

MÓDULO 8

O bar e seus serviços

- 8.1 – Instalações e equipamentos do bar
- 8.2 – Tipos de bar
- 8.3 – Perfil do Barmen
- 8.4 – Brigada de bar
- 8.5 – Atribuições de cada elemento
- 8.6 – Ordem hierárquica
- 8.7 – Higiene nos locais de trabalho
- 8.8 – Mise-en-place de bar
- 8.9 - Técnicas de serviço

❖ INTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- Para um bom funcionamento do bar, é primordial que este possua instalações bem dimensionadas e um bom e completo equipamento.
- O bar é constituído por um balcão, atrás do qual, os Barmen trabalham. Atrás desse balcão deve existir espaço suficiente para o pessoal trabalhar livremente, frigoríficos suficientes para armazenar uma quantidade suficiente de bebidas frescas, prateleiras ou mesas para a colocação de garrafas e um móvel munido de gavetas e prateleiras.
- Para além disso, o bar é constituído por mesas e cadeiras e bancos altos que normalmente se colocam junto ao balcão. Porém, existem bares que tem um número muito reduzido de mesas e cadeiras e possuem mais espaços livres para as pessoas andarem de pé.
- A casa de banho dos clientes, também se deve dar muita importância, quer em termos de espaço e decoração, quer em termos de materiais e de higiene e limpeza.
- Dentro da área dos clientes, e se possível à entrada, deverá existir um bengaleiro, para a colocação de guarda-chuvas ou outros utensílios que sejam incómodos de levar para a mesa.
- O bar deve ter uma copa equipada com máquina de lavar copos, bancadas de apoio, armários, prateleiras,...
- Uma pequena cozinha, para a preparação de sanduiches, é também muito importante e deve estar equipada com fogão, torradeira, frigoríficos, uma pequena banca,...
- Para armazenamento de stocks, deve existir um pequeno armazém equipado com prateleiras. E para armazenamento de vasilhame outro pequeno espaço.
- Por questões de higiene, é conveniente que haja uma pequena divisão para depósitos de lixos, estando estes devidamente acondicionados e com ligação direta ao exterior.
- Para o pessoal deverá existir vestiário/casa de banho, a fim de estes procederem à troca de roupas.

❖ O Balcão

- Tratando-se do elemento mais em destaque em qualquer bar, deve existir o máximo cuidado aquando da sua instalação.
- O balcão do bar varia naturalmente consoante o tipo de estabelecimento a que se destina, no entanto este não deve ser alto nem baixo.
- Devem existir bancos fixos ou amovíveis para os clientes, devendo estes ser confortáveis, além da tradicional barra e do apoio para os pés.
- As senhoras não devem ser esquecidas e para evitar que o balcão fique ocupado com malas de mão, é conveniente que exista um local próprio em frente dos bancos onde possam ser colocadas.
- É de máxima importância o aproveitamento racional do espaço interior, como a distribuição de prateleiras, armários,...
- As medidas aconselhadas e recomendadas para a altura do balcão é de 110cm; para a largura do balcão 60cm; altura do aparador 90cm; a distância entre a bancada de trabalho e o aparador 150cm e a distância entre os bancos (fixos ou amovíveis) 30cm.

LISTAGEM DE MOBILIÁRIO

- Balcão.
- Móvel aparador.
- Prateleiras.
- Mesas de serviço.
- Cadeiras.
- Mesas.
- Bancos pequenos (mochos).
- Bancos altos de balcão.
- Bengaleiro.
- Variados objetos decorativos.
- Outros.

LISTAGEM DE MAQUINARIA

- Máquina de lavar copos.
- Banca de balcão (pequena).
- Banca de copa (grande).
- Frigoríficos em quantidade suficiente.
- Máquina de café.
- Moinho de café.
- Máquina de gelo em cubos.
- Moinho de gelo/máquina de gelo moído.

- Espremedor de citrinos.
- Máquina de batidos.
- Máquina registadora ou sistema informático.
- Máquina de cerveja de pressão.
- Torradeira.
- Fogão.
- Outros.

