muzyką, aby całością występu wprowadzić gości w zachwyt i zyskać aprobatę dla tak niekonwencjonalnego stylu obsługi

Psychologiczne aspekty pracy barmana

Dobre efekty pracy za barem, to wynik **ciężkiej pracy, talentu i doświadczenia**. Dzisiejszy barman musi **odgadywać potrzeby gości, musi dostarczać odpowiednie produkty i usługi w celu ich zaspokojenia**. Może tu chodzić o **dotrzymanie towarzystwa, rozrywkę** lub przygotowywanie nowych drinków. Gość musi otrzymać produkt o odpowiedniej jakości i cenie, a barman dzięki swojej efektywności zwiększa sprzedaż w barze.



SPRZĘT BARMĄŃSKI



SPRZĘT BARMAŃSKI

Wbrew powszechnej opinii, aby postawić pierwszy krok w świecie miksologii barowej, wcale nie potrzebna jest duża ilość kosztownych narzędzi. Na początek, w zupełności wystarczy najprostszy shaker, kilka przyborów z wyposażenia kuchni i odrobina inwencji.

Elementy osprzętu profesjonalnego, można natomiast nabywać stopniowo, w miarę zdobywanego doświadczenia. Obok, zestawienie tych najistotniejszych:



SPRZĘT BARMAŃSKI

1. Shaker bostoński – najpopularniejsza wśród profesjonalnych barmanów odmiana shakera; składa się z dwóch części: szklanicy (zwanej bostońską), o pojemności ok. 500ml i metalowego kubka, najczęściej wykonanego ze stali nierdzewnej(750 – 900ml).

2. Shaker 3-częściowy (Cobbler) – produkowana w różnych rozmiarach, oldskulowa alternatywa dla shakera bostońskiego; najczęściej wykonana ze stali nierdzewnej, składa się z pojemnika – kubka (najlepiej o pojemności ponad 0,5l), nakładki z wbudowanym sitkiem i zatyczki.



SPRZĘT BARMAŃSKI

3. Szklanica barmańska – naczynie szklane, w którym przygotowuje się napoje metodą mieszania.

4. Sitko spiralne – prosta konstrukcja ze stali nierdzewnej służąca do precedzania gotowego napoju z metalowej części shakera bostońskiego.

5. Sitko julepowe (Julep Strainer) – narzędzie służące do precedzania napojów mieszanych, przygotowywanych w szklanicy barmańskiej i szklanej części shakera bostońskiego.



SPRZĘT BARMAŃSKI

6. Sitko kuchenne o drobnych oczkach – przyrząd, którym odcedza się miąższ owoców, pestki itp.

7. Łyżka barowa – narzędzie wielofunkcyjne, używane do mieszania (łączenia ze sobą) składników, nalewania warstw, a także odmierzania objętości

komponentów napoju (pojemność standardowa – 5ml).

8. Tłuczek barowy (Muddler)

– przyrząd do ugniatania owoców, warzyw i ziół.

