

Barkeeper



Professione

Il o la barkeeper consiglia il cliente nella scelta delle bibite. Prepara e serve cocktail, vini, caffè particolari e drink analcolici; prepara cubetti di ghiaccio, spicchi di frutta e spremute; tiene in ordine i bicchieri. Spiega pure i menù offerti nel locale. La sua accortezza, competenza e personalità condiziona il clima di un bar.

Attitudini e requisiti

18 anni minimo e un tirocinio quale impiegato/a di ristorazione con attestato federale di capacità (AFC).

Piacere nei contatti umani, capacità di convincere, diplomazia, conoscenza delle lingue, disponibilità agli orari irregolari.

Formazione

Corsi dell'Unione dei Barman Svizzeri (UBS).

Perfezionamento/Avanzamento

Scuola alberghiera: posto di dirigente nel settore; patente di oste A (con mescita di alcol).
Locale in proprio.