

E' stato tenuto un mini-corso per spiegare cosa comporta il suo rispetto.

Richiamiamo ora solo alcuni aspetti.

- le schede della pulizia e sanificazione giornaliera devono essere compilate, naturalmente dopo aver fatto la pulizia. La scheda è nuova e dovete barrare gli interventi fatti e firmare
- ogni turno deve controllare la temperatura dei congelatori, riportarla sull'apposita scheda e firmare (il congelatore dietro il bancone è il numero 2 e il termometro è all'interno, il congelatore verso i clienti è il numero 1 e il termometro si vede nella finestrella fuori dal bancone in basso)
- ogni turno, se riscalda le pizzerie, deve controllarne la temperatura, riportarla nell'apposita scheda e firmare

◆ Come avrete potuto notare le regole sopracitate sono state espresse in maniera ironica e scherzosa.

Il fatto è che queste cose dette, scritte e lette sono molto importanti e serie e tutti sono chiamati a rispettarle e a richiamare chi non dovesse comportarsi nel modo corretto a ravvedersi.



# VADEMECUM del BARISTA di

BAR  
del  
RICREO

## INTRODUZIONE

Il barista è, per definizione, colui che lavora in un bar.

All'interno dell'Oratorio, però, è qualcosa di più che un semplice servi-bevande, caramelle e patatine, dal momento che nel suo piccolo è anche un po' educatore; pertanto tale servizio deve essere svolto in maniera coerente, diligente e seria.

A tale proposito è necessario fissare dei punti fermi (regole).

Queste ultime vengono date:

- perché non ci siano delle disuguaglianze di comportamento
- perché si sappia con precisione come svolgere le attività proprie del barista (regole molto tecniche)
- perché la nuova generazione di baristi che sta venendo alla ribalta abbia qualcosa di chiaro e definitivo che li aiuti ad imparare il "mestiere", fatto salvo l'esempio e l'aiuto dei più "esperti".

## REGOLE

◆ La regola delle regole è che si può servire “solo ed esclusivamente” gli associati ANSPI. La legge dello Stato italiano lo impone FERMAMENTE. L'impossibilità di conoscere tutti i soci, visto l'elevato numero dei tesserati, non esula il barista dal verificare l'appartenenza all'Associazione soprattutto in situazioni dove il ruolo di educatore lo richiede.

◆ Nel bar (e in tutto l'Oratorio) non si bestemmia, chi lo fa viene gentilmente, ma fermamente, allontanato. Se non si riesce nell'operazione bisogna cercare aiuto da qualcuno in grado di farlo. E' deleterio far finta di niente o lasciar passare la cosa. Ricordate che il barista per il ruolo che ricopre è comunque investito di quel po' di autorità che permette interventi anche forti da parte di baristi giovani.

◆ Non si servono alcoolici a persone minorenni. Sta alla discrezione del barista servire la birra ai sedicenni. Assolutamente nessuno che non sia il barista in servizio può toccare i prodotti in vendita. Nel “nessuno” sono compresi anche i baristi non in servizio. Assolutamente nessuno che non siano i baristi in servizio può salire sul bancone del bar. Nel “nessuno” sono sempre compresi anche i baristi non in servizio. Il barista in servizio è chiamato FERMAMENTE a far rispettare questa regola, perché se no tutti possono sentirsi in diritto di servirsi da soli. Fare il barista non è un privilegio, ma un servizio.

I baristi in servizio **evitano** di chiamare altra gente sul bancone. Se proprio sono pressati chiamino altri baristi.

◆ I turni fatti dal computer devono essere rispettati; nel caso in cui qualcuno sia impossibilitato si deve cercare il sostituto.

◆ Quasi tutte le maniglie e serrature delle porte dell'Oratorio hanno piccoli difetti e piccoli trucchetti per poter essere aperte: naturalmente non son da meno quelle del bar, della cantina e quelle del “deposito materiale pulizia”. La prassi vuole che quando un difetto diventa “importante” si informi della cosa il Gruppo Inps (i volontari) e loro cercano di sistemare il difetto; non sempre è possibile ciò se non cambiando tutta la maniglia e la serratura.

◆ Una volta all'interno del bar, se è buio, bisogna andare, sempre al buio, sino agli interruttori nelle vicinanze della salita al bancone, si devono accendere i neon andando a tentativi. Quindi, una volta saliti sul bancone, si aspetta che arrivino i clienti. (Ultimamente qualcuno aspetta invano!!!). (Se siete entrati che era chiaro, quando fa buio ricordatevi di accendere le luci sempre dagli stessi interruttori)

## Orari di apertura del bar dell'Oratorio:

- da martedì a venerdì: ore 15.00-17.30
- sabato pomeriggio: ore 14,30-18,30.
- sabato, domenica sera\*: ore 20,30 -23,30
- domenica pomeriggio: ore 14,00-19,00.

\*La domenica sera solo nel periodo estivo

◆ Alla fine dei turni di sabato pomeriggio e sera, bisogna lasciare il bar rifornito di birra e bibite varie. I rifornimenti si trovano nella cantina. Cosa significa fare rifornimento? Significa lasciare il bancone pieno di tutti i prodotti, portare via tutti i vuoti, lasciare poi due o tre casse piccole e due casse grandi vuote pronte per essere riempite (di vuoti). Può darsi che verso la fine della settimana qualcosa possa mancare! Non spaventatevi e rifornite il bar di quello che c'è. Mario normalmente il mercoledì controlla ciò che manca e durante la settimana rifornisce la cantina comprando dai fornitori che abitualmente ed inesorabilmente passano proprio per vendere.

Avvisate invece Mario di quello che manca tra i prodotti o il materiale che ha un uso più prolungato nel tempo (bicchieri, sacchetti per le caramelle, caffè, latte, zucchero in bustine, the, camomilla, cioccolata, etc.)

◆ Assicurarsi che i frigo (gelati e bancone) siano chiusi bene.

◆ E' naturale che se il barista vede qualcuno gettare carta, o peggio, per terra deve rimproverarlo subitaneamente, inesorabilmente, fortemente; se non per il fatto che è deplorabile per una buona educazione il gettare a terra la propria immondizia, almeno perché poi toccherà a lui raccogliere le suddette cartacce.

◆ La birra non deve assolutamente essere data da portar via nella sua bottiglietta, ma bisogna servirla nel bicchiere e naturalmente non permettere che si esca con esso. Se il cliente vuole comunque uscire si servirà la birra nel bicchiere di plastica. Si sa che a volte risulta difficile seguire questa indicazione, specialmente quando c'è confusione, ma i vuoti vanno resi e le bottigliette il più delle volte se portate fuori dal bar restano in giro se non addirittura vengono rotte (in mille pezzi pericolosi e difficili da raccogliere!).

La cantina deve restare sempre in ordine, con le casse di bottiglie piene sulla destra e i vuoti alla sinistra.

◆ Da qualche anno è entrata in vigore la “legge dell'HACCP”.