Professione barista

caffe-barman-9265765-l-ed915e54

Da un libro sulla professione del barista che racconta le esperienze di vita vissuta dietro il bancone, alcune riflessioni su perché e come intraprendere un lavoro difficile ma con tanti lati positivi.

Cosa vuoi fare da grande? Il medico? L'avvocato? La cantante? No! Voglio fare la BARISTA! Vi ho fatto sorridere? Non era nelle mie intenzioni, perchè questa professione richiede qualità personali notevoli, spesso sottovalutate, e che non si possono improvvisare. Da un punto di vista fisico occorre molta resistenza: passi molte ore consecutive in piedi, con getti di calore provenienti dai motori dei frigoriferi quasi sempre ad altezza caviglie; gli orari di apertura e chiusura attività sovvertono i cicli corporei di veglia/sonno; lavori sei giorni alla settimana e quasi sempre nei giorni festivi; occorre essere veloci e agili nei movimenti. Da un punto di vista di attitudine psicologica servono qualità ancora più importanti: predisposizione al contatto con il pubblico, ottimismo e allegria innate, empatia, memoria, capacità di mediazione, calma e tranquillità interiori, umiltà e la più importante, pazienza illimitata. Credetemi, non sto esagerando!
Spesso purtroppo, la professione di barista è considerata come un mestiere provvisorio, da svolgere per un periodo limitato di tempo e si crede che lo possa fare chiunque: tutti possono farlo, ma solo alcuni lo sanno fare bene. Osserviamo le cose da un punto di vista allargato.

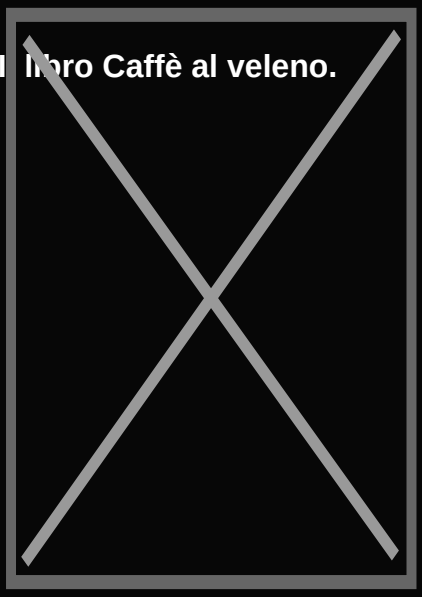
Conosci te stesso
Per prima cosa è necessario fare una valutazione onesta di se stessi e delle proprie caratteristiche; ognuno di noi ha un modo unico di essere, ha dei punti di forza che se riconosciuti e applicati al mondo del lavoro possono portare grandi soddisfazioni, dando per scontato, in questo caso, di avere le necessarie competenze tecniche, cioè saper fare il caffè, il cappuccino o gli aperitivi più classici. Sei simpatica e hai sempre la battuta pronta? Sei un'instancabile ascoltatrice? Sai lavorare in gruppo rispettando i colleghi? Sai essere incoraggiante? Qualunque sia la tua qualità principale, renderà unico il tuo modo di essere una barista. Una volta che hai scoperto questo, è necessario che esamini cosa ti piace e ti da una sensazione di benessere oppure no: ti senti più in forze al mattino o alla sera?

Ti piace la musica ad alto volume o ti irrita? Ti piace interagire con le persone o preferisci il lavoro manuale? La confusione ti crea problemi? Gli apprezzamenti personali sono graditi o ti imbarazzano?Gli aspetti tecnici della professione di barista si possono apprendere, ma nel lungo termine la componente più importante è come sei a livello personale, perchè esiste un esercizio pubblico che cerca proprio una persona come te.



Silvia Sophia Ferretti è una naturopata specializzata in Lettura del corpo e in Psicosomatica

Libro Caffè al veleno.



Il titolo del libriccino arrivato in redazione - Caffè al Veleno – era curioso di per sé. Ma è stato il sottotitolo – “memorie di una barista” a colpire di più. All’interno, una serie di brevi capitoletti dai titoli sintetici: il capo, la capa, i colleghi, il giocoliere, il conquistatore, il sadico, i bambini e così via.

È una raccolta di racconti sul mondo del bar, visto da “dietro le quinte, scritti con toni satirici e a volte sarcastici, che fanno riflettere, ma anche divertire. Soprattutto, raccontano una professione difficile che coniuga il saper fare con il saper essere: la conoscenza delle tecniche e dei prodotti, con una capacità relazionale che spesso è messa a dura prova dal comportamento dei clienti (ma a volte sono i clienti a essere messi a dura prova dal comportamento di chi sta dietro il bancone).

A scrivere questi momenti di vita vissuta è Sophia (Silvia Sophia Ferretti), che ha dedicato la sua vita allo studio della sfera emozionale umana e attualmente svolge la professione di naturopata specializzata in Lettura del corpo e in Psicosomatica.

Per un lungo periodo ha lavorato anche nel mondo della ristorazione. E ha un’esplosiva passione per la scrittura.

È dall’alchimia di queste tre aspetti di Sophia che è nato il libro. Proprio per queste tre sfaccettature della sua attività, le abbiamo chiesto di raccontare, sulle pagine di Mixer, a vantaggio dei lettori, le situazioni più difficili nei rapporti con i clienti, con i colleghi, con i datori di lavoro, con i dipendenti. Comincia così questo percorso che ci accompagnerà nei prossimi numeri.
Lo scopo? Ampliare la prospettiva e la conoscenza delle dinamiche relazionali che intercorrono tra le persone che frequentano esercizi pubblici - datori di lavoro, personale dipendente e clienti - e consigliare un metodo di approccio che ottimizzi i risultati personali e professionali.
Perché crediamo che nessuno più di chi ha condiviso le stesse esperienze di chi legge possa essere miglior consulente.

Per acquistare Caffè al Veleno si può inviare una mail a ferretti.silviasophia@gmail.com indicando nome e cognome, indirizzo di consegna e numero di copie richieste. Una mail di conferma ordine riporterà le modalità di pagamento (paypal). Il prezzo di copertina è di 11,50 euro, ma i lettori di Mixer potranno pagare 10.00 euro comprese le spese di spedizione.