9. Ostry nóż i deska do krojenia.

10. Wyciskarka do cytrusów.



SPRZĘT BARMAŃSKI

11. Nożyk do skrawania skórek (tzw. twistów) z owoców cytrusowych.

12. Tarka stosowana do oprószania drinków (np. gałką muszkatołową).

13. Miary barowe:
tuleje i łyżki do odmierzania objętości.

14. Szczypce barowe.

15. Korkociąg kelnerski –
korkociąg, nożyk do odcinania folii i otwieracz do butelek w jednym.



Stanowisko pracy

- BAR -



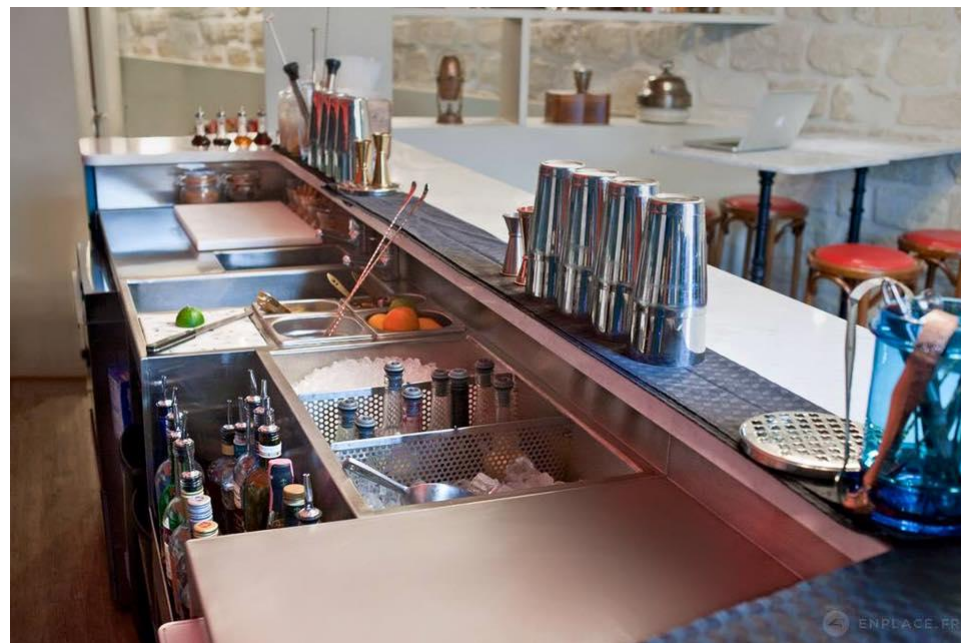
Funkcjonalny bar zapewnia komfortową pracę, umożliwia realizację wszystkich zamówień, pozwala na bezkolizyjną obsługę spragnionych Gości. Pamiętajmy, że późne godziny nocne, długie kolejki, nietrzeźwi klienci wcale nie ułatwiają barmanowi wykonywania zadań. Producenci od lat prześcigają się w coraz śmielszych rozwiązaniach technologicznych, które usprawniają pracę za barem, a jednocześnie wyznaczają nowe trendy w ich projektowaniu.

Stanowisko pracy - BAR -

Każdy profesjonalny koktajl bar winien zostać wyposażony w „speed racki” (rynny ze stali nierdzewnej do przechowywania butelek z alkoholem). To właśnie w tych rynnach barman trzyma alkohol tzw. „pierwszej pomocy”, czyli taki, który używany jest najczęściej do przygotowywania koktajli. Speed racki powinny być zawsze wypełnione lodem, aby alkohol pozostawał jak najdłużej zimny. Trzeba również pamiętać o tym, żeby za barem znalazło się miejsce na lód, czyli co najmniej cztery przegrody na lód w kostkach, kruszony oraz na bryły i np. kule lodowe.

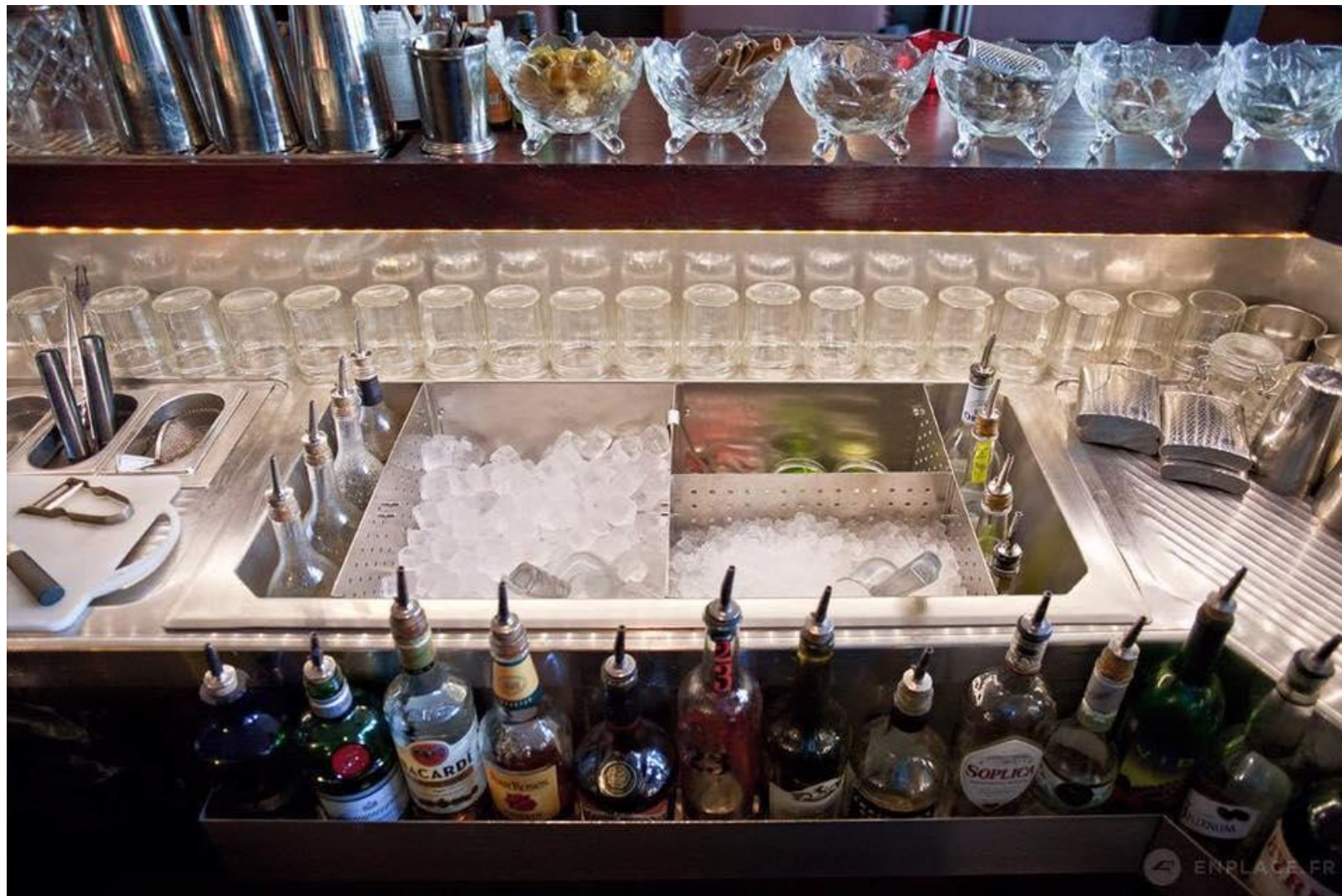
Z jednej strony sprzęt barmański należy usytuować w bliskim otoczeniu, aby barman nie tracił czasu na jego szukanie. Z drugiej zaś te większe urządzenia, które nie są w permanentnym użyciu, warto odstawić na bok, np. kruszarkę do lodu, czy mikser elektryczny

