

FLAIR BARTENDING – KỸ THUẬT ĐẲNG CẤP CỦA PHA CHẾ CHUYÊN NGHIỆP

Với những “lính mới” vào nghề Bartender, thành thực kỹ năng Flair Bartending chính là mơ ước và cũng là động lực thôi thúc họ cố gắng để thể hiện bản thân. Còn với thực khách, Flair Bartending chính là một cách “mời chào không lời” nhưng lại cực kỳ hiệu nghiệm, khiến họ không thể ngưng bị thu hút. Vậy *Flair bartending* là gì mà có nhiều “quyền năng” đến thế. CET sẽ bật mí cho bạn ngay dưới bài viết này!



Flair Bartending chính là kỹ thuật biểu diễn pha chế mà Bartender nào cũng mong muốn thành thực. Ảnh: Internet

Flair bartending là gì?

Flair Bartending là kỹ thuật biểu diễn pha chế rượu. Trong đó, Bartender sẽ dùng các dụng cụ pha chế như chai, shaker... để trình diễn với rượu, lửa... Khi trình diễn,

Bartender cần phải có sự tập trung cao độ. Nếu bạn đã từng được chứng kiến cảnh các Bartender thực hiện kỹ thuật Flair Bartending, hẳn sẽ không quá khi có thể ví chúng như một màn diễn xiếc thú vị, gay cấn và không kém phần hấp dẫn. Lúc đó, các Bartender đóng vai trò như một nghệ sỹ thực thụ để mang lại niềm vui và không khí hào hứng cho khách hàng đến thưởng thức.

Flair Bartending được thực hiện chủ yếu bằng các động tác quăng chai nên còn được gọi với cái tên “Kỹ thuật quăng chai”. Ngày nay, kỹ thuật trình diễn pha chế này ngày càng được phát triển với nhiều thao tác đa dạng hơn. Đây cũng là kỹ năng mà các Bartender luôn cố gắng luyện tập, học hỏi nhằm biểu diễn một cách điêu luyện để chứng tỏ đẳng cấp và tài năng, tay nghề của mình cũng như có được mức thu nhập cao hơn.



Flair Bartending cũng được xem là yếu tố để phân biệt giữa một Bartender bình thường và một Bartender chuyên nghiệp. Ảnh: Internet

Nguồn gốc của Flair Bartending

Flair Bartending xuất hiện lần đầu tiên vào khoảng những năm 1980 từ sự kiện một Bartender tên là Jerry Thomas đã thực hiện việc biểu diễn đốt cháy rượu Whiskey kết hợp với một số loại rượu khác khi tạo ra cocktail “Blue Blazer” và dần nổi tiếng khắp thế giới.

Đến năm 1986, Quản lý chuỗi nhà hàng – quán bar T.G.I Friday (Mỹ) đã khuyến khích các nhân viên pha chế của mình thể hiện kỹ năng Flair Bartending này. 3 Bartender tiềm năng được chọn gửi tới nhà hàng tại Texas để quay video biểu diễn là: Magic Mike, John Mescall, John JB Bandy. Sau đó, T.G.I Friday đã tổ chức cuộc thi Flair Bartending đầu tiên trên thế giới tại California và John JB Bandy là người đã giành được chiến thắng lớn nhất trong cuộc thi này.



G.I Friday đã tổ chức cuộc thi Flair Bartending đầu tiên trên thế giới. Ảnh: Internet

Cùng với đó, vào năm 1988, bộ phim nổi tiếng lấy đề tài về cocktail được ra mắt với sự góp mặt của nam diễn viên Tom Cruise đã đánh dấu một bước phát triển mới của kỹ thuật trình diễn Flair Bartending. Chính John JB Bandy là người đã đào tạo cho các diễn viên của bộ phim này.

Những yếu tố để trở thành một Flair Bartending chuyên nghiệp

Khởi đầu của nghệ thuật Flair Bartending chính là các động tác tung hứng thấp, tung hứng cao cơ bản... Từ nền tảng này, các Bartender sẽ dần làm quen với các bài tập biểu diễn về Working Flair, Exhibition Flair, tung hứng 3 chai cơ bản, tổ hợp các động tác Working Flair...