LISTAGEM DE UTENSÍLIOS

- Saca-rolhas
- Abre cápsulas.
- Pinça de gelo.
- Balde de gelo.
- Faca de fruta.
- Tábua de cortes.
- Cinzeiros.
- Guardanapos de papel pequenos.
- Guardanapos de papel grandes.
- Abre-latas.
- Funil pequeno.
- Saleiro.
- Pimenteiro.
- Doseador de noz-moscada.
- Doseador de canela.
- Porta-palhas.
- Shakers variados.
- Copo de misturas.
- Passador.
- Colher de bar (com ou sem pilão).
- Pilão
- Paliteiros.
- Doseador.
- Garrafa de soda.
- Decanter's.
- Bandejas de serviço.
- Bandeja para trocos.
- Bules diversos.
- Leiteiras diversas.
- Sticks para bebidas.
- Bases para copos.
- Outros.

COPOS E LOUÇAS

- Copos long-drink.
- Copos medium-drink.
- Copos short-drink.
- Copos old-fashioned.
- Tubos para aguardentes brancas.
- Copos para cerveja ou tulipas.
- Balões para aguardentes velhas.
- Cálices a Porto.
- Copos tipo Sour.
- Taças a cocktail.
- Taças a espumante ou flutes.
- Cálices a licor.
- Copos para bebidas quentes.
- Cálices a pousse-café.
- Copo Irish coffee.
- Copos de vinho tinto.
- Copos de vinho branco.
- Copos on-the-rocks.
- Jarros diversos.
- Pratos para aperitivos.
- Pratos para sanduiches.
- Canecas para cerveja.
- Canecas para pimm's.
- Copo tipo girafa.
- Conjunto de chávena, pires a chá e a café.
- Colheres de chá e café.
- Colheres de refresco.
- Outros.

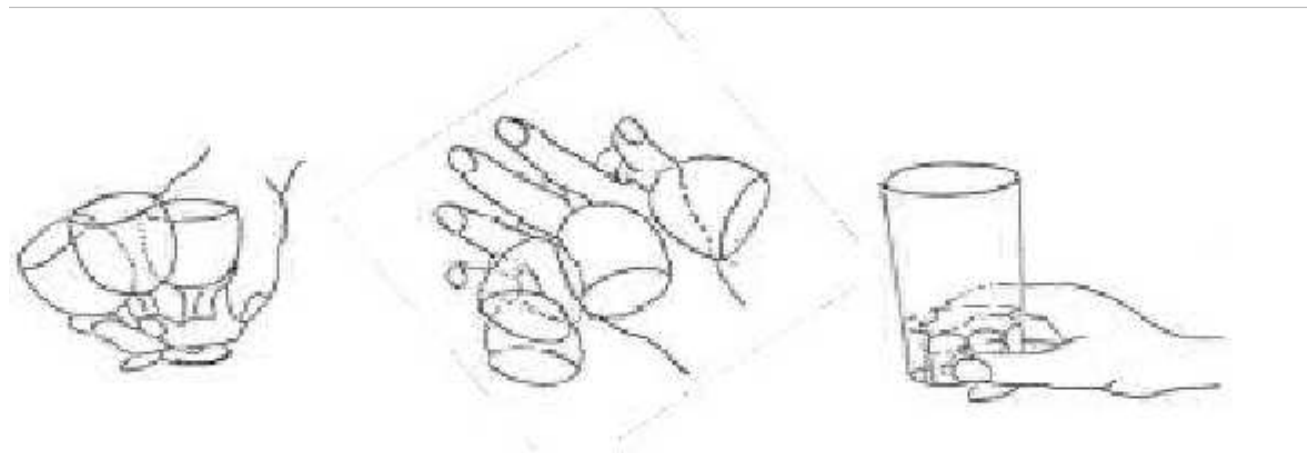
MATERIAIS DE HIGIENE E LIMPEZA

- Panos para polir copos.
- Panos de limpar louça.
- Panos do chão.
- Panos para móveis.
- Panos para bandejas.
- Toalhas para mãos
- Detergente da louça.
- Líquido dos móveis.
- Limpa vidros.

- Líquido para inox.
- Detergente da máquina da louça.
- Outros.

