

## Chefe de bar (CBO 5101-30)/Gerente de bar (CBO 1415-15)

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

**Segmento:** Hospitalidade.

**Qualificação:** Ensino Médio completo; curso de *Bartender*.

**Subordinação:** Gerente de bar; Gerente geral.

### Funções

2. Elaborar fichas técnicas de produtos.
3. Calcular os custos das bebidas preparadas.
4. Precificar produtos e serviços de A&B.
6. Criar procedimentos para a coleta e enviar amostras para laboratórios microbiológicos.
9. Controlar os custos nos processos de produção.
11. Realizar descarte adequado de resíduos.
12. Controlar o estoque de produtos para as produções.
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.
34. Estruturar bares.
35. Elaborar carta de bebidas.
36. Gerenciar a necessidade e o processo de manutenção de equipamentos.
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.
43. Realizar ensaios físicos em bebidas.
44. Administrar a despensa de A&B do setor.
46. Coordenar o processo de preparo de bebidas e coquetéis.
48. Sistematizar dados e informações referentes à venda e ao consumo do estabelecimento.
49. Analisar controles administrativos e financeiros relativos à operação do estabelecimento.

76. Verificar características sensoriais em **coquetéis**.

95. Preparar **cafés e coquetéis**.

100. Degustar **cafés e coquetéis**.

### Conhecimentos

- Perfil profissional, identidade artística do *Bartender* e ambientes de trabalho.
- Equipamentos: conhecer o procedimento de uso.
- 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 a operação do bar.
- 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.
- 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.
- Coquetéis da *International Bartender Association* (IBA).
- Classificação dos coquetéis e escolas de Coquetelaria.
- Características dos insumos e técnicas de preparo.
- Técnicas de atendimento ao cliente.
- Técnicas de vendas e serviço de bebidas.
- Mixologia Molecular.
- Bebidas como negócio: visão mercadológica desde a produção até o comércio de bebidas.
- Planejamento e administração de bares: compras, custos e preços, dimensionamento, conceito, organização, sistemas, legislação.
- Ficha técnica: índice de aproveitamento do ingrediente; perda com descongelamento; rendimento da receita; pesos e equivalências de medidas.
- Precificação: pesquisa de mercado, análise dos custos diretos e indiretos, aplicação de margem de lucro por produto.
- Canais de compras: diversificação de fornecedores.
- Elaboração de cartas de bebidas.
- 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.
- Controle dos processos de bar.
- Custos: impactos na definição do cardápio.
- Procedimentos para realização de coleta de amostras.
- 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.
- Equipamentos e utensílios: funções, características, utilização e conservação.
- Leitura e interpretação de rótulos e contrarrótulos.

|   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Processo seletivo: desenvolvimento de avaliações teóricas e práticas; acompanhamento de avaliações práticas (postura, ética, conhecimentos técnicos); entrevista.</li> <li>• Técnicas de atendimento ao cliente: padrões de atendimento; tipos de clientes; etiqueta profissional.</li> <li>• Métodos e técnicas de análise física nas bebidas: normas de segurança; fundamentos de análises; coleta e preparo de amostras; interpretação de laudos.</li> <li>• Degustação de bebidas: aspectos visuais, olfativos e gustativos.</li> </ul>  |
| <b>Comportamentos destacados</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades.</li> <li>• Criatividade para a melhoria das atividades e/ou resolução de problemas.</li> <li>• Resiliência.</li> <li>• Atenção às inovações e mudanças do segmento.</li> <li>• Liderança.</li> </ul>  |
| <b>Tendências específicas</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumento da preocupação com a manipulação segura dos alimentos e bebidas.</li> <li>• Aumento da preocupação com questões relacionadas à saudabilidade.</li> <li>• Aumento da preocupação com relação ao consumo de álcool.</li> <li>• Aumento da preocupação com o meio ambiente e práticas sustentáveis.</li> <li>• Aumento do uso das redes sociais, pelos consumidores, para realização avaliação dos produtos.</li> <li>• Por conta da multifuncionalidade e otimização de custos, algumas ocupações tendem a deixar de ser necessária no organograma (Gerente de bar).</li> <li>• Preocupação com a origem das bebidas consumidas (se a empresa aplica os princípios do <i>Fair trade</i> e do trabalho decente).</li> </ul> |
| <b>Temas para formação continuada</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicação em língua estrangeira (no mínimo, Espanhol e Inglês).</li> <li>• Gestão de pessoas em alimentos e bebidas.</li> <li>• Liderança.</li> <li>• Especialização em tipos de bebidas.</li> <li>• História e tendências em Mixologia.</li> <li>• Técnicas, métodos de preparo de gastronomia aplicados à coquetelaria (Mixologia Molecular).</li> <li>• Técnicas de <i>flair</i> e preparo de coquetéis com entretenimento.</li> <li>• Mixologia.</li> <li>• Legislação vigente acerca da venda e consumo de bebidas alcoólicas.</li> </ul>   |