Stanowisko pracy - BAR -



Barmani lubią mieć wszystko, co potrzebne „pod ręką”, zawsze w tym samym miejscu i logicznie poukładane. Dla wygody można w barze wydzielić przegrody, w których będą znajdować się niezbędne i często używane produkty, np.: świeże i suszone owoce, zioła, dodatki, butelki z syropami oraz innymi alkoholami i napojami bezalkoholowymi. Choć każdy profesjonalista „układa” bar po swojemu, to powinien kierować się jasnymi regułami. Dla ułatwienia i dobrej orientacji barmani segregują alkohole, np. według gatunków, krajów, marek itd

Stanowiska / stacje barmańskie



Stanowiska / stacje barmańskie



Stanowiska / stacje barmańskie



Stanowiska / stacje barmańskie



Najczęściej popełniane niedociągnięcia wiążą się ze złym
rozplanowaniem przestrzeni oraz brakiem
niezbędnych akcesoriów.

Największymi błędami konstrukcyjnymi zabudowy barowej są:

- źle zaprojektowana stacja barowa (brak miejsca na lód kruszony i w kostkach, brak speed racków, itp.);
 - używanie nieodpowiednich materiałów do budowy baru, np. brak stali nierdzewnej;
 - zbyt niski lub zbyt wysoki bar;
- brak odpowiednich sprzętów, które mają ułatwiać pracę, jak: kruszarka do lodu, blender czy wyciskarka do soków;
 - złe rozmieszczenie alkoholi;
- zbyt mała ilość lub brak lodówek na barze niezbędnych do chłodzenia alkoholu, napojów i owoców;
 - niski sufit, który może uniemożliwić rzucanie butelkami
 - brak podłogi antypoślizgowej za barem.

PODSTAWOWE SZKŁO koktajl bar



kieliszek likierowy



highball



coolins



hurricane



old fashioned

Szklanki piwa



- **Szklanki do piwa:** do serwowania beczkowego i butelkowanego piwa
- **Snifter do piwa:** do serwowania beczkowego i butelkowanego piwa
- **Tulipan do piwa:** do serwowania butelkowanego piwa i czasem piwa beczkowego
- **Szklanka do piwa:** do serwowania beczkowego i butelkowanego piwa
- **Berliner Molle:** szkło do serwowania berlińskiego białego piwa
- **Szklanki do białego piwa:** do serwowania białego piwa (piwo pszenne)
- **Kufel z uchwytem:** do serwowania piwa beczkowego

WYBRANE ALKOHOLE



BOURBON



Burbon to amerykańska whiskey produkowana z kukurydzy i innych zbóż (żyto, słodowany jęczmień). Zawartość kukurydzy wynosi min. 51% (najczęściej ok. 70%). Burbon leżakuje w świeżych beczkach dębowych, co nadaje mu charakterystyczny smak. Produkowany jest od XVIII wieku. Zawiera 40-70% alkoholu.

