

SNABBA FAKTA
BARSKOLAN
 Antal elever: ca 500/årsong
 Antal grupper: 11/årsong
 Säsongs: 12 april-27 sept
 Kostnad utbildning: 14975 skr
 för en komplett tvåveckors
 bartenderutbildning på Mallorca.
 Hemsida: www.barskolan.net



React goes Barskolan på Mallorca Magaluf

React tog flyget till soliga Mallorca för att beställa den omtalade svenska Bar & Cocktailskolan som årligen utbildar över 500 skandinaviskt till rutinerade bartenders. Barskolan som håller hög internationell standard ligger i semesterparadiset Magaluf på solkusten och erbjuder en komplett bartenderutbildning.

REDAKTÖR MOSES SHARIVAR/JIMMY HÅKANSSON FOTOGRAF ELIAS SADO

React goes Barskolan på Mallorca Magaluf

En mörk septemberrätt lämnar Reacts utöskade Moses Sharivar och Elias Sado Reactkontoret i redaktionen på Porsche i Åmuddal -89. Med 27 000 mil på nacken blir första etappen att ta sig hela vägen ner till Kasturup varifrån det blir av till Mallorca och Magaluf. Med god planeringsfärdighet är strax innan att komma iväg med minst en halvtimmars marginal, tid nog att hinna byta ett däck eller en insprutningsventil om problem med bilen skulle uppstå. Det är inte så att vi inte lär på "Gamla Bettan" men även hon kan ha en trött dag. Resan går bra och vi framme på flygplatsen på Mallorca möts

vi av Riccardo tillsammans med Philip Uemura, en skolans instruktörer, som kör oss till det trevsniga hotellet mitt i Magaluf. På vägen får vi reda på att det är samma hotell som skolans elever får bo på under deras utbildning här på Mallorca. "Eleverna som kommer hit bor på ett av de bästa hotellen under hela utbildningen och vi är med dem ända från flygplatsen i Sverige tills att de är framme på hotellet i Magaluf" säger Riccardo. Vid hotellet får vi genast syn på polen, baren, restaurangen och förstär direkt vad han menade med ett av de bästa hotellen. Barskolan som ligger alldeles i närheten av hotellet har nya fräscha lokaler med olika avdelningar specialpassade för Barskolan. I en avdelning har varje elev en egen barstation där de får öva olika tekniker som används i en dansk lubbsmiljö, i en annan avdelning finns en klassisk bar där eleverna får lära sig klassisk bartenderstil för en lite finare barmiljö. Utbildningen som erbjuds har ett seriöst upplägg med egen skriven kurslitteratur framtagen av Barskolans personal. "Eleverna använder riktig alkohol när de blandar drinkar, det är viktigt att de får se hur drinkarna ska se ut, dofta och smaka när de får sig. Fördelen med att skolan ligger i Mallorca är att alkoholen inte är så dyr och därför får man använda riktig alkohol till skillnad från barskolor i Sverige" säger Philip Uemura när han visar oss runt på skolan. Efter rundturen på Barskolan sitter vi oss ner med Karin Bellanti som är kursansvarig för Barskolan för en intervju.

Barskolans Karin Bellanti om utbildningen, yrket och varför man får dricka på lektionerna.



Hur fick ni idén med en bartenderskola?
 - Jag och min man Ricardo drev tidigare en egen bar här på Mallorca och blev tvungna att utbildade egen personal till baren. I och med att vi kontinuerligt utbildade egna bartenders föddes idén med att starta en bartenderskola.
När startades Barskolan?
 - Barskolan startades 1999 och sedan dess har vi hunnit med att utbilda tusentals bartenders. Det första året hade vi endast 65 elever men idag utbildar vi 500 elever per år.