❖ Utilização de copos e utensílios

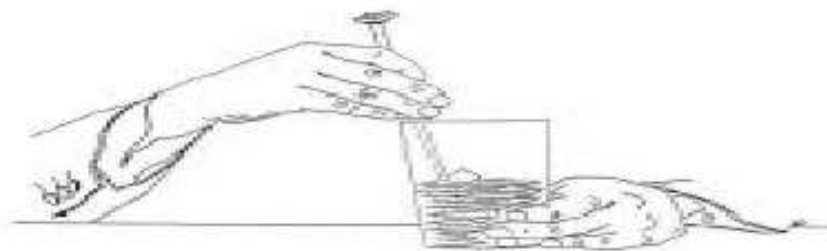
Utilização dos copos



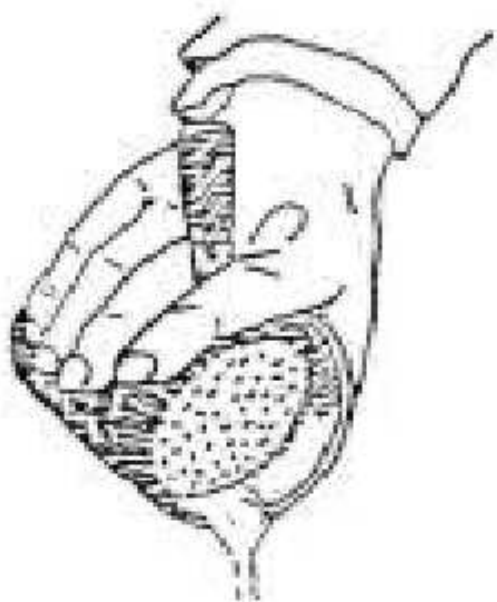
- A primeira figura apresenta um modo pouco correto de pegar em copos, pois pelo menos um está completamente em contacto com a palma de mão.
- As outras duas figuras apresentam como se deve transportar os copos, sempre pelo pé do copo, quando este o tem, ou sempre pela base nos casos dos copos que não tem pé.
- Nunca se deve agarrar num copo junto do respetivo bordo, muito menos, meter-lhe os dedos dentro.
- É preciso ter este cuidado na utilização dos copos, não só durante o serviço aos clientes, mas também quando limpeza e da arrumação.

Utilização do Copo de misturas

- Nunca se deve segurar na colher senão pelo cabo, seja para pisar, seja para mexer, seja para limpeza e arrumação.
- Para mexer, os movimentos devem ser suaves mas simultaneamente energéticos.
- A colher deve ser movimentada circularmente, principalmente à custa de movimentos digitais e não da mão.
- O recipiente deve ser seguro com suavidade, mas com firmeza, pela base, assente sobre a área de serviço.



- Nunca se deve agarrar no copo de misturas junto do respetivo bordo, muito menos, meter-lhe os dedos dentro, seja durante a preparação das bebidas, seja na limpeza e arrumação.
- De preferência, o passador deve ser seguro pela mesma mão que agarra o copo, porque é sinal de maior destreza. Contudo o passador pode também ser manejado com a outra mão, caso se trate de verter grande quantidade de líquido.



Utilização do Shaker

- É fundamental executar os movimentos com os cotovelos bem levantados, ao nível dos ombros.
- É fundamental também mover os braços sem balançar a cabeça ou o tronco.
- O topo do shaker deve estar sempre voltado para o empregado.



