

Degustador de café (CBO 8484-05)

Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Hospitalidade

Qualificação: Ensino Médio completo; cursos de Barista, pré *Q-Grader*; certificação profissional de *Q-Grader*

Subordinação: não se aplica

Funções

- 13. Organizar o estoque de produtos para as produções.
- 40. Recepcionar clientes em estabelecimentos de A&B.
- 41. Moer, dosar, torrar, compactar e extrair café.
- 43. Realizar ensaios físicos em bebidas.

- 76. Verificar características sensoriais **de cafés**.
- 91. Preparar o *mise en place* da produção **de cafés**.
- 100. Degustar **cafés**.

Conhecimentos

- Conceito de 5 Rs: repensar, reduzir, recusar, reutilizar e reciclar, conceito e aplicabilidade no trabalho de manipulação e serviços de alimentos e bebidas.
- Planejamento para a execução do serviço: *checklist*, documentos de controle de materiais.
- Produção de café e regiões produtoras no Brasil e no mundo, tipos de terreno, altitude e clima.
- Características e particularidades dos grãos de café.
- *Mise en place*: conceito e finalidade.
- Formação de *blend*; vantagens e desvantagens do *blend*.
- Granulometria adequada ao tipo do café.
- Análise sensorial de bebidas: visual, olfativo, gustativo e a bebida como um todo.
- Conhecer os preparos de café.
- Terminologia técnica da análise sensorial de bebidas e resgate da memória sensorial.
- Materiais e documentos técnicos.
- Emissão de laudos, necessário estar de acordo com as legislações:
 - Mapa nº 54, de 18 de novembro de 2009;
 - Mapa nº 55, de 18 de novembro de 2009.
- 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.
- Técnicas de atendimento ao cliente: padrões de atendimento; tipos de clientes; etiqueta profissional.
- Processo de torra: cores da torra; classificação da bebida (qualidade e sua interferência na bebida final); formação de *blend*; vantagens e desvantagens do *blend*.
- Métodos e técnicas de análise física nas bebidas: normas de segurança; fundamentos de análises; coleta e preparo de amostras; interpretação de laudos.
- *Mise en place* do serviço de café: conceito e finalidade.
- Degustação de cafés: aspectos visuais, olfativos e gustativos.

Comportamentos destacados
<ul style="list-style-type: none"> • Atenção e cuidado na realização das suas atividades. • Proatividade, responsabilidade e comprometimento na realização das atividades. • Atenção às inovações e mudanças do segmento. • Sigilo empresarial. • Comportamento investigativo.
Tendências específicas
<ul style="list-style-type: none"> • 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 produção do plantio e produção da colheita, na torra e para servir o produto ao cliente. • Preocupação com a origem de cafés consumidos (se a empresa aplica os princípios do <i>Fair trade</i> e do trabalho decente).
Temas para formação continuada
<ul style="list-style-type: none"> • Repertório de aromas e sabores. • Legislações sanitárias em vigor no País. • Comunicação em língua estrangeira (no mínimo, Espanhol e Inglês). • Boas práticas na manipulação de bebidas. • Elaboração de carta de bebidas. • 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.