Varför ska man välja Barskolan på Mallorca?
 - Det är ganska enkelt faktiskt. Vi är en renodlad barskola med bra och kompetenta lärare som arbetar här. Varje år bjuder vi även in viddmästaren i "flairing" som gästlärare. "Flairing" är när man gör tricks bakom baren med flaskor och tillbehör. Förutom vår kompetens får eleverna även en semester här på Mallorca samtidigt som man får en seriös bartenderutbildning till ett otroligt bra pris.
Vad kostar en komplett bartenderutbildning?
 - Priset är 14 975 kr för en utbildning.
Vad får man för slantarna?
 - I priset ingår i princip allt förutom mat. Vi står för bartenderutbildningen, flygresan fram och tillbaka, boende på ett trestjärnigt hotell under två veckor, och självklart allt som Mallorca kan erbjuda i form av sol och bad.
Vad består utbildningen av?
 - Utbildningen består av tre delar. En teori-del, en praktisk del och studiebesök. Eleverna får lära sig drinkblandning, sprithistoria, arbetsteknik, freepouring, flairing och mycket mer. Tanken är att de ska arbeta på ett effektivt, snyggt och korrekt sätt bakom baren. Vi gör bland annat ett studiebesök hos en vinbodega där eleverna får se hur tillverkningsprocessen går till för att frammanälla vin samtidigt som de får en vintur utbildning. I slutet på kursen ordnar även vi även praktiska till eleverna och då får de arbeta på en bar här på Mallorca under några dagar.
Vem kan bli bartender?
 - Alla kan söka utbildningen, det enda kravet vi har är att man har fyllt 18 år. Man behöver inga förkunskaper och vi har elever från alla de skandinaviska länderna, ca 90% av alla elever är från Sverige.
På vilket språk sker undervisningen?
 - Undervisningen sker på svenska då alla våra lärare pratar svenska. Kursmaterial som delas ut är även på svenska.
Vad är det bästa med att gå på Barskolan?
 - Man får massa nya vänner och har semester samtidigt som man

utbildar sig till bartender. Det bästa är att man får allt detta till samma pris som en vanlig semester skulle kosta.
Vad är ert mål?
 - Vårt mål är att lära ut så mycket som möjligt och utbildade duktiga bartenders som kan börja arbeta direkt efter den två veckors långa utbildningen.
Vad kan man arbeta som efter utbildningen?
 - Självklart kan du börja jobba som bartender. De allra flesta av våra elever brukar arbeta i hotellbarer, nattklubbar, lyxfartyg och barer runt om i världen. Vi har även exempel på elever som har startat egna barer, vidareutbildat sig till sommelien (vinsperit) eller börjat jobba

De flesta av våra elever brukar arbeta i hotellbarer, nattklubbar, lyxfartyg och barer runt om i världen. Vi har även exempel på elever som startat egna barer"

hos spritleverantörerna.
Får man något intyg från skolan när man gått klart?
 - Alla som går utbildningen får ett utbildningsintyg med betyg samt ett diplom från skolan. Tanken är att eleverna ska kunna använda detta när de börjar söka jobb runt om i världen. Förutom de formella intygen från skolan har alla elever fått vänner för livet, erfarenheter, en utlandsresa och mycket mer när de är klara med utbildningen.
Ger bartenderyrket bra pröjs?
 - Det är otroligt svårt att säga eftersom lönerna skiljer sig extremt mycket beroende på i vilket land man arbetar i och dessutom i vilken bar man arbetar. Olika barer är olika populära och dricksen per kväll kan skilja med flera tusenlappar beroende på baren.
Vad är det roligaste med bartenderyrket?
 - Att man träffar och lär känna nya människor hela tiden. Klubbar och barer är en mötesplats för folk och när man jobbar i en bar lär man känna de flesta människorna i området bara efter några dagar.
Vad är det sämsta med bartenderyrket?
 - Att ståda efteråt, det är någonting man inte kommer undan.
Får eleverna dricka under skottid?
 - I och med att de blandar drinkar hela dagarna brukar eleverna endast smaka på drinkarna trots att de får dricka om de vill. De som går på skolan tar utbildningen seriöst och blir inre nyktra under lektionstid.
Vilken är den jobbigaste drinken att göra?
 - Det allra jobbigaste är nog när ett killgäng kommer in och beställer drinken "B52". Det är en drink som ska göras skitdålig i tre olika lager.
Får man mycket ragg som bartender?
 - Ja, det är klart. Det är ett socialt jobb.



Ett ögonblick

Philip Uemura
 Alder: 23 år
 Yrke: Flair-instruktör på Barskolan

Vad arbetar du med på barskolan?
 - Jag är "flair"-instruktör. "Flair" som betyder stil på svenska innebär att man gör olika trick med flaskor och tillbehör bakom baren. Förutom flair är jag även eleverna att arbeta praktiskt, snabbt och effektivt bakom baren.

