

Descrição por ocupação

Barista (CBO 5134-40)
Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer.
Segmento: Hospitalidade.
Qualificação: Ensino Médio; cursos de Barista e de Torra.
Subordinação: Gestor de cafeterias.
Funções
2. Elaborar fichas técnicas de produtos. 7. Higienizar e organizar o ambiente de trabalho. 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. 20. Avaliar equipes de trabalho. 21. Coordenar equipes de trabalho. 22. Treinar equipes de trabalho. 35. Elaborar carta de bebidas. 36. Gerenciar a necessidade e o processo de manutenção de equipamentos. 37. Ler e interpretar rótulos de bebidas. 39. Aplicar as boas práticas no preparo e na fabricação de bebidas. 40. Recepcionar clientes em estabelecimentos de A&B. 41. Moer, dosar, torrar, compactar e extrair café. 43. Realizar ensaios físicos em bebidas. 46. Coordenar o processo de preparo de bebidas e coquetéis.
76. Verificar características sensoriais em cafés e coquetéis preparados com café . 91. Preparar o <i>mise en place</i> da produção de cafés e coquetéis preparados com café . 94. Aplicar técnicas do <i>latte art</i> no preparo de cafés. 95. Preparar cafés e coquetéis preparados com café . 100. Degustar cafés . 101. Harmonizar alimentos cafés e coquetéis preparados com café .
Conhecimentos
<ul style="list-style-type: none">• Ergonomia e riscos do ambiente laboral.• História do café no Brasil e no mundo.• Identificação e classificação dos grãos, espécies de café.• Produção de café e regiões produtoras no Brasil e no mundo, tipos de terreno, altitude e clima.• Formas de colheita, secagem, processamento e armazenamento do grão.

- Beneficiamento e classificação do grão: limpeza do fruto, métodos de classificação, defeitos do café.
- Processo de torra: cores da torra; classificação da bebida (qualidade e sua interferência na bebida final); formação de *blend*; vantagens e desvantagens do *blend*.
- Boas práticas: 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 aplicadas; 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.
- *Mise en place* do serviço de café: conceito e finalidade.
- Planejamento para a execução do serviço: checklist, documentos de controle de materiais.
- Manejo dos equipamentos e acessórios: moinho; regulagem da moagem; qualidade da água; máquinas de café espresso; dosador.
- Selecionar granulometria adequada ao equipamento de preparo do café.
- Tempo de extração x quantidade (ml).
- Métodos de extração: *aeropress*, coador de pano, *clever*, prensa francesa, hario v60, italiana, sifão.
- Preparos de café: curto, *normale*, carioca, *ristretto*, *doppio*, correto, romano e *panna*.
- Técnicas de preparo e finalização de coquetéis a base de café.
- *Latte art*: tipos de leites e suas diferenças; métodos de vaporização; manipulação do fluxo de leite; vaporização; grafismo; métodos *free pour* e *etching*.
- Serviço de café: tendências e inovações no serviço de café.
- Análise sensorial e degustação básica do café: aspectos visuais, olfativos e gustativos.
- 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 cafeterias, lanchonetes 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.
- Técnicas de atendimento ao cliente: padrões de atendimento; tipos de clientes; etiqueta profissional.
- Leitura e interpretação de rótulos e contrarrótulos.
- Harmonizar bebidas à base de café com alimentos.
- Métodos e técnicas de análise física nas bebidas: normas de segurança; fundamentos de análises; coleta e preparo de amostras; interpretação de laudos.

Comportamentos destacados

- Iniciativa, agilidade, cordialidade e disponibilidade para atender clientes.
- Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.
- Cumprimento das normas de saúde, segurança e de manipulação segura das bebidas.
- Assiduidade e pontualidade.

Tendências específicas

- Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos e bebidas.
- Aumento da preocupação com o meio ambiente e adoção de práticas sustentáveis.
- Desenvolvimento de tecnologia avançada de equipamentos para preparação de café e bebidas derivadas.
- Novas tecnologias voltadas à torra e aos maquinários para servir o produto ao cliente.
- Preocupação com a origem de bebidas à base de cafés consumidas (se a empresa aplica os princípios do *Fair trade* e do trabalho decente).

Temas para formação continuada

- Comunicação em língua estrangeira (mínimo, Espanhol e Inglês).
- Mixologia.
- Gestão de cafeterias.
- Empreendedorismo: planejamento, plano de negócios e visão estratégica, possibilidades de empréstimo (microcrédito e financiamento).
- Planejamento de vendas: marketing direcionado, apresentação comercial dos produtos, novas formas de divulgação dos produtos, promoções.
- Precificação de mercadoria: cálculo de produção (elaboração de ficha técnica), análise de mercado local, definição de preço, o que é lucro e prejuízo, redução dos custos de produção, compra coletiva de fornecedores.