WHISKY / WHISKEY



Whisky to napój alkoholowy powstały w wyniku destylacji zacieru zbożowego do zawartości alkoholu niższej niż 94,8% objętościowo, który dojrzewa przez minimum 3 lata w drewnianych beczkach dębowych.

BRANDY



Brandy (*pol. wypalanka, winiak*) to wysokoprocentowy napój alkoholowy powstały z przekształcania wina gronowego, owocowego lub wycisków powstałych przy wyciskaniu owoców w bardziej skoncentrowany, czystszy alkohol.



KONIAK



Koniak to destylat wina wyprodukowanego na obszarze miasta Cognac we Francji. Jest to miejscowość, której gospodarka i całe życie skupia się wokół bursztynowego trunku. Zawiera ok. 40-45% alkoholu. Koniak musi powstać przynajmniej w 90% z następujących gatunków winogron: Ugni Blanc, Folle Blanche lub Colombard. Większość koniaków wytwarza się tylko z Ugni Blanc.

GIN



Gin to trunek o wysokiej zawartości alkoholu, który powstaje najczęściej z pszenicy lub żyta z jagodami jałowca a także owocami cytrusowymi. Posiada bezbarwny klarowany kolor. Gin powstał w XVII w. w Holandii a za jego wynalazcę uważa się fizyka Franciscus Sylviusa.

CACHACA



Cachaça to bardzo popularny w Brazylii destylowany napój alkoholowy produkowany z fermentowanego soku trzcinowego (nie melasy), do którego dozwolony jest dodatek cukru w ilości nie większej niż 6g/l . To narodowa wódka Brazylii

RUM



Rum to wysokoprocentowy napój alkoholowy produkowany z trzciny cukrowej lub pochodnej jej melasy. Po destylacji poddaje się go leżakowaniu w beczkach dębowych, ale także beczkach z innych rodzajów drewna. Słowo „Rum” pochodzi prawdopodobnie z niderlandzkiego/flamandzkiego słowa „roemer”, oznaczającego duży kielich używany przez holenderskich marynarzy. Pochodzi przede wszystkim z Karaibów i Ameryki Południowej.

TEQUILA



Tequila to meksykański wysokoprocentowy napój alkoholowy, który powstaje w wyniku dwukrotnej destylacji sfermentowanego soku agawy niebieskiej. Nazwa tego trunku pochodzi bezpośrednio od miasta Tequila, gdzie rozpoczęła się jego produkcja. Jest to również nazwa wulkanu górującego nad tym miastem.



LIKIER

Likier to wysokoprocentowy, spirytusowy, gęsty napój alkoholowy o słodkim owocowym, korzennym lub korzenno-ziołowym smaku, otrzymywany przez aromatyzowanie spirytusu w różnych stężeniach. Nazwa likier pochodzi z łacińskiego słowa *liquefacere*, która oznacza rozpuszczać, mieszać.



WÓDKA

Wódka to wysokoprocentowy napój alkoholowy składający się z destylatu alkoholowego rozcieńczonego z wodą w stosunku ok. 2:3. Powstała wraz z przybyciem destylacji do Europy i stosowano ją do celów medycznych i produkcji perfum.



PIWO

Piwo to najstarszy i najczęściej spożywany chmielowy napój alkoholowy na świecie. Powstaje w wyniku fermentacji wodnego wyciągu ze słodu jęczmiennego przy użyciu drożdży. Nazwa tego złocistego trunku pochodzi z prastłowiańskiego słowa *pivo* oznaczającego napitek lub napój.



MIXOLOGIA - podstawy

Ilu ludzi na świecie, tyleż upodobań, a te są przejawem stylu naszego życia. Wiadomo, że niełatwo trafić do czyjegoś gustu, jak również niełatwo zadowolić własny smak, gdy po raz pierwszy spożywamy nieznany drink. Tak jest na ogół w przypadku improwizowanych napojów mieszanych. Są jednak i takie, których jakość i walory smakowe zostały wielokrotnie wypróbowane, sprawdzone oraz akceptowane przez konsumentów, uzyskując światowe znaczenie i popularność. Takie napoje stanowią podstawową pozycję w kartach menu, cechuje je standardowa receptura, spożywane są na całym świecie znajdując uznanie w oczach licznych odbiorców.