Hur länge har du arbetat på skolan?
 - Under två säsonger och jag kommer att fortsätta arbeta under många säsonger till.
Hur fick du jobba?
 - Jag arbetade tidigare på en barskola i Stockholm när Rick ett samtal från Ricardo som erbjöd mig ett bra jobb här. Efter att jag visat mina kunskaper på en mossa i Stockholm fick jag jobbet.
Vilken är din favoritdrink?
 - Japans gin & tonic.
Vad är det bästa med jobbet?
 - Att träffa nya människor och att undervisa. Det är hur kul som helst att undervisa och dela med sig av sin kunskap, det känns givande.

Jessica Olsson
 Alder: 20 år
 Elev på Barskolan sommaren 2007

Varför sökte du till Barskolan?
 - Jag jobbade som servitris och ville komplettera som bartender. Man får fler möjligheter och dessutom ville jag resa utomlands.
Vad är dina planer efter utbildningen?
 - Att fortsätta att arbeta inom restaurang.
Vad är det bästa med utbildningen?
 - Den är riktigt seriös. Jag trodde verkligen inte att jag skulle lära mig så mycket som jag har gjort.

Martin Lundström
 Alder: 23 år
 Elev på Barskolan sommaren 2005

Efter utbildning på Barskolan sommaren 2005 startade Martin tillsammans med ytterligare två elever från Barskolan en egen bar på Mallorca. Baren som heter E4 ligger på en av Mallorcas mest välbesökta bergator.
När startade ni er bar?
 - Vi startade E4 an i slutet av juni 2005 cirka en månad efter utbildningen på Barskolan.
Vad har du för erfarenhet inom företagslivet?
 - Jag läste företagsekonomi på gymnasiet, annars har jag inte haft någon erfarenhet av egenföretagande.
Kan du rekommendera Barskolan?
 - Ja, definitivt. Det är en bra utbildning och man träffar många nya vänner under tiden, det är en annan start på livet.

Öva flair på beachen!
 "Hålla snabbt med snyggt koordinerade rörelser." Det är ungefär vad ordet flair betyder i bartenderansamling. Vi brukar kalla det för att "fläsa bakom baren", men så är ju vi också lite mer undergömd och lite coolare än representanter från svenska akademikers riksförbund. Det är underhållande att betrakta en bartender som arbetar med "flair". Allt ser enkelt ut och man får en perfekt serverad cocktail som är gjord med det där lilla extra. I Barskolans bartenderkurs ingår det freepouring och workingflair, tekniken och stilen som gör att en bartender kan arbeta snabbare, mer professionellt och som är underhållande för gästen. Detta får du öva på varje dag tillsammans med proffsiga flair-instruktörer, Philip Uemura en av dem, och kanske den av dem med bäst spetskompetens. Lite mer spän, lite högre höjd, lite mer konst. Men alla kan lära sig och ingen förkunskap är nödvändig!
 Barskolan har en separat övningslokal för just flair med egna barmoduler till varje elev. Salen är fullt utrustad och polvtäck med ett speciellt gummi så livslängden på både sal och flaskor blir längre än kursiden. Men lägg också till att stor del av övningsstunden kan du lägga på soliga stränder i stekande värme med en Cosmopolitan i näven.

Utbildningen - så går det till



Barskolans bartenderutbildning vägar vi säga är en av de vassaste i hela Europa. Med en komplett fullutrustad och maxad anläggning i Magaluf på Mallorca har man byggt upp en riktig bartenderfabrik för unga talanger. Du blir givetvis inte fullärd över en natt, men den två veckors långa intensivutbildningen ger dig alla förutsättningar och grundkunskaper du behöver för att bege dig raka vägen ut i arbetslivet när utbildningen är klar. Lokalerna på plats inhyser en komplett bar med plats för alla elever samtidigt. Du får din egen barmodul vilket innebär hög effektivitet och lags väntetider. Utbildningen börjar från grunden och tar dig stegvis, på ett pedagogiskt sätt, igenom alla moment du behöver lära dig för att bli en internationellt gångbar bartender. Den är uppdelad i en praktisk och en teoretisk del där den praktiska till många glädje också utgör den största. Den praktiska delen innebär jobb bakom baren med övningar och drinkblandning. Detta övas och repeteras varje dag för att du ska känna dig snabbt och självklart bakom baren. Du får också de olika drinkkategorier: Pre-dinner och After-dinner cocktails, Sour, Fizz och Collins, Long drinks, Vindrinkar, Spritzers, Frozen drinkar, Exotiska drinkar, Nya drinkar, Trendiga drinkar, Shots, Kaffedrinkar

