

نقش باریستا چیست؟ وظایف باریستا + مهارت کلیدی و میزان حقوق

اگر علاقه‌مند به صنعت قهوه هستید، از کار با مردم لذت می‌برید و در عین حال می‌توانید سطحی عالی از خدمات به مشتری ارائه دهید، باریستا بودن ممکن است یکی از بهترین گزینه‌های شغلی برای شما باشد. البته باریستا بودن تنها در تهیه قهوه خلاصه نمی‌شود. باریستا باید از دانش و مهارت‌های کافی مانند شناخت انواع گونه‌های قهوه و مناطق تولید آن‌ها نیز برخوردار باشد.

به گزارش سایت خبری پرسون، اگر علاقه‌مند به صنعت قهوه هستید، از کار با مردم لذت می‌برید و در عین حال می‌توانید سطحی عالی از خدمات به مشتری ارائه دهید، باریستا بودن ممکن است یکی از بهترین گزینه‌های شغلی برای شما باشد. البته باریستا بودن تنها در تهیه قهوه خلاصه نمی‌شود. باریستا باید از دانش و مهارت‌های کافی مانند شناخت انواع گونه‌های قهوه و مناطق تولید آن‌ها نیز برخوردار باشد. بخشی دیگر از وظایف باریستا به غیر از دانش و تمرکز بر دقت و هنر، مهارت اجتماعی بالاست تا به خوبی نیاز مشتری خود را درک کرده و تجربه قابل قبولی از نوشیدن قهوه به آن‌ها ارائه دهد. در این مقاله به وظایف و نقش باریستا خواهیم پرداخت. با کافه مال همراه باشید.

باریستا کیست؟

در ابتدا به صورت خلاصه به تعریف این واژه ایتالیایی می‌پردازیم. واژه ایتالیایی باریستا به معنای کافه‌دار یا فردی است که در کافه کار می‌کند. باریستا را نمی‌توان در یک کلمه معنی کرد. معنی این کلمه بیش از یک واژه و شغل است. باریستا یک حرفه با مسیر شغلی با موقعیت‌های زیاد برای پیشرفت است. اما مهم‌ترین عنصر کار یک باریستا چیست؟ به همراه داشتن چه مهارت‌هایی برای یک باریستا لازم است؟ وظایف اصلی باریستا چیست؟

شغل یک باریستا چیست؟

باریستا فردی متخصص و آشنا با صنعت قهوه است که وظیفه اصلی او تهیه قهوه و نوشیدنی‌های بر پایه قهوه برای مشتریان است. اما آیا شغل باریستا به همین موارد خلاصه می‌شود؟ تنها تهیه یک فنجان قهوه؟ خدمات‌رسانی به مشتری؟ یا به اشتراک گذاشتن دانش و داشتن عملکردی به عنوان سفیر صنعت قهوه؟

شاید فراموش کردن طعم یک قهوه آسان‌تر از فراموش کردن رفتار یک باریستا با مخاطبان خود باشد. بنابراین داشتن برخورد خوشایند و شخصیتی برون‌گرا که البته با مشتری و فروشگاه هماهنگی داشته باشد نکته‌ای کلیدی محسوب شود. اولویت اول سرو کردن قهوه به بهترین نحو ممکن است و بعد از آن یک باریستا به عنوان نماینده یک کافه می‌بایست بهترین نوع ارتباط با مشتری را برقرار نماید.

سرو قهوه و فراهم آوردن اطلاعات علمی برای مصرف‌کنندگان می‌تواند به عنوان قسمتی از خدمات مشتری تلقی شود. باریستاها قابل دسترس‌ترین افراد در کل زنجیره قهوه هستند. وظیفه ارائه توضیحات پایه‌ای و انواع روش‌های دم آوری بر عهده آن‌هاست. صنعت قهوه به سرعت رشد و تغییر می‌کند و این باریستاها هستند تا برای مشتریان این موضوعات جدید را بیان کرده و تغییرات را نمایان می‌سازند. برخی از مشتریان نیز قادر به انتخاب قهوه مناسب خود نیستند. این وظیفه باریستا است تا مشتریان را راهنمایی کند. به بیان دیگر، باریستا نقشی چندمنظوره دارد.

وظیفه اصلی باریستا

از اصلی‌ترین نقش‌های یک باریستا می‌توان به موارد زیر اشاره کرد:

- تهیه قهوه و نوشیدنی‌های گرم به صورت حرفه‌ای و تخصصی
- نظافت و ضدعفونی محل کار، ظروف و تجهیزات
- خدمات نظافت و محل نشیمن
- توضیح و توصیف آیتم‌های منو و پیشنهاد محصولات به مشتریان
- خدمات‌رسانی به مشتریان و گرفتن سفارش
- آشنایی با نحوه عملکرد دستگاه‌های اسپرسوساز، دم افزارهای نسل سوم قهوه و تجهیزات کافی شاپ
- دریافت و پردازش پرداخت‌های مشتری

از دیگر وظایف مهم باریستا در کنار موارد فوق، مهارت ارتباط عمومی است. این موارد شامل:

مهارت‌های ارتباطی عالی
شخصیتی شاد و صمیمی
مهارت ارائه خدمات به مشتری
سطح بالایی از توجه به جزئیات
اشتیاق به توسعه مهارت‌ها و دانش خود
سازگار با تغییر و مایل به پذیرش ایده‌ها و فرآیندهای جدید
توانایی کار بدون نظارت و ارائه کار با کیفیت

میزان حقوق یک باریستا چقدر است؟

میزان حقوق باریستا معمولاً به موقعیت جغرافیایی، سابقه کار، مهارت و اندازه کافه وابسته و نسبت به موارد ذکر شده متغیر است. به صورت میانگین، حقوق یک باریستا در ایران مابین ۷ الی ۱۰ میلیون تومان در ماه است. (سال ۱۴۰۲)

چه افرادی برای شغل باریستا مناسب هستند؟

شغل باریستا برای افرادی مناسب است که:

به صنعت قهوه و نوشیدنی‌های بر پایه آن علاقه‌مند هستند.
مهارت ارتباطی و اجتماعی بالایی دارند.
عاشق خلاقیت، تزئینات و جزئیات هستند.