Na przestrzeni czasu
kierunki gustów
smakowych ulegały
zmianom i
modyfikacjom, to jednak
w kompozycji napojów
mieszanych istnieją od
dawna utarte kanony,
żelazną zasadą
jest dobre właściwe
kojarzenie
poszczególnych ich
komponentów.



Odpowiednie wykorzystanie
wszelkich cech ingrediencji i
proporcji jest prawdziwą sztuką
miksowania.

Fizjologia mieszania napojów

Zarówno zawodowi barmani, jak również liczni amatorzy tworzenia nowych receptur na napoje mieszane muszą brać pod uwagę podstawowe cechy takie jak:

- barwa,
- aromat,
- smak,
- stopień słodczy,
- kwaśność,
- cierpkość,
- stopień goryczy składników użytych do miksowania.

Właściwości poszczególnych składników

Dobre opanowanie sztuki mieszania wymaga nie tylko wyczulonego podniebienia i języka czy zręczności w miksowaniu.

Potrzebna jest **wiedza technologiczna oraz dobra znajomość** charakteru i właściwości poszczególnych składników i skutków ich łączenia ze sobą.



Nowość receptury

Równie istotną sprawą jest osiągnięcie całkowitej pewności, czy kreowany nowy drink jest rzeczywiście napojem nowym.

Powinniśmy się upewnić czy napój taki nie był już wcześniej lansowany, publikowany w literaturze fachowej bądź innych wydawnictwach.

Chodzi tu o skład użytych ingrediencji jak i o jego nazwę.

Te podstawowe warunki muszą być bezwzględnie przestrzegane przez każdego, kto ma ambicję stworzenia nowego oryginalnego drinka.

Decydujące znaczenie na złożenie nowego napoju
mieszanego i perfekcję jego wykonania
będzie miało zastosowanie odpowiedniego klucza
komponentów.

Są ingrediencje, które źle łączą się ze sobą i wpływają
niekorzystnie na końcowe odczucia.
Inne zaś pozwalają w mniejszym lub większym stopniu
osiągnąć efekt na wzór ogólnie
przyjętych gustów smakowych.



Do szczególnie udanych kompozycji smakowych należą połączenia:

Wódki czystej z sokiem pomarańczowym, sokiem grapefruitowym, sokiem lub syropem z limety, syropem z grenadiny, syropami: malinowym, truskawkowym i wiśniowym, z żółtkami jaj, z kawą, kakao, Coca Colą lub Pepsi, tonikiem, sokiem pomidorowym, z Vermouthami, z likierami (Wiśniowym, Curacao, Peach), z Creme de Menthe, z likierami ziołowo-korzennymi;

Ginu ze składnikami jak do wódki czystej wymienionymi wyżej, oraz białkiem jaja kurzego, Campari Bitter, Apricot Brandy

Brandy z sokiem cytrynowym, z syropami owocowymi szczególnie wiśniowym,
z jajami, śmietanką, z Coca Colą lub Pepsi, z Vermouthami, z likierami owocowymi (Apricot Brandy, Cherry Brandy, Curacao), z likierami ziołowymi (Creme de Menthe) itp.

Whisky z sokiem cytrynowym, pomarańczowym, z syropami owocowymi, z wodami zwykłymi i gazowanymi, z 7-UP, Ginger Ale, Coca Colą lub Pepsi, z mlekiem, kawą, piwem, z Vermouthami, Curacao itp.

Rumu ze wszystkimi sokami cytrusowymi, z sokiem ananasowym, z czarnej porzeczki, ze wszystkimi syropami owocowymi, nade wszystko z grenadiną, syropem malinowym i wiśniowym, z mlekiem, śmietanką, jajami, czekoladą, kakao, herbatą, Coca Colą i Pepsi, z winami czerwonymi, z Vermouthami, z wieloma likierami i kremami owocowymi.

Przy komponowaniu zestawów ze zbyt wielu ingrediencji, właściwym jest dodanie soku z cytryny, aby uniknąć nadmiaru słodczy i mdłego posmaku.

