

BARMEN - BARMAİD

TANIM

Turistik tesisler, konaklama ve eğlence yerlerinde bar bölümlerinde ön hazırlık yapan, müşterilere içki servisi yapan, atıştırmalık yiyecekleri hazırlayıp konuklara satış, servis, hesap alma işlerini yapan kişidir. (Erkeklere **Barmen**, kadınlara **Barmaid** denir.)

A- GÖREVLER

İş süreçlerinde, iş sağlığı ve güvenliği kurallarına, çevre koruma düzenlemelerine, mesleğin verimlilik ve kalite gerekliliklerine uygun olarak;

- İş organizasyonu yapar,
- İçki, bardak vb. malzemeleri yerleştirir, düzenini sağlar.
- Müşterilerinin içki siparişlerini alır,
- İsteğe göre içkiyi hazırlar ve servisini yapar,
- Bardaki içki stoklarını ve diğer malzemeleri kontrol eder ve eksiklerin tamamlanması için gerekeni yapar,
- Çalıştığı mekânın temizliğini ve düzeni yapar.
- Mesleki gelişim faaliyetlerinde bulunur.

KULLANILAN ARAÇ GEREÇ VE EKİPMAN

- Kokteyl karıştırma bardağı,
- Kokteyl karıştırma kaşığı, çubuğu
- Süzgeçler,
- Mikser - karıştırıcı,
- Buz çekici,
- Buz kırma makinesi,
- Meyve presi,
- Şampanya kovaları,
- Damlalık, ölçek,
- Mantar çıkarıcı vb.,
- Çeşitli içkilere uygun bardaklar,
- Kuruyemişler, çerezler ve içecekler.

BARMEN - BARMAİD

B- MESLEĞİN GEREKTİRDİĞİ GENEL ÖZELLİKLER

Barmen-Barmaid olmak isteyenlerin;

- İyi iletişim kurabilen,
- Nazik, sabırlı,
- Güler yüzlü,
- Pratik, soğukkanlı,
- Koku ve tat alma duyuları gelişmiş,
- El becerisi olan,
- Yabancı dil ilgisi olan,
- Kendisini ve çevresini temiz ve düzenli tutmaya özen gösteren kişiler olmaları gerekir.

C- ÇALIŞMA ORTAMI VE KOŞULLARI

Barmen/Barmaid açık ve kapalı ortamlarda ve genellikle ayakta görev yapar. Gece geç saatlere kadar çalışması gerekir, görevi sırasında müşterilerle oldukça yoğun etkileşim halindedir. Çalışırken mesleğin gerektirdiği özel kıyafetleri giyerler. Farklı insanlarla iletişimin olduğu bir meslektir. Resmi tatil günlerinde çalışma, vardiya usulü ve fazla çalışma söz konusu olabilir.

BARMEN - BARMAİD

D- MESLEK EĞİTİMİ

MESLEK EĞİTİMİNİN VERİLDİĞİ YERLER

Üniversitelerin Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokullarında, Meslek Yüksekokullarının Turizm ve Otel İşletmeciliği bölümlerinde Bar hizmetleri konusunda dersler verilmektedir.

Ayrıca; Türkiye Barmenler Derneğince düzenlenen kurslarda, özel kuruluşlarda, çeşitli kurum ve kuruluşların açmış olduğu kurslarla bu mesleğin eğitimi de verilmektedir.

MESLEK EĞİTİMİNE GİRİŞ KOŞULLARI

- Lise mezunu olmak,
- 18 yaşını tamamlamış olmak.

EĞİTİMİN SÜRESİ VE İÇERİĞİ

Mesleğin eğitimi kurslarda 1016 saat civarında verilmektedir. Bar ve masa düzeni, servise hazırlık, saat sıcak-soğuk içecekler, alkollü içecekler, kokteyl ve bar animasyon, mutfak uygulamaları gibi dersler alınmaktadır.

EĞİTİM SONUNDA ALINAN BELGE-DİPLOMA

Kurs bitiminde, “Barmenlik Sertifikası” sahibi olunmaktadır.

BARMEN - BARMAİD

E- ÇALIŞMA ALANLARI VE İŞ BULMA OLANAKLARI

Barmenler çeşitli otellerde, eğlence yerlerinde, restoranlarda ve kafe-barlarda, kurumsal işletmelerde, gezi teknelerinde görev yaparlar. Barmenlik eğitimi gören bir kimsenin iş bulma şansı yüksektir.

F- EĞİTİM SÜRESİNCE VE EĞİTİM SONRASI KAZANÇ

EĞİTİM SÜRESİNCE

- Eğitim süresince kazanç söz konusu değildir.

EĞİTİM SONRASI

Çalışanların asgari ücretin biraz üstünde başlayan kazanç durumu, çalışılan kurum, kişinin tecrübesi, çalışma kapasitesi ve ihtiyaçlarına göre değişmektedir.

BARMEN - BARMAİD

G- MESLEKTE İLERLEME

MESLEKİ EĞİTİMDE İLERLEME

Mesleğiyle ilgili kurslarla katılarak mesleklerinde uzmanlaşabilirler.

İŞ HAYATINDA İLERLEME

Bu meslekte yükselme ve ilerleme tecrübe ile gerçekleşmektedir. Genç yaşta mesleğe başlayan bir kişi, komilikten, bar garsonluğuna geçmekte, daha sonra asistan barmen ve barmen olmakta, barmen ve şef barmenliğe kadar yükselebilmektedir.

BENZER MESLEKLER

- Garson
- Barista

BARMEN - BARMAİD

H- EK BİLGİLER

I- KAYNAKÇA

- Meslek elemanları.
- İnternet
- Türkiye Barmenler Derneği,
- Mesleki Yeterlilik Kurumu www.myk.gov.tr
- Uluslararası Standart Meslek Sınıflaması – ISCO-08
- Meslek Danışma Komisyonu (MEDAK) üyesi kuruluşlar

İ- AYRINTILI BİLGİ İÇİN

- İlgili eğitim kurumları,
- Türkiye İş Kurumu web sayfası www.iskur.gov.tr
- Mesleğim Hayatım web sitesi <https://meslegimhayatim.meb.gov.tr/>
- T.C. Ölçme Seçme ve Yerleştirme Merkezi <http://osym.gov.tr/>
- Bünyesinde Meslek Bilgi Merkezi Bulunan Çalışma ve İş Kurumu İl Müdürlükleri/Hizmet Merkezleri

Bu dosya; meslek seçme aşamasında olan gençleri bilgilendirme amaçlı olup, meslek mensupları, işyerleri, mesleğin eğitim yerleri ve meslek odalarından bilgi alınarak oluşturulmuştur.