samt Alkoholfria drinkar - totalt runt ett 100-tal recept. Även vid övningarna använder Barskolan riktig sprit vid drinkblandning till skillnad mot många andra utbildningar som kör med vatten eller juice. Det finns med andra ord fler fördelar med bartenderutbildning på Mallorca än sol och värme - spriten är riktigt billig! Detta ökar också kvaliteten i din utbildning eftersom avsmakning är en viktig del. Du får alltså dricka på arbetstid men givetvis efter sunt förnuft. I den praktiska delen av utbildningen ingår också teknik bakom baren. Dels finns den klassiska bartender tekniken men också de modernare varianterna med freepouring och working flair. Teknisk ska du känna till och behänska de olika teknikerna för att kunna kalla dig både duktig och gångbar världen över. Den teoretiska delen fokuseras till stor del på råvarukunskap och produktkänedom. Prech som en kock behöver känna till alla sina ingredienser behöver en bartender känna till sina flaskor och dess innehåll. Du får med andra ord lära dig de olika sprit- och likörensorna och du jobbar framförallt med umprung, framställning, smak, egenskaper och användningsområde. I skollären finns ett komplett råvarusortiment med sprit från alla världens hörn som kommer att känna till efter två veckor. För din teoretiska del av utbildningen får du en specialskriven bok som Barskolan själva tagit fram och som följer kursplanen.

Utbildningen ingår:

- » Två veckors bartenderutbildning
- » Utbildningsbok med recept
- » Flairingskurs
- » Flyg tur & retur ifrån Stockholm eller Köpenhamn
- » Boende på trestjärnigt lägenhotell med kockmöjligheter, kyl, TV, telefon, balkong och AC belägg mitt i Magaluf
- » Transfer till och från flygplatsen till hotellet på Mallorca
- » Studiebesök till vingård
- » Riktig sprit under lektionstid
- » Diplom samt utbildningsintyg efter avslutad kurs
- » Avskedsmiddag

Dessutom får du:
 VIP-kort till Magalufs hetaste barer och nattklubbar som berättigar till personalpriser och fri entré.

Så söker du:
 Barskolan anordnar 11 tvåveckors intensivutbildningar under 2009 fördelat på lika många grupper. Första kursen drar igång den 12 april och pågår till den 28 sept. Anmälan till denna sker via Barskolans hemsida www.barskolan.net senast den 1 februari. Kurserna klickar sedan igång veckovis och olika anmälningsdatum gäller men generellt kan man säga att du bör boka din plats cirka 12 veckor i förväg.
 Du behöver inga förkunskaper för att anmäla dig. Det enda kravet är att du är 18 år. Platserna är begränsade så först till kvarn gäller.

Vad kostar det?
 Utbildningen är förvänsansvärt billig. För andra utbildningar hör man ofta folk snacka om 50 lax hit och 70 lax dit, för vad som ofta visar sig vara ett mediokert ihopkok från någon pimpad snubbe med backlick i Stockholm. Så är inte fallet här. Utbildningen har ett fast pris på 14 975 kronor per person och du vet i förväg vad du får för pengarna. En tvåveckors intensivkurs, regulärflyg tur och retur från Stockholm eller Köpenhamn, boende på lägenhotell i Magaluf, transfer till och från flygplatsen på Mallorca, studiebesök, kursmaterial, avskedsmiddag, diplom och utbildningsintyg. Allt detta ingår. Vad som inte ingår är mat och dryck, resa till och från flygplatsen i Sverige och reseförsäkring. Just reseförsäkring kan du vara nogga med att kolla upp innan du drar men den ingår normalt i hemförsäkringen.