

## Opis zanimanja

### Konobar, Barmen (Waiter, Barman)



#### Opis posla:

Konobari poslužuju hranu i piće u ugostiteljskim objektima. Pošto od gostiju prime narudžbe, prenose ih osoblju u kuhinji ili na šanku i vode računa o tome da goste što brže i što kvalitetnije ugoste.

Konobarsko zanimanje uključuje i druge poslove vezane uz posluživanje gostiju, kao što su postavljanje stolova i njihovo pospremanje nakon upotrebe, ispostavljanje računa i naplata usluga. Nezavisno o tome rade li u restoranima koji pripremaju jela po narudžbi, u restoranima koji nude hranu pripremljenu brzo ili u kafe barovima, od konobara se očekuje da budu ljubazni, tačni, brzi i komunikativni.

Budući da su konobari u stalnom i neposrednom kontaktu s gostima i kako reputacija ugostiteljskoga objekta u kojem rade uveliko zavisi od njih, od njih se ne očekuje samo korektna usluga nego i to da gostu boravak učine što ugodnijim. Upravo iz toga proizlaze razlike u obavljanju konobarskog posla. U nekim ugostiteljskim objektima – a to zavisi od vrste i kategorije objekta – od konobara se zahteva i obavljanje posebnih poslova, kao što su dočekivanje gostiju na ulazu u lokal, pratnja do stola, pridržavanje stolice pri sedanju, pomoć pri odlaganju garderobe te savetovanje pri odabiru jela (specijaliteta kuće).

Barmen (točilac pića) za šankom priprema i poslužuje pića, a nekada i jela, pa ih naplaćuje. U većim ugostiteljskim objektima uz to pripremaju pića i isporučuju ih konobarima koji ih poslužuju gostima za stolovima. Barmeni se brinu o tome da šank bude snabdeven pićima i drugim namirnicama koje poslužuju i higijenski održavaju šank i inventar u sklopu šanka. Kao kod konobara, i od njih se očekuje da budu ljubazni, tačni, brzi i komunikativni.

#### Radni uslovi:

Konobari i barmeni rade u raznim vrstama ugostiteljskih objekata. To podrazumeva i različite uslove u kojima rade. Uglavnom rade u zatvorenim i prijatnom prostorima, i to čini lepšu stranu njihovog posla. Inače, ta su zanimanja dosta zahtevna zbog produženog i neujednačenog trajanja radnog vremena, koje oni najvećim delom provode na nogama prenoseći terete. Često moraju raditi noću, vikendima i praznicima.

Iako im radno vreme iznosi od 40 do 42 sata nedeljno, dnevni i nedeljni raspored radnog vremena može biti vrlo različit. Nekada, prvenstveno za vreme turističke sezone, rade i po 10 do 12 sati na dan. Radni ritam im je neujednačen i zavisi od frekvencije gostiju u objektu i od organizacije rada, na šta oni uglavnom ne mogu uticati. Kao ljudi koji rade sa hranom, konobari i barmeni svakih šest meseci podležu obveznom sanitarnom pregledu, čime se korisnici usluga, a i oni, štite od mogućih zaraza.

#### Poželjne osobine i kvalifikacije:

Zbog zahtevnosti posla, za konobare i barmene traže se telesno zdrave i psihički stabilne osobe. Za uspeh u poslu važna je opšta spretnost, a podrazumeva se i komunikativnost, ljubaznost, urednost i prijatan izgled.

#### Osposobljavanje i zapošljavanje:

Konobari se osposobljavaju u ugostiteljskim školama, i to po trogodišnjem/četvorogodišnjem programu. Nakon završnog ispita i najmanje dve godine radnog staža mogu da polažu stručni ispit. Školovanje mogu nastaviti u višim ugostiteljskim školama.

Pomoćni konobari, koji često obavljaju barmenski posao, osposobljavaju se u ugostiteljskim školama po dvogodišnjem programu. Za barmene ne postoji poseban program.

U poslu konobari i barmeni mogu napredovati prelazom u ugostiteljske obekte više kategorije i preuzimanjem vođenja smene ili salona/sale.

Konobari i barmeni zapošljavaju se relativno lako, posebno u turističkim mestima i u turističkoj sezoni. Plate im se najčešće formiraju po satnici/dnevnici ali imaju i mogućnost dodatne zarade kroz napojnice (bakšiš).