Biểu diễn Flair Bartending gắn liền với những động tác đẹp mắt, dứt khoát. Khi thực hiện kỹ thuật này càng phức tạp sẽ càng chứng tỏ được trình độ tay nghề, đẳng cấp

của một Bartender. Để quăng được nhiều chai và thể hiện một cách điêu luyện, hoàn hảo nhất, yêu cầu các Bartender cần phải kiên trì luyện tập, khi biểu diễn phải tập trung cao độ, làm chủ được không gian biểu diễn của mình để đảm bảo an toàn cho bản thân và khách hàng.



Bartender dùng các dụng cụ pha chế như chai, shaker... để trình diễn Flair

Bartending. Ảnh: Internet

Khi bắt đầu học quăng chai, Bartender thường tập luyện trên các chai nhựa. Sau khi thành thục các động tác họ sẽ chuyển sang thực hành với các loại chai bằng thủy tinh. Trong quá trình luyện tập Flair Bartending, Bartender sẽ khó tránh khỏi những tình huống nguy hiểm khó tránh vì thao tác với chai thủy tinh, bình shaker, lửa, chai rượu, bình lắc... Do vậy, nếu không bắt nguồn bằng sự đam mê cháy bỏng cũng

như sự kiên trì luyện tập, Bartender sẽ rất khó có thể chinh phục được những động tác khó, tưởng chừng như không thể và cũng nhanh chóng nản chí, bỏ cuộc.

Mức lương của Flair Bartending

Với những yêu cầu và độ khó của Flair Bartending như vậy, Bartender phải thật sự giỏi, có kinh nghiệm và tay nghề mới có thể thành thạo được. Do đó, thu nhập của họ cũng cao và xứng đáng hơn.



Bartender thành thạo kỹ thuật Flair Bartending sẽ có thu nhập cao. Ảnh: Internet

Hiện nay, một Phụ bar có thể đạt mức lương dao động từ 150 – 200 USD và nhân viên pha chế chính có thu nhập khoảng 350 USD. Với những Bartender lâu năm, giàu kinh nghiệm, giỏi Flair Bartending sẽ có thu nhập cao hơn nhiều và cơ hội thăng tiến lên các vị trí cao cũng rộng mở hơn như: Bar trưởng, Giám sát thức uống,

Quản lý thức uống, Quản lý nhà hàng – Bar... với thu nhập có thể lên đến 1,200 USD/tháng.

Có thể nói, Flair Bartending là một kỹ thuật cao cấp trong nghề pha chế mà những người làm nghề luôn mong muốn thành thạo được. Hy vọng với những chia sẻ này đã giúp bạn có được những thông tin hữu ích và có thêm nhiều hứng thú với công việc nghề pha chế đầy tiềm năng và hấp dẫn hiện nay.

Nếu bạn muốn **học pha chế** để trở thành một bartender chuyên nghiệp, hãy để lại thông tin bên dưới hoặc gọi tới tổng đài **1800 6552** (miễn phí cước gọi) để được tư vấn và hỗ trợ cụ thể nhé!

Bài viết nói về: [Flair Bartending – Kỹ thuật đẳng cấp của pha chế chuyên nghiệp](#)

Nguồn từ: [CET- Trường trung cấp Kinh tế - Du lịch TPHCM](#)

Tác giả: [Mai Thắng Phú](#)

Tham khảo thêm:

Site: <https://sites.google.com/site/maithangphuc/>

Folder: [Kỹ năng ngành pha chế](#)

Mhx của Maithangphu: <http://ow.ly/Bny130pZvuA>

Lịch dạy học: <http://ow.ly/CyhE30pZvuK>

Bản đồ chỉ đường: <http://ow.ly/gjeE30pZvwj>

Form đăng ký tư vấn miễn phí: <http://ow.ly/Ofll30pZvwt>