



Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej
Wojewódzki Urząd Pracy w Lublinie

INFORMACJA O ZAWODZIE

BARISTA

Lublin 2010r.

Zawód: Barista

Zawód baristy, który jest specjalistą od wyboru, parzenia oraz podawania kawy wywodzi się z Włoch. Polskim odpowiednikiem tego zawodu była staropolska kawiarka, którą można było spotkać wśród domowej służby na dworach XIX wiecznej arystokracji. Do jej obowiązków należało przyrządzanie i serwowanie kawy w porze śniadania i podwieczorku.

Obowiązki zawodowe:

Głównym zadaniem baristy jest podanie kawy klientowi w taki sposób, aby wyeksponować jej całe bogactwo aromatu i smak. Na ostateczny wynik jego pracy składa się wiele czynników. Odpowiednio dobrana mieszanka ziaren, stopień zmielenia kawy, czas parzenia i stopień jej ubicia oraz temperatura i ciśnienie wody w ekspresie. Zestawienie tych wszystkich elementów w połączeniu z umiejętnościami baristy daje oczekiwany efekt - doskonałą kawę, którą jeszcze należy właściwie podać.

Przygotowując swoje stanowisko pracy barista codziennie sprawdza stan i jakość różnych gatunków kawy, dba o to, aby mieszanka ziaren była zawsze świeża i odpowiednio zmielona. Przygotowanie stanowiska pracy obejmuje również dbałość o sprzęt i urządzenia niezbędne do przygotowania kawy. Do zadań wykonywanych przez baristę należy także:

- sprawna i profesjonalna obsługa klientów oraz pomoc w wyborze odpowiedniego gatunku kawy dopasowanego do oczekiwań i podawanej potrawy
- przygotowywanie kaw, napoi kawowych gorących i zimnych oraz deserów kawowych
- sporządzanie kaw artystycznych (z dodatkami, warstwowymi, ozdobionymi obrazkami na piance z mleka)
- obsługa ekspresu do kawy
- dbałość o odpowiednie przechowywanie różnych gatunków kawy
- przyjmowanie dostaw produktów
- rozliczanie pobranych surowców, prowadzenie obowiązującej dokumentacji na stanowisku pracy np. dziennych raportów o stanie sprzedaży
- dbanie o wysoką jakość wykonywanych usług
- utrzymywanie wzorowej czystości stanowiska pracy
- przestrzeganie wymogów sanitarnych i bhp

W swojej pracy barista obsługuje szereg maszyn i urządzeń. Należą to do nich młynki do kawy, ekspresy do kawy i herbaty, tampery do ubijania kawy mielonej przeznaczonej do zaparzania w ekspresie ciśnieniowym, odbijacze do krążków kawowych, dekoratory, dzbanki do spieniania mleka o różnej pojemności, mieszadła, miarki, oraz syfon do bitej śmietany. Wyposażenie stanowiska pracy stanowi także termometr, oraz zestaw szczotek do czyszczenia wlewów, grup, spieniaczy i innych używanych w trakcie pracy sprzętów.

Wykształcenie i wymagania zawodowe:

Baristą może zostać każdy, bez względu na posiadane wykształcenie, pod warunkiem ukończenia odpowiedniego kursu (na dzień dzisiejszy nie masz szkół zawodowych kształcących w tym kierunku). Mile widziane jest wykształcenie i doświadczenie zawodowe w branży gastronomicznej i w obsłudze klienta.

Barista powinien posiadać dobry zmysł smaku i węchu (dla właściwej oceny ziaren kawy, wody, mleka, jak i gotowego produktu) oraz prawidłowo widzieć barwy (ocena estetyki naparu). Tworzenie rysunków kawowych (latte art) wymaga posiadania zdolności manualnych, a ponadto barista musi być kreatywny by móc tworzyć nowe receptury kawowe. Ponieważ zawód ten również polega na pracy z ludźmi, pożądaną cechą w tym zawodzie jest umiejętność nawiązywania kontaktów i kultura osobista.

Inne wymagania stawiane kandydatom do pracy to: zadbane wygląd, znajomość języka obcego - najlepiej j. angielskiego oraz umiejętność obsługi komputera.

Rozwój zawodowy:

Barista powinien stale doskonalić swoje umiejętności poprzez uczestnictwo w kursach zawodowych. Pracując w sieciowych kawiarniach taki rozwój zapewniają mu najczęściej firma. Może także uczestniczyć w szkoleniach na własny koszt. Zdobywanie nowej wiedzy i umiejętności odbywa się także poprzez uczestnictwo w targach i pokazach branżowych oraz uczestnictwo w konkursach tj. Mistrzostwach Polski Baristów i Mistrzostwach Świata Baristów. Zwycięstwo w tych konkursach daje duży prestiż. Najlepsi w swym fachu zakładają własne kawiarnie i organizują szkolenia dla kandydatów na przyszłych specjalistów w dziedzinie parzenia kawy.

Zarobki:

Wynagrodzenie w tym zawodzie jest zróżnicowane. Jego wysokość zależy od rodzaju i prestiżu placówki. W placówkach gastronomicznych można spotykać się dwie formy wynagrodzeń. Jest to pensja stała lub tzw. prowizja - wysokość wynagrodzenia zależy od obrotów firmy. Dodatkowo do wynagrodzenia są także napiwki otrzymywane od zadowolonych gości. Początkujący barista zarabia ok. 2 000 netto plus napiwki.

Opracowano na podstawie źródeł:

<http://www.aromatkawy.pl/barista.html>

<http://www.polishbarista.pl/>

http://praca.gazetaprawna.pl/artykuly/94632,na_rynku_poszukiwani_sa_eksperci_od_robienia_dobrej_kawy.html

Doradca Zawodowy nr 4(9)/ 2009