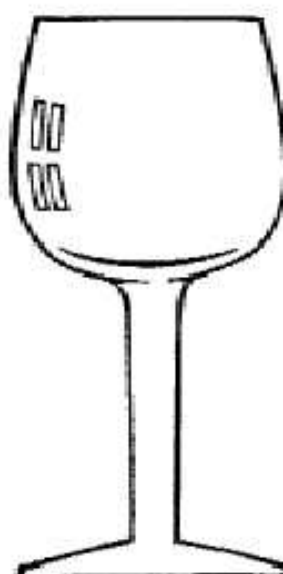
Copos e Utensílios



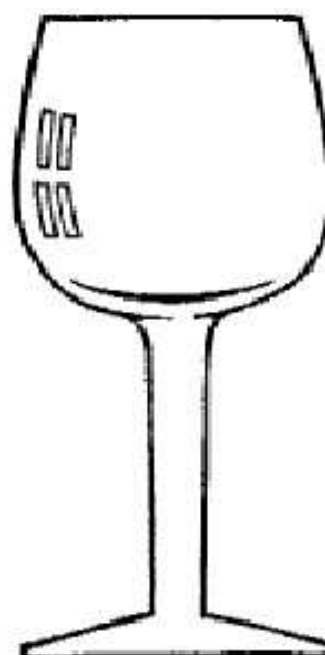
Copo de
vinho
branco



Copo de
vinho tinto



Copo de
água



Copo de
vinho tinto
velho



Long Drink
(tumbler grande)



Medium Drink
(tumbler médio)



Short Drink
(tumbler pequeno)



Old Fashioned



Tubo



Cálice a Vinho do Porto



Balão para
Aguardentes Velhas



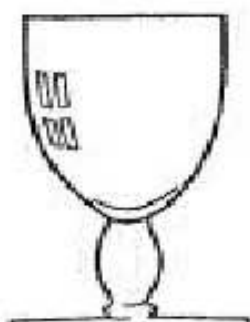
Cálice a Licor



Cálice a Pousse Café



Cálice de Prova



Cálice a
Irish Coffee



Taça de
Espumante



Flute



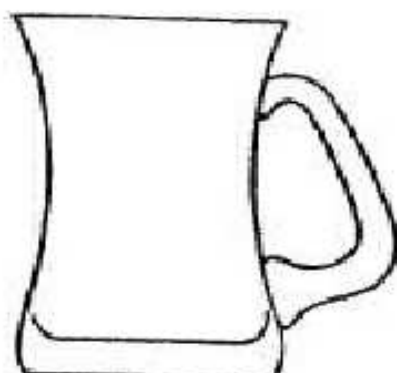
Taça de Cocktail



Taça de Cocktail
Dupla



Antiga Taça de
Vermute



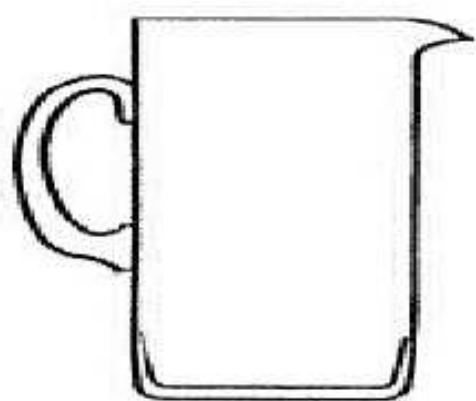
Caneca de
Pimm's



Copo de Cerveja



Antigo Cálice de
Vinho do Porto



Jarro



Copo a Bebidas
Quentes



Boston Shaker's



Shaker Tradicional



Frappé



Balde de Gelo



Pinça de Gelo



Copo de Misturas



Passador



Medidor



Saca-rolhas



Colher de bar



Faca de Fruta



Espremedor de Citrinos



Porta Palhas

❖ TIPOS DE BAR

- Com a evolução dos tempos e das exigências da sociedade, assistiu-se a um surto de diferenciados tipos de Bar. Digamos que existe a ideia geral de bar e depois toda uma ramificação de diferentes tipos do mesmo que tomam determinados nomes consoante as suas características (decoração, conforto, ambiente, localização, tipo de oferta de produtos.) mas é sobre tudo pelos serviços específicos prestados ao público.

- Estes estabelecimentos adaptaram-se e evoluíram de uma forma tão notável que nos dias que correm nós podemos deparar com bares em lugares tão diversos como em hotéis, motéis, estalagens, residenciais, albergarias, complexos turísticos, ainda com estabelecimentos individuais ou em aviões, paquetes e outros navios, clubes, e muitos mais.

- Alguns tipos de bar existentes:

- Beer bar (Cervejaria) - Em Portugal é denominado de Cervejaria. É um tipo de estabelecimento, que serve todo o tipo de bebidas mas o que o caracteriza é a cerveja de pressão, tem uma cozinha simples e rápida onde serve essencialmente marisco, snacks.

