



# Manuale di procedure Bar

“L’Alchimia di una professione”

## STORIA DELLA PROFESSIONE

Nella notte dei tempi, quando l’uomo vedeva l’alba della storia, gli Sciamani (uomo della medicina) creavano, e propinavano delle pozioni atte ad elevare lo spirito e a sanare il corpo.

Nell’antica Grecia si svilupparono i concetti filosofici e tecnici delle moderne professioni, personaggi illustri quali Aristotele, Archimede, Platone creavano le scuole di perfezionamento, ove lo studio teorico era seguito dalla sperimentazione pratica.

Platone, enunciando ..... colui che deve attraversare il mare della vita, può farlo su solido tronco, oppure su valida zattera, altresì su idonea barca ..... questo sta a significare che la conoscenza di una materia non intrinseca a se stessa, ma interdisciplinare ad altre.

Durante i baccanali di Tiberio, nella Roma imperiale, si sviluppò un concetto di pubblico bere e pubblico mangiare, ove oltre le tematiche pratiche (cibi e bevande), i Maestri di Cerimonia curavano la presentazione delle pietanze con un importante aspetto scenografico.

L’evoluzione di questi aspetti, ebbe lustro nella Francia settecentesca, ove durante i ricevimenti alla Corte Imperiale, si diede un ampio spazio alla creazione di elaborazioni visive riguardanti il bere e il mangiare. In questo periodo, gli Alchimisti (precursori dei moderni fisici e chimici) tra i quali Umberto Balsamo conte di Cagliostro diedero la loro impronta nella creazione di nuovi modi di assunzione di cibi e intrugli, guidati dalla ricerca della Pietra Filosofale, musa ispiratrice delle moderne conoscenze.

Così come il “Signore dei cimiteri” nei rituali voodoo, ad Haiti, quando i fratelli della costa facevano tremare i troni del vecchio continente, creava nella frutta tropicale le pozioni magiche per svegliare dal sonno eterno gli zombie.

Esaminando quanto citato sin d’ora, notiamo come nel susseguirsi dei tempi la presenza del “BARMAN” sia stata al centro della storia; facendo proprio questo concetto, diremo che questa professione è dinamica, quindi in continua evoluzione al fine di conseguire dei risultati sempre più eccellenti ..... non si impara mai abbastanza!

L’intento di questo testo è quello di staccarsi da concetti obsoleti, quali la didattica fredda e nozionistica, le lezioni inquadrare dall’insegnante in aula, la pratica spiegata dal capobrigata che s’erge a giudice supremo.....

Il testo è sviluppato in modo che, sia il neo-adepto, sia colui che esercita la professione, siano in grado di trarre beneficio dal materiale in esso contenuto.

Al suo interno, nello sviluppo del programma, troveranno spazio dispense, esempi pratici, note sulle caratteristiche delle materie prime, evoluzione delle preparazioni e sue composizioni etc...

Oggi è necessario che colui che, professionalmente svolge il lavoro di addetto bar sia senz’altro al passo coi tempi indipendentemente da quello che viene servito dal tipo di locale dal tipo di mansione organizzativa a lui affidata; ricordando che la professionalità si impara svolgendo ruoli, molto spesso umili.

## ETICA PROFESSIONALE

### Onestà

L’addetto spesso si trova nelle condizioni di dover decidere se assumere un comportamento corretto oppure no, sarebbe opportuno non scegliere mai la seconda opportunità in quanto molti si sono “bruciati” o comunque rovinati la reputazione, quindi la carriera, per aver assunto atteggiamenti spesso superficiali.

L’appropriazione indebita (..... furto ..... ) è un marchio che resta indelebile nel curriculum di una persona; difficilmente un datore di lavoro non sarà sensibile a questo aspetto e raramente considererà errore un fatto di questo tipo, rendendo inutile qualsiasi domanda di impiego presso quelle strutture.



### Umiltà

E’ il requisito fondamentale per diventare un valido professionista; generalmente si commette l’errore di credere di saper tutto lo scibile relativo a quella determinata professione.

Sarebbe opportuno che l’apertura mentale di ciascuno fosse sempre disponibile ad apprendere in qualsiasi occasione e da parte di chiunque, nuovi concetti, o comunque esperienze relative ad un settore specifico.

### Lealtà

Impalpabile, apparentemente non esiste, ma in realtà è un requisito fondamentale che permette a ciascuno di noi di gestire i rapporti interpersonali con i colleghi, con il personale subalterno o superiore, con i clienti, etc...

### Perseveranza

Professionisti sono coloro che durante la conduzione del lavoro lo diventano poco alla volta, giorno dopo giorno, superando gli ostacoli e le difficoltà che sono propri della disciplina esercitata, costruendo rapporti professionali validi e duraturi nel tempo.

### Pulizia

Questo aspetto è duale, cioè riguarda sia la cura della propria persona che l’ordine dell’ambiente di lavoro. Soltanto un addetto attento alla cura del proprio corpo, delle proprie attrezzature, dei propri abiti e dei locali ove svolge il suo lavoro, potrà raccogliere, nello sguardo compiaciuto dei clienti, attestazioni di stima e di preferenza.

### LA DIVISA

Quando le persone si incontrano per la prima volta, il giudizio che traggono l’uno dell’altro generalmente si basa su parametri estetici: bello-brutto; alto-basso; magro-grasso; pulito-sporco; ordinato-disordinato etc...

In pratica “l’abito fa il monaco”, quindi rapportando questi concetti nel settore specifico, il fattore estetico è il biglietto da visita dell’addetto al settore e l’immagine commerciale dove esso è impiegato.

Questo aspetto è importante in quanto non sempre l’addetto ha a disposizione del tempo per conferire con il paying-guest (cliente), quindi l’aspetto estetico è importante, sinonimo di professionalità.