

## Bartender (CBO 5134-20)

**Eixo tecnológico:** Turismo, Hospitalidade e Lazer

**Segmento:** Hospitalidade

**Qualificação:** Ensino Fundamental completo; curso de *Bartender*

**Subordinação:** Chefe de bar ou Gerente de bar

### Funções

2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
  7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho.
  9. Controlar os custos nos processos de produção.
  10. Coletar amostras para análises laboratoriais.
  11. Realizar descarte adequado de resíduos.
  12. Controlar o estoque de produtos para as produções.
  13. Organizar o estoque de produtos para as produções.
  14. Armazenar os insumos, identificar e monitorar a temperatura adequada.
  15. Realizar requisição de produtos em estabelecimentos de A&B.
  19. Monitorar o desempenho das equipes de trabalho.
  21. Coordenar equipes de trabalho.
  22. Treinar equipes de trabalho.
  24. Higienizar os alimentos *in natura*.
  35. Elaborar carta de bebidas.
  37. Ler e interpretar rótulos de bebidas.
  38. Selecionar equipes de trabalho.
  39. Aplicar as boas práticas no preparo e na fabricação de bebidas.
  40. Recepcionar clientes em estabelecimentos de A&B.
  46. Coordenar o processo de preparo de bebidas e coquetéis.
76. Verificar características sensoriais em **bebidas**.
  91. Preparar o *mise en place* da produção **dos coquetéis**.
  94. Aplicar técnicas do *latte art* no preparo de cafés e **coquetéis preparados com café**.
  95. Preparar **coquetéis**.
  100. Degustar bebidas e **coquetéis**.

### Conhecimentos

- Mercado de trabalho.
- Dependência química do álcool, seus malefícios e o impacto o seu aspecto profissional.
- Perfil profissional, identidade artística do *Bartender* e ambientes de trabalho.
- Estrutura física e materiais: leiaute do ambiente; funções, características e usabilidade de móveis, equipamentos, utensílios e enxoval.
- *Mise en place*: área de trabalho e pré-preparo.
- Comanda: tipos e características (eletrônica e manual); formas de preenchimento; abertura e fechamento de contas; formas de pagamento (dinheiro, cheque, cartão, *voucher*).
- Ordem de serviço: conceito, procedimentos de execução.

- Segurança aplicada à operação do bar.
- Boas práticas nos serviços de bebidas: conceito, contaminação cruzada e procedimentos quanto ao controle de água para produção de alimentos; de higienização de instalações físicas, móveis e utensílios; de higiene e saúde dos colaboradores; para descarte de resíduos; de controle de pragas; de compra e transporte de alimentos; quanto ao armazenamento de matéria-prima; embalagens e produtos de limpeza; normas e legislação aplicada; perigos, microrganismos que causam doenças transmitidas por alimentos (DTA); recolhimento e guarda de amostras de alimentos; definição de procedimentos operacionais padronizados (POPs); manual de boas práticas; legislações vigentes; tempo x temperatura das preparações culinárias, entre outros.
- Bebidas alcoólicas: processo produtivo (fermentação, destilação, infusão) e regiões produtoras (geografia, denominações de origem).
- Bebidas não alcoólicas: processo produtivo/de fabricação; regiões produtoras (cafés e chás); características e particularidades; técnicas de preparo.
- Análise sensorial de bebidas: visual, olfativo, gustativo e a bebida como um todo.
- Coquetelaria: contextualização histórica e geográfica.
- Classificação dos coquetéis e escolas de coquetelaria.
- Coquetéis da *International Bartender Association* (IBA).
- Características dos insumos, combinações e técnicas de preparo de bebidas alcoólicas e não alcoólicas.
- Técnicas de atendimento ao cliente.
- Técnicas de vendas e serviço de bebidas.
- Técnicas de *flair* e preparo de coquetéis com entretenimento.
- Ficha técnica: objetivo, interpretação e aplicação; índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Coleta de amostras realizada de acordo com as normas sanitárias vigentes.
- Princípios da sustentabilidade na gestão de recursos, produtos e ingredientes.
- Procedimentos para descarte de resíduos.
- Conceito de 5Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, aplicável ao trabalho em bares e restaurantes.
- Estoque: armazenamento; fluxo e organização de produtos e ingredientes; primeiro que vence, primeiro que sai (PVPS) e primeiro que entra, primeiro que sai (PEPS); estoque mínimo e máximo; preenchimento de requisições de materiais.
- Gestão de equipes: coordenação da produção, treinamento, avaliação e garantia do cumprimento das normas de segurança dos alimentos e bebidas.
- Processo seletivo: desenvolvimento de avaliações teóricas e práticas; acompanhamento de avaliações práticas (postura, ética, conhecimentos técnicos); entrevista.
- Introdução a elaboração de carta de bebidas.
- Leitura e interpretação de rótulos e contrarrótulos.
- Degustação de bebidas: aspectos visuais, olfativos e gustativos.
- *Latte art*: tipos de leites e suas diferenças; métodos de vaporização; manipulação do fluxo de leite; vaporização; grafismo; métodos *free pour* e *etching*.

#### Comportamentos destacados

- Cordialidade no trato com clientes e equipe de trabalho.
- Iniciativa, agilidade, cordialidade e disponibilidade para atender clientes.
- Respeito e discrição no atendimento aos clientes.
- Cumprimento das normas de saúde, segurança e de manipulação segura dos alimentos e bebidas.
- No ambiente do trabalho, o consumo de álcool deve estar ligado à degustação.

#### Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos e bebidas.
- Aumento da preocupação com o meio ambiente e práticas sustentáveis.
- Por conta da multifuncionalidade e otimização de custos, algumas ocupações tendem a deixar de ser necessária no organograma (Gerente e/ou Chefe de bar).
- Novo nicho de mercado é a consultoria em bares.
- Preocupação com a origem das bebidas consumidas (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).

#### Temas para formação continuada

- Comunicação em língua estrangeira (no mínimo, Espanhol e Inglês).
- Gestão de pessoas em alimentos e bebidas.
- Especialização em tipos de bebidas.
- Tendências em Mixologia.
- Técnicas, métodos de preparo de gastronomia aplicados à coquetelaria (Mixologia Molecular).
- Harmonização de alimentos e bebidas.