



- **3 MOTIVI PER DIVENTARE “BARMAN” O “BARLADY”**
- **ATTREZZATURA MINIMA PER INIZIARE E ALLENARTI**
- **CONTEGGIO DELLE DOSI DEI DISTILLATI**
- **COSA VORRESTI ESSERE TRA 5 ANNI**

1) Le figure del Barman o della Barlady sono tra delle più richieste non solo in Italia, ma anche all'estero, un'occasione perfetta per i giovani, una prospettiva concreta di lavoro e di carriera in Italia e all'estero.

Prima di tutto facciamo chiarezza sui termini:

Il Barman (o Barlady) è un professionista formato, specializzato ed esperto nella preparazione di cocktail alcolici e analcolici, in America è anche chiamato "mixologist".

2) In origine il Barman è nato come "creatura notturna", pub e discoteche sono stati e sono ancora il suo habitat naturale, ma con il tempo ha ampliato ed esteso le opportunità di lavoro portando la sua figura al centro di tutte le strutture di prestigio collegate per lo più con i settori del turismo: Hotel, Grandi alberghi, Ressorse di lusso, Club privati, Locali di tendenza, Lounge Bar, villaggi turistici, navi da crociera.

Il Barman si forma attraverso dei corsi altamente specializzati, per lo più Accademie, e la sua formazione non finisce con il conseguimento dell'Attestato, ma prosegue con una **formazione continua** che lo accompagna nel corso della sua attività lavorativa per tenerlo sempre aggiornato sulle nuove richieste, tendenze, novità e opportunità.

Bartender è invece il termine generico per indicare colui o colei che gestisce tutto ciò che sta dietro il bancone del bar.

3) Negli ultimi anni abbiamo visto e vediamo che il mercato del lavoro cambia rapidamente, mentre la formazione scolastica classica è vecchia di decenni e non corrisponde più alla realtà con cui dobbiamo confrontarci nella vita reale.

Andare all'Università e prendere una laurea non è più una garanzia per trovare un lavoro ben retribuito e una carriera per la vita e l'obiettivo di raggiungere l'indipendenza economica e la soddisfazione professionale stanno diventando un vero miraggio...o peggio un incubo per molti giovani e anche per i meno giovani.

Puoi imparare questa professione con successo anche partendo da zero, gli unici requisiti indispensabili sono la tua voglia di imparare e di fare, la tua determinazione e volontà di seguire il percorso con metodo e costanza.

- **GLI STRUMENTI BASE PER INIZIARE AD ALLENARTI**

Le attrezzature di base indispensabili ti servono per allenarti da casa sono:



4 Boston shaker



4 bottiglie vuote (tipo bottiglie di Aperol, Campari, Vodka o simili)



4 Metal Pour



1 Jigger



1 Exacto Pour



1 Bar Mat

NOTA IMPORTANTE: è consigliabile operare in una ambiente con tanto spazio oppure anche fuori all'aperto (se si dispone un giardino e un tavolo su cui mettere la tavoletta per il bar mat)

► **Prima di iniziare a mettere in pratica, studia bene la tabella che troverai qui sotto:**

ONCE (OZ)	CENTRILITRI	CONTEGGIO
¼ oz	0,75 cl	Bubble (o Rumble)
½ oz	1,5 cl	2 (two)
¾ oz	2,25 cl	3 (Three)
1 oz	3 cl	4 (Four)
1 e ¼ oz	3,75 cl	5 (Five)
1 e ½ oz	4,5 cl	6 (Six)
1 e ¾ oz	5,25 cl	7 (Seven)
2 oz	6 cl	8 (Eight)

Questo è molto importante perché potrai versare i distillati nelle giuste dosi e preparare dei buoni drink.

Ricordarti che un vero barman odia sprecare liquori e distillati, per questo devi imparare ad essere preciso al massimo e quindi dovrai studiare accuratamente la tabella dei dosaggi prima di iniziare i tuoi allenamenti e le tue prove.

Inizia così:

Per prima cosa devi prendere uno shaker e ti devi posizionare sulla tavola sopra al bar mat, prendere la bottiglia, versare dalla bottiglia facendo il conteggio e misurare con il Jigger la versata dentro lo shaker dopo avere versato ad esempio:

Voglio versare 4,5 cl cioè 1 1/2 oz quindi inizio a versare contando mentalmente: bubble, two, three, four, five, six.