مهارت‌های کلیدی باریستا چیست؟

مهارت‌های بسیار زیادی وجود دارند که یادگیری آن‌ها برای باریستاها ضروری به حساب می‌آید. این مهارت‌ها اساساً شامل مهارت‌های فنی، خدمات به مشتری و سبک کارکردن با مشتریان متفاوت در ساعات شلوغ است. باریستاها نباید هرگز از یادگیری موارد جدید خسته شوند. داشتن اطلاعات درباره خود قهوه نیز به اندازه مهارت در آماده کردن قهوه ضروری است. به همین دلیل، باریستاها می‌بایست در جلسات و مسابقات کاپینگ حضور داشته باشند تا درباره قهوه و روابط بین کشاورزان و صنعت قهوه بیشتر بیاموزند و به ایجاد زنجیره‌های تأمین محکم کمک کنند.

اگر به دنبال بهترین چیزها نروید، همیشه فکر می‌کنید چیزی که دارید بهترین است. آموزش مداوم برای باریستا یک امر مهم و حتی اجبار است تا بتواند بالاترین کیفیت قهوه را درک کرده و بهترین نتیجه را از آن قهوه حاصل نماید.

از مهارت‌های مهم دیگر در بخش دم‌آوری، ثبات محصول است. متأسفانه گاهی شاهد تفاوت سفارش‌های یکسان در روزهای متفاوت هستیم. کافه لاتهای که امروز سفارش می‌دهیم با کافه لاتهای که قبلاً از همان مکان تهیه کرده‌ایم کاملاً متفاوت است.

چالش‌های یک باریستا

در هر حرفه‌ای که باشید با چالش‌های متفاوتی روبه‌رو خواهید شد. حرفه باریستا نیز دارای چالش‌های خاص خود است.

یکی از مهم‌ترین این چالش‌ها، عدم حمایت مالی کافی از طرف شرکت‌ها و کارفرمایان است. حقوق یک باریستا نسبت به میزان و نوع کار وی مناسب نیست. از طرف دیگر، آموزش مداوم در دم‌آوری بهتر و گرفتن گواهی‌نامه‌های آموزشی باعث درآمد و امنیت شغلی بیشتر نمی‌شود. از دیگر چالش‌های پیش روی یک باریستا، برقراری ارتباط و اجتماعی بودن، افزایش اعتماد به نفس، گسترش تجارت و ارائه خدمات مستقیم به مشتری است.

همیشه یک نوع رفتار مشخص و ثابت برای خدمات به مشتریان کاربرد ندارد. به عنوان مثال برای بعضی از مشتریان ممکن است کل فرآیند جذاب باشد، در حالی که بعضی دیگر فقط یک فنجان قهوه می‌خواهند و به دیگر مسائل اهمیتی نمی‌دهند.

برخی از مهم‌ترین چالش‌های باریستا عبارت‌اند از:

تعمیر و نگهداری اکسسوری و تجهیزات کافی شاپ
مدیریت مشتریان مختلف با سلايق و درخواست های متنوع
شيفت های کاری طولانی

تفاوت باریستا و بارتندر

اغلب کافه‌های پرتعداد، در منوی خود هم نوشیدنی‌های گرم و هم نوشیدنی‌های سرد ارائه می‌دهند. باریستا وظیفه آماده‌سازی نوشیدنی‌های گرم و بارتندر وظیفه ارائه نوشیدنی‌های سرد را بر عهده دارد.

سخن پایانی

مهم‌ترین نکته برای آغاز مسیر شغلی باریستا علاقه به قهوه و ارتباط با مردم است. با داشتن این دو مورد شما باید استعداد و علاقه خود را در زمینه قهوه و نوشیدنی‌های بر پایه آن نشان دهید و به صورت مداوم در حال آموزش مهارت‌های جدید باشید. تبدیل شدن به یک باریستا نیاز به دانش تخصصی و تمرین‌های عملی دارد.

چیزی که به مراتب مهم‌تر از امکانات و تجهیزات است، احساسی است که مشتریان به هنگام سرو پیدا می‌کنند. قهوه خوب به چیزی بیش از یک ماشین نیاز دارد. یک فنجان قهوه خوب همیشه محصول دست انسان بوده، هست و خواهد بود. این باریستا است که به قهوه، روح و شور می‌بخشد. در دنیای امروز، تکنولوژی به سرعت در حال رشد و تکامل است. با وجود دستگاه‌های پیشرفته قهوه‌ساز، وجود باریستا امری اجتناب ناپذیر است. در واقع محصولی که توسط هر باریستا سرو و ارائه می‌شود از جذابیت‌های هر کافی شاپ خواهد بود.