- Pastelaria / Cafetaria / Boutique de Pão Quente - É um tipo de estabelecimento que serve todo o tipo de bebidas mas o que o caracteriza é o serviço de cafetaria, doces e seus derivados, pão, sandes.

- Casa de Chá - É um tipo de estabelecimento que serve essencialmente chás e infusões, acompanhadas de biscoitos e outros doces.

- Gelataria - É um tipo de estabelecimento que serve todo o tipo de bebidas, mas o que o caracteriza são os gelados e sorvetes. Por vezes as gelatarias estão associadas também ao serviço de crepes e/ou gaufres.

- Cocktail Bar - É normalmente um bar de hotel, embora também haja este tipo de bares nas cidades. É constituído por mobília confortável, mesas baixas, poltronas. Servem todo o tipo de bebidas, destacando-se a arte de preparar e servir cocktails.

- Piano Bar - É um bar de características semelhantes ao Cocktail Bar, mas com a particularidade de ter permanentemente música de piano ao vivo, podendo por vezes ser acompanhado por voz. Estes bares estão instalados em hotéis ou fora destes, muito vulgares nas grandes cidades Americanas, sendo estabelecimentos com ambiente selecionado.

- Pub - De origem inglesa, com características muito próprias, o pub caracteriza-se pela sua decoração, normalmente com algumas mesas e cadeiras ou bancos e música constante. Serve todo o tipo de bebidas, destacando-se as várias cervejas disponíveis. Para além disso, possui uma pequena cozinha, para a preparação de pequenas refeições.

- Swimming Pool-Bar - É um bar de apoio às piscinas, virado para o serviço de refrigerantes, águas, batidos, sumos, cervejas e cocktails e também sanduíches, ou outro tipo de refeições ligeiras. Normalmente está aberto no período de funcionamento da piscina.

- Cyber-Bar (Cyber café) - É um tipo de bar com características muito específicas, visto ser um local de trabalho ou lazer onde o cliente tem à sua disposição computadores com ligação à internet que poderá utilizar. Com a evolução da tecnologia, hoje em dia uma grande parte dos bares têm internet sem fios para que os clientes possam conectar os seus equipamentos (laptops, tablets, smartphones,...). Nele servem-se todo o tipo de bebidas, mais especificamente sumos, refrigerantes e cafés.

- Wine Bar - É um novo tipo de bar, vocacionado para o serviço de vinhos a copo ou à garrafa, podendo servir também outro tipo de bebidas. Também oferecem alguns snacks de modo a proporcionar uma melhor apreciação dos vinhos. Dado que o nosso país é um grande produtor de vinho, provavelmente, estes bares poderão ter muita aceitação, sobretudo nas zonas turísticas e nas zonas de produção (inseridos nas rotas de vinhos).

- Oxygen bar - Tipo de bar muito específico, visto nele não se vender bebidas alcoólicas, só águas e onde as pessoas respiram o oxigénio puro com aromas. Os clientes ainda podem eles próprios selecionar os aromas desejados.

- Galeria Bar - Estão normalmente implantados nas grandes Galerias de arte onde se realizam exposições permanentes de arte, pintura, fotografia ou reuniões de âmbito cultural. São aqui servidos cocktails simples, águas e espumantes, ou outras bebidas, normalmente acompanhados com serviço de tapas e canapés ou salgadinhos.

- Snack-bar - É um bar essencialmente virado para o serviço de refeições rápidas, sobretudo ao almoço, jantar e ceia, servindo também todo o tipo de bebidas. Caracteriza-se por um balcão comprido e bancos altos nos quais as pessoas se sentam e comem.

- Milk Bar - Ainda muito pouco divulgado, este bar está principalmente virado para o serviço de leite, batidos ou outro tipo de bebidas à base de leite, apesar

de servir outro tipo de bebidas, como sumos, águas e cafés, mas quase sempre bebidas sem álcool.

Classificação dos estabelecimentos de Restauração e Bebidas com Dança

- Cabaret - Os Cabarets vendem todo o tipo de bebidas, mas o que caracteriza estes estabelecimentos são os espetáculos que podem ser de magia, arte circense, comédia, dança, entre outros. O cabaret mais famoso do mundo é o Moulin Rouge em Paris.