Poi versi nel jigger e controlli se hai versato correttamente, riprovando più volte e continuando sempre finché arrivi giusto con la precisione delle dosi.

Iniziate con il forehand destro e o poi forehand sinistro, cioè versata del destro e poi del sinistro , e infine versate con entrambe le braccia alla doppia versata (v-pour) .

Iniziando poi a fare la stessa operazione sopra con 2 / 3 / 4 shaker piano piano per prendere la mano e agire con scioltezza.

Ora ti starai chiedendo perché si conta inglese e non puoi contare nella lingua che parli e cioè in italiano.

Si conta in inglese perché i tempi sono stati collaudati e sono precisi con la versata.

► **Conteggi fondamentali che devi sapere:**

Metal pour: Un'unità temporale corrisponde a 1/4 oz



Store'n Pour : Uno splash corrisponde a 1/2 oz



Speed Bottle



Squeezer: Un dash corrisponde a 1/8 oz

COSTANZA E DISCIPLINA : UN METODO INFALLIBILE

Il mio consiglio:

Per essere un bravo barman devi allenarti tutti giorni con costanza. Se lavori già in un bar è ancora meglio, perché impari dal vivo sul lavoro, e poi, puoi allenarti anche a casa per migliorare ulteriormente le tue capacità e la tua bravura acquistando scioltezza e precisione nelle varie operazioni.

Procedura corretta di allenamento:

1. Prendi 4 shaker e posizionali sul bar mat .
2. Esercitati con le versate prima con il destro, poi con il sinistro e, in ultimo, con entrambi.
3. Esercitati contando mentalmente seguendo la tabella che hai memorizzato come ti ho raccomandato all'inizio.

Utilizza 4 shaker Boston interi e disponili in fila così da sinistra a destra:

i 3 grandi aperti impiegando al parte alta,una parte bassa e quello intero che resta.

Le restanti parti basse le tieni a parte.

Prima di versare, immagina mentalmente di versare le dosi corrette nei 3 Boston grandi.

Iniziando con il destro e versando nel primo Boston 4,5 cl (1 ½ oz)

e poi , sempre con il destro, versando nel secondo Boston 3 cl (1 oz)

e poi,sempre con il destro, versando nel terzo Boston 3,75 cl (1 ¼ oz)

e poi, sempre con il destro,versando nel Boston piccolo (il quarto)

6 cl (2 oz)

infine ,Sempre con il destro, Versando nel quinto Boston 2,25 cl (¾ oz)

ATTENZIONE: quando s'inizia la versata nel primo shaker , bisogna iniziare a contare mentalmente da bumble , twoect , nel momento di versata ci si sposta rapidamente allo shaker successivo di uguale altezza e si ricomincia a contare da one , two three....ect perché il flusso sta già scendendo.

Se nella versata successiva ti devi spostare al Boston più basso,inizia sempre a contare da one , two three....ect

Se invece nella versata successiva devi passare da un Boston più basso ad un Boston più alto, abbassi la bottiglia repentinamente (come se ti cadesse,

e ti sposti sul Boston più basso ricominciando a contare da bumble , twoect .

Questo perché nel gesto di abbassare repentinamente la bottiglia hai bloccato il flusso e quindi devi riprendere a farlo fluire.

●COSA VORRESTI ESSERE TRA 5 ANNI ?

Perché ti faccio questa domanda?

Semplicemente perché , se decidi di fare questa professione, è perché ti piace il contatto con il pubblico....

oppure stai ancora studiando alle superiori o anche all'Università, ma non sei soddisfatto di quello che stai facendo e non vedi prospettive future concrete e in tempi ragionevoli,

oppure stai già svolgendo un lavoro , ma questo non ti gratifica e professionalmente e economicamente,

Oppure vorresti un lavoro che ti permettesse anche di viaggiare.

Ti dico queste cose perché , se sei arrivato a leggere fin qui, è perché sei veramente deciso a cambiare il tuo futuro e allora non posso che consigliarti di acquistare il mio libro ed iniziare con successo un nuovo capitolo della tua vita.

► Acquista il mio ebook **“La vita è un Drink”** Visita il mio sito:
www.nourepourheydari.com

► e contattami per email:
barmanager033@gmail.com