

## Planując karierę zawodową:

- pomyśl, co lubisz robić,
- ustal, jakie posiadasz umiejętności,
- zastanów się, jakie masz zdolności i predyspozycje,
- uwzględnij, jak spędzasz swój czas wolny,
- weź pod uwagę ulubione przedmioty w szkole,
- nie zapomnij o swoim hobby,
- rozejrzyj się na rynku pracy,
- odpowiedz sobie

**KIM CHCESZ BYĆ ZA 10 LAT?**



## Pomoc uzyskasz w wyspecjalizowanych jednostkach:

- Centrum Edukacji i Pracy Młodzieży OHP:
  - Mobilne Centrum Informacji Zawodowej,
  - Młodzieżowe Biuro Pracy,
  - Klub Pracy OHP,
- Poradnia Psychologiczno - Pedagogiczna,
- Centrum Informacji i Planowania Kariery Zawodowej,
- SZOK (Szkolny Ośrodek Kariery),
- Powiatowy Urząd Pracy,
- Klub Pracy (przy Powiatowym Urzędzie Pracy, Ośrodku Pomocy Społecznej, Powiatowym Centrum Pomocy Rodzinie i instytucjach pozarządowych),
- Gminne Centrum Informacji,
- Akademickie Biuro Karier,
- Prywatna Agencja Pośrednictwa Pracy.

Odwiądź również strony internetowe:

[www.1praca.gov.pl](http://www.1praca.gov.pl)

[www.mgip.gov.pl](http://www.mgip.gov.pl)

Material opracowany przez  
Dolnośląskie Centrum Informacji Zawodowej  
i Doskonalenia Nauczycieli w Wałbrzychu  
i Warmińsko-Mazurski  
Zakład Doskonalenia Zawodowego w Olsztynie



Publikacja sfinansowana ze środków  
Rządowego Programu  
"Pierwsza Praca"  
w ramach realizacji projektu  
Mobilnych Centrów Informacji Zawodowej  
Ochotniczych Hufców Pracy

[www.ohp.pl](http://www.ohp.pl)

*Informacja o zawodzie*

## *Bufetowy - barman*



Głównym celem pracy bufetowego-barmana jest przygotowywanie, eksponowanie, wydawanie i serwowanie konsumentom towarów handlowych i wyrobów kulinarnych w lokalach świadczących usługi gastronomiczne.

### **Funkcje i zadania:**

- zaopatrzenie bufetu w produkty potrzebne do przygotowywania potraw i napojów,
- przygotowywanie i serwowanie potraw gorących np. frytek, kurczaków itp.,
- parzenie kawy i herbaty,
- przygotowywanie i serwowanie napojów alkoholowych oraz napojów zimnych,
- dbanie o estetykę i dekorację potraw i napojów z zastosowaniem odpowiednich naczyń,
- dbałość o prawidłowe przechowywanie produktów,
- przestrzeganie wymogów sanitarnych i bhp,
- prowadzenie wymaganej dokumentacji na stanowisku, np. raportów.

Bufetowy - barman pracuje w pomieszczeniach zamkniętych, zadymionych, często w dużym hałasie. Często pracuje do ostatniego klienta, dłużej niż wynika to z godzin pracy lokalu.

### **Predyspozycje do zawodu:**

#### **Jaki powinien być idealny bufetowy - barman?**

#### **TO OSOBA, KTÓRA:**

- ma osobowość,
- ma łatwość nawiązywania kontaktów z ludźmi,
- jest cierpliwa,
- dysponuje wysokim poziomem kultury osobistej,
- jest sprawna manualnie,
- ma poczucie estetyki,
- ma dobrą prezencję,
- jest spostrzegawcza,
- jest dyskretna,
- lubi ludzi,
- chce się uczyć nowych rzeczy.

#### **Bufetowym - barmanem nie może zostać osoba, która ma:**

- płaskostopie i skrzywienie kręgosłupa,
  - przewlekłe choroby układu oddechowego,
  - przewlekłe zmiany chorobowe skóry,
- ponadto:
- nie odróżnia kolorów,
  - niedosłysz.

### **Możliwości zdobycia zawodu:**

Osoba chcąc podjąć pracę w charakterze bufetowego-barmana powinna legitymować się średnim wykształceniem najlepiej o profilu gastronomicznym. Kwalifikacje można zdobyć również poprzez ukończenie kursów specjalistycznych.

#### **Możliwości zatrudnienia:**

W każdym mieście, zwłaszcza większym, stale rozbudowywana jest sieć usług gastronomicznych i hotelowych, w której można znaleźć pracę w tym zawodzie. Dużą rolę w ubieganiu się o pracę, poza wiedzą fachową i fachowymi umiejętnościami, odgrywa dobra prezencja a także biegła znajomość co najmniej jednego języka obcego.

Dobry bufetowy - barman stanowi o zadowoleniu klientów, może przyciągać do lokalu bardzo wiele osób i przynosić duże zyski właścicielowi. Odgrywa ważną rolę w tworzeniu atmosfery, a efekty jego pracy są widoczne natychmiast. Dlatego też dobry bufetowy - barman nie ma właściwie problemów w znalezieniu zatrudnienia.

*Więcej szczegółów znajdziesz w teczce informacji o zawodzie*

