

## Descrizione

Il barkeeper e la barkeeper sono responsabili del bar. Si occupano della preparazione, dell'accoglienza e del servizio alla clientela. Conoscono i vari tipi di alcolici e di bevande analcoliche, i modi di prepararli, di proporli e di servirli.

Trovandosi al centro del bar, protagonisti e testimoni di contatti umani e d'affari, al barkeeper e alla barkeeper sono richieste affabilità e discrezione, doti indispensabili da affiancare a quelle professionali.

Le loro principali attività possono essere così descritte:

### preparazione e mise en place

- controllare e mettere in funzione le apparecchiature: macchina del caffè, macchina per gelati, shakers, ecc...;
- lavare e riporre le stoviglie, pulire i tavoli e la sala;
- approvvigionare il bar, rifornirlo di prodotti e assicurare il rinnovo degli stock (alcolici, liquori, sciroppi, acque minerali, ecc...);
- curare la decorazione degli ambienti e preparare una programmazione musicale;

### servizio alla clientela

- accogliere, informare, suggerire e rispondere alle domande dei clienti relative ai prodotti di consumazione offerti (bevande, specialità della casa, ecc.);
- evadere le comande degli impiegati di ristorazione o direttamente dei clienti, preparare le bevande fredde o calde e servirle ai tavoli;
- procedere all'incasso degli importi delle consumazioni;
- contribuire al mantenimento di un clima sereno all'interno del bar, parlando con i clienti, intervenendo con tatto e fermezza in caso di comportamenti inadeguati degli ospiti e in certi casi contribuire attivamente all'animazione dei luoghi;

### amministrazione e gestione

- tenere la contabilità e mantenere aggiornato il registro contabile;
- effettuare regolarmente l'inventario degli stocks e procedere alle comande necessarie;
- occuparsi della ricezione e del controllo della qualità dei prodotti consegnati dai fornitori.

## Formazione

Per il momento in Svizzera non esiste una formazione di base riconosciuta dalla Segreteria di Stato per la formazione, la ricerca e l'innovazione (SEFRI).

La professione si acquisisce con la pratica in diversi bar e in varie località turistiche prestigiose. GastroSuisse, attraverso le sezioni cantonali, propone corsi di base della durata di 10 giorni sull'arte del bar. GastroTicino propone un corso di 5 giorni con i seguenti obiettivi formativi: conoscere le materie prime, conoscere e saper applicare le regole di comportamento, saper utilizzare correttamente le attrezzature e le misure di miscita rispettando le regole d'igiene, conoscere le tipologie di cocktail, essere in grado di gestire il consumo delle merci, saper lavorare con precisione e velocità contribuendo a creare un ambiente accogliente con clienti e colleghi.

Le persone che hanno seguito il corso di base possono inoltre partecipare a corsi ancora più specializzati, pure organizzati da GastroTicino in collaborazione con la Swiss Barkeepers Union (sezione Ticino).

## Requisiti

- attestato federale di capacità (AFC) quale impiegato/a di ristorazione
- età minima: 18 anni

## Attitudini richieste

Per esercitare questa professione sono richieste attitudini quali:

- Capacità di adattarsi a orari irregolari e notturni
- Aspetto curato
- Rapidità di esecuzione
- Senso commerciale
- Senso dell'accoglienza

## Condizioni di lavoro

La Barkeeper il Barkeeper lavorano in hôtel o ristoranti o bar di alto livello, in piedi, in ambienti talvolta anche rumorosi (bar di discoteche), sotto pressione, con orari di lavoro prolungati nella notte. Nel contatto con la clientela viene loro richiesta affabilità e discrezione.

Le opportunità di lavoro vanno diminuendo anche perché nelle aziende di prestigio europee viene vieppiù a mancare la richiesta, da parte della clientela, di bevande miscelate; inoltre il mercato offre prodotti già miscelati in confezioni molto attrattive. Nel contempo, in parecchie città svizzere stanno però sorgendo diversi "Cocktails Bar" all'americana, che potrebbero compensare i posti di lavoro persi nei bar degli alberghi di lusso.

Le condizioni di lavoro sono definite nel Contratto Collettivo di Lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione.

## Perfezionamento

- esperienze in diversi tipi di bar con clientela diversa, in Svizzera o all'estero;
- corsi organizzati dalla Swiss Barkeepers Union e dall'International Bartender Association;
- concorsi di preparazione di cocktails organizzati da grandi marche di alcolici;
- corsi di lingue e di cultura generale;
- corsi di servizio, di gestione, di galateo, di animazione;
- corsi per l'ottenimento del diploma cantonale di esercente;
- scuola superiore alberghiera.

Altre offerte di formazione continua su:

[www.orientamento.ch/perfezionamento](http://www.orientamento.ch/perfezionamento)

## Professioni affini

- Cabin crew member/Cabin crew member
- Esercente/Esercente
- Impiegato d'albergo (AFC)/Impiegata d'albergo (AFC)
- Impiegato di ristorazione (AFC)/Impiegata di ristorazione (AFC)

## Indirizzi

Hôtel & Gastro Formazione Ticino  
Formazione professionale  
via Gemmo 11  
6900 Lugano  
Telefono: 091 942 48 72  
<http://www.gastroformazione.ch>  
<http://www.carrieraalberghiera.ch>

Swiss Barkeeper Union (SBU)  
Route du Lac 264  
c/o Kathrin Leisi, presidente  
1787 Môtier (Vully)  
Telefono: 079 488 76 62  
<http://www.barkeeper-union.ch>

Swiss Barkeeper Union (SBU)  
Sezione Ticino  
c/o Maurizio Cassaro presidente  
Via Muraccio 8  
6612 Ascona  
Telefono: 076 378 37 57  
Email: [mauriden@hotmail.it](mailto:mauriden@hotmail.it)