

Бариста (от ит. barista) – специалист по приготовлению кофе. Бариста готовит и натуральный кофе из зерен, и напитки на его основе (например, ристретто, капучино, латте, американо, различные коктейли и др.).



В буквальном переводе с итальянского слово «бариста» означает «бармен». И действительно, поначалу бариста называли людей, которые совмещали обязанности барменов и операторов кофе-машин, готовящий эспрессо. Но благодаря популярности кофе, постепенно появились бариста, специализирующиеся исключительно на приготовлении эспрессо и его производных.



Существует **шесть основных методов варки кофе**: заливка водой, вываривание, фильтрование, капельный и заваривание под давлением. Эспрессо получается путем заваривания под давлением, именно этот напиток является основным в меню всех кофеен и большинства ресторанов, кафе, баров.

Каждую кофейную смесь готовят своим способом, чтобы добиться наилучшего вкуса кофе. На **качество эспрессо** может влиять свежесть кофе, помол, жесткость воды, параметры машины и ее эксплуатация. Бариста умеет по вкусу определить качество напитка, найти причины его недостатков и устранить их. Как правило, **качество кофе** определяется по вкусу, послевкусию (вкусовые ощущения после сделанного глотка), аромату и цвету напитка.

По словам специалистов, когда эспрессо приготовлен по всем правилам, он на своей поверхности имеет не оседающую золотую кремовую пенку, известную как «крема», как называют ее итальянцы.

От настоящего бариста требуется знание **правил приготовления кофе**:

- всестороннее понимание кофейных смесей: знание сортов кофе, мест произрастания зёрен, ароматов, характерных для определённой степени обжарки зёрен;
- знание и умение оценивать оттенки вкуса;
- умение приготовить до 40 видов кофе (капучино, латте, ристретто и другие);



- умение балансировать в течение дня помол, температуру воды, давление в кофемашине, количество кофе в расчёте на одну чашку, силу утрамбовывания и время прохождения воды;
- умение рисовать на кофейной пенке (искусство латте-арт).



Не менее важными для бариста являются и **личные качества**:

- **коммуникабельность и терпение.** Ведь специалисту по кофе приходится всё время общаться с людьми, индивидуально подходя к каждому гостю. Хороший бариста знает вкусы и предпочтения своих клиентов и с помощью наводящих вопросов может легко выявить предпочтения любого человека.
- **доброжелательность и приветливость.** Бариста должен всегда помнить, что благоприятную атмосферу в любом заведении создаёт доброжелательная улыбка.
- **ответственность,** то есть неизменное соблюдение профессиональной этики, предполагающей неизменно высокое качество напитка;
- **эстетические способности,** то есть умение изящно оформлять и подавать напиток.

Часто профессия бариста осваивается на рабочем месте. Также различные ассоциации и союзы барменов и бариста, как независимые, создаваемые отдельными профессионалами, так и созданные различными кофейно-ресторанными компаниями, проводят обучение в собственных образовательных центрах и на площадках профессиональных лицеев.

Например, в Санкт-Петербурге **подготовкой бариста занимаются**:

- **учебные центры:** «Школа Бариста» на базе Северо-Западной Кофейной Компании, «Институт кофе и чая», Академия кофейного искусства;
- **ассоциации:** Российское отделение SCAE, Петербургская ассоциация барменов;
- **Санкт-Петербургский экономико-технологический колледж, Балтийский институт туризма.**

Средняя зарплата бариста по городам России:

- Москва – 48 500 Р;
- Санкт-Петербург – 48 000 Р;
- Краснодар – 42 650 Р;
- Ростов-на-Дону – 40 000 Р;
- Новосибирск – 37 500 Р.