Chcesz być dobrym barmanem

ZAPAMIĘTAJ

- ❖ Bądź zawsze czysty, dbały o swój wygląd zewnętrzny, pogodny i dyplomatyczny.
- ❖ Pamiętaj, że twoje ręce są zawsze pod stałą obserwacją, zwracaj szczególną uwagę na swoje paznokcie.
- ❖ Picie lub palenie za barem jest zachowaniem niewłaściwym
- ❖ Lód jest niezbędny we wszystkich cocktailach, sprawdź zawsze czy masz go pod dostatkiem i czy jest czysty i klarowny.
- ❖ Wyposażenie i cały asortyment szkła utrzymuj w stanie czystym i wypolerowane.
- ❖ Pamiętaj, że w przypadku, kiedy jest to konieczne, szkło powinno być oziębione (schłodzone) przed podaniem.

Chcesz być dobrym barmanem

ZAPAMIĘTAJ

- ❖ Biorąc szkło do ręki, bierz je zawsze za nóżkę lub podstawę. Nigdy nie wkładaj palców rąk do środka i nie chwytaj blisko krawędzi (obrzeża) szkła.
- ❖ Pamiętaj, że wyszczerbione szkło nadaje się tylko do wyrzucenia
- ❖ Otwieranie butelek z szampanem lub winem musującym – wystrzałem, jest w złym guście, niebezpieczne i niedobre dla wina.
- ❖ Serwując napoje, wina, do stołu podawaj je, jeżeli to tylko możliwe, z prawej strony każdego gościa.

Chcesz być dobrym barmanem

ZAPAMIĘTAJ

- ❖ Zamierzając wycisnąć sok z owoców cytrusowych, rozgrzej je przedtem zanurzając w gorącej wodzie.
- ❖ Do produkcji cocktailing i napoi mieszanych używaj zawsze wysokogatunkowych produktów.
- ❖ Nigdy nie wlewaj musującego składnika do shakera, szklanicy mikserowej, miksera elektrycznego.
- ❖ Cocktaile powinny być podane natychmiast po przyrządzeniu, w przeciwnym razie tracą na wartości.

Chcesz być dobrym barmanem

ZAPAMIĘTAJ

- ❖ Nalewaj do shakera, szklanicy mikserowej czy miksera elektrycznego najpierw składniki najtańsze, jeżeli popełnisz błąd, zniszczysz tylko składnik najtańszy, a nie drogi alkohol.
- ❖ Nigdy nie napełniaj szkła po sam brzeg, grozi to rozlaniem lub zabrudzeniem lady barowej, stołu czy ubrania.
- ❖ Staraj się zaaranżować swój bar tak, aby był on atrakcyjny, wygodny w pracy, przestrzegaj zasady – po użyciu butelki z alkoholem odstaw ją na poprzednie właściwe jej miejsce.
- ❖ Pamiętaj, dobry barman to kupiec i sprzedawca zawsze mający zbyt dla swoich napoi mieszanych, cocktailing, jeżeli robisz je dobrze, możesz być pewien, że goście do ciebie powrócą.

10 PRZYKAZAŃ BARMANA

1. Mieszanie trunków jest sztuką, która tworzy aromat, smak, żywość i kolor. Barman, który opanował tę sztukę jest artystą.
2. Misją barmana jest rozweselanie i rozpogadzanie gości, a nie upijanie i zasmucanie ich.
3. Z gościa czynić przyjaciela, a nie z przyjaciela – gościa.
4. Nigdy nie serwuj drinków bez uśmiechu – pamiętaj: „keep smiling”
5. Mów tylko to, co jest konieczne – nie słuchaj tego, co ciebie nie dotyczy – zapomnij przekazane ci sekrety.
6. Barman powinien być zawsze elegancki, subtelny, uprzejmy i delikatny.

10 PRZYKAZAŃ BARMANA

7. Nie czyń żadnych sztuczek z drinkami, nie igraj z zaufaniem swoich gości, przyjaciół – serwuj to, co masz najlepsze i nie oszukuj na ilości alkoholu.
8. Bądź cierpliwy wobec wszystkich, również wobec swoich współpracowników, pomocników, nie oszukuj ich i ucz zawodu z przyjemnością.
9. Barman w żadnym przypadku nie uchybia swojej etyce zawodowej i nikomu nie pozwala na łamanie jej.
10. Praca barmana jest ciężka i odpowiedzialna, bądź dumny, że jesteś barmanem, lecz zasłuż sobie na tę dumę, podnoś stale swoje kwalifikacje zawodowe.