- Boîte (Boate) / Night Club (Clube Noturno) - São locais de diversão que servem todo o tipo de bebidas. A atração principal são bailarinas que dançam apelando à sensualidade e ao erotismo. Local escolhido por muitos para despedidas de solteiro.

❖ PERFIL DO BARMAN



- Para se dar uma definição de Barman muita tinta tem corrido. Ele é o profissional que prepara bebidas alcoólicas simples ou compostas. É um artista que tem o dom de misturar bebidas (tal como o músico tem do de misturar as notas) e embelezar as suas composições. Pode mandar confeccionar ou preparar saborosas sandes, cafés, chás.
- Elabora contas e recibos, tem que saber fazer inventários, deve ter conhecimento das necessidades do bar e deve ser detentor de conhecimentos sobre higiene, segurança no trabalho.
- No contexto da hotelaria o Barman é mais uma peça da máquina, como o são todas as outras profissões. Peça importante, é um facto, mas apenas mais uma peça.
- Para o Barman existe um perfil a cumprir, pois como profissional, é detentor de uma profissão que por vezes é ingrata, devendo tentar desempenhar o seu cargo o melhor possível. Há que dignificar a profissão com conhecimentos técnicos, com um toque pessoal, utilizando para isso a sua criatividade. E isto para quê? Para que o profissional de bar sinta orgulho em si mesmo, tendo como inspiração um grande brio profissional.
- Se o Barman não dominar a técnica, deita por terra todas as outras qualidades, pois o sabor e o aspeto das suas bebidas podem traí-lo; para além da mise-en-scène.
- A técnica e a criatividade não são os únicos elementos fundamentais. Para ser um bom Barman, ele deve misturar no seu shaker os seguintes ingredientes: cultura, discrição, aprumo, fino trato, inteligência, relações públicas e muita humildade. Shaker batido, tudo mexido e eis o conteúdo para um Barman!

Cultura – É indispensável! Muitas vezes o cliente procura no Barman o parceiro para conversar, participa também em imensas conversas de grupo, quase sempre com clientes dos mais variados escalões sociais. Já imaginaram o comportamento de um barman que não possua um grau de cultura razoável?

Discrição – Neste aspeto o Barman tem um papel bem importante a desempenhar. No seu local de trabalho ouve, por vezes, importantes conversas, são-lhe feitas as maiores confidências. O Barman é dos profissionais mais bem informados mas, se não usar de grande discrição pode dar origem a grandes tragédias.

Aprumo – O modo como o Barman se apresenta e se comporta contribui bastante para o seu sucesso. Casacos amachucados, calças sem vinco, sapatos por engraxar, barba por fazer ou cabelo mal cuidado, não são com certeza coisas próprias de um verdadeiro Barman.

Fino trato – O fino trato assim como o aprumo completam uma das facetas do Barman que é o saber estar, saber dirigir-se aos seus clientes, independentemente do nível social a que pertencem.

Relações Públicas – O Barman é, muitas vezes, chamado para tratar de assuntos que ultrapassam o serviço de bar; pequenos serviços ou favores aos seus clientes, várias informações, por outras palavras, o barman é também um relações públicas.

Humildade – Esta é uma grande qualidade num Barman. Humildade nada tem a ver com submissão. Um Barman que não use uma boa dose de humildade, no seu dia-a-dia, põe em risco a sua profissão e terá, pelo menos, alguns problemas no seu emprego.

Inteligência – O Barman deve aplicar todos os predicados atrás mencionados numa forma inteligente. Não se é um bom relações públicas pelo facto de falar muito com o cliente. Há alturas em que o cliente não tem vontade de falar, outras vezes é impedido de o fazer porque o Barman não teve a noção de quando devia parar. A inteligência é, pois, necessária para impedir os excessos até uma certa arrogância que se verifica em alguns Barman.

Mas, como atrás foi referido existe um perfil a cumprir, resumindo esse perfil em três partes fundamentais:

Aptidões Morais

O barman tem que ter espírito de sacrifício, honestidade, humildade, respeito recíproco e ser compreensivo. Deve cumprir os horários estabelecidos e as normas de higiene que assentem nas diretrizes emanadas. Deve respeitar a hierarquia.

Aptidões Físicas

O Barman tem que ser detentor de uma grande destreza de movimentos e sobretudo tem que ter um bom sentido gustativo, uma excelente noção de decoração e uma boa imaginação.

Aptidões Profissionais

Deverá ainda possuir grande poder de memorização e facilidade de comunicação no estabelecimento de relações, deve ser afável, discreto, metódico e observador. O barman tem uma dupla atividade, não é só um perito em bebidas mas também um agente relações públicas, troca opiniões, cria laços

de amizade é procurado muitas vezes para ser alvo de desabafos.

Resumidamente o Barman é ao mesmo tempo um psicólogo e um técnico, tem que ser paciente, atencioso e tem de possuir uma razoável cultura.

Deve saber alguns idiomas, especialmente o inglês e o francês, no entanto quanto mais idiomas falar fluidamente melhor (alemão, espanhol, italiano, mandarim.)

Estas características dão ao Barman/Barmaid uma dignidade própria, tornando o fator importante na atracção e conservação da clientela e no sucesso do Bar.

DEZ REGRAS PARA OS BARMEN:

- O Barman é um artista e o misturar das bebidas uma arte que é alimentada pelo espírito, aroma, paladar e cor.
- A missão do Barman é a de alegrar e não intoxicar.
- Faz de cada cliente um amigo e não de cada amigo um cliente.
- Nunca ofereças uma bebida sem um sorriso.
- Diz o que for necessário, não escutes o que te não diz respeito e esquece os segredos amigáveis.
- Sê o mais cuidadoso, o mais elegante, o mais amigável e o mais refinado em todos os momentos e em todos os lugares.
- Não enganes com as tuas bebidas. Serve o melhor.
- Sê paciente cm os teus ajudantes no Bar. Ensina-lhes a profissão com carinho e não os desiludas.
- Conserva sempre viva a tua solidariedade profissional e não permitas a quem quer que seja extingui-la
- Sê orgulhoso em ser Barman, mas merece-o

❖ BRIGADA DE BAR

A organização hierárquica é importante para o sucesso de qualquer organização. A atribuição de uma brigada vai depender das dimensões do próprio bar, assim como, das funções a desempenhar por cada um. Não se vai estar a criar uma brigada completa para um pequeno bar, até porque temos de pensar na viabilidade económica. Mas um bar com capacidade para centenas de pessoas e com muito movimento já justifica ter uma brigada organizada.

❖ As funções de cada elemento do bar

Supervisor de bar - É o profissional que coordena e supervisiona todo o funcionamento dos bares, sob a orientação da direção, podendo este cargo ser atribuído ao responsável pelas comidas e bebidas.

É o responsável pelos inventários permanentes dos produtos de consumo e utensílios de serviço. É também da sua responsabilidade a elaboração das cartas e listas de preços e conservação de materiais, instalações e equipamento. Elabora os horários de trabalho e mapas de férias.

Estas funções também podem ser entregues ao chefe de bar.

Chefe de Bar - O chefe de bar, é o responsável técnico do bar e deve: Possuir qualidades de chefia e saber usa-la.

Ter conhecimento de como se servem todos os tipos de bebidas, da melhor maneira de organizar o serviço e ensinar tudo isso à sua equipa. Saber resolver os conflitos na sua equipa da melhor maneira. Competência, espírito de sacrifício e poder de organização. Espírito de humildade na relação com os seus colegas de trabalho. Organizar todo o serviço e supervisionar a sua equipa.

Zelar pelo bom funcionamento do bar tendo em vista o correto funcionamento do mesmo. Precaver-se da falta de bebidas e outros produtos, a fim de proceder à renovação dos stocks.

Resolver da melhor maneira possível todos os problemas que poderão por em risco o bom funcionamento do bar. Em suma, o chefe de bar é o principal responsável técnico do bar e possui as funções de supervisor de bar. Em algumas brigadas, existe o subchefe de bar, que substitui as funções do chefe na sua ausência.

Barman - Independentemente das categorias de ser de 1ª ou de 2ª, o Barman tem como funções: Preparar e servir todo o tipo de bebidas. Cuidar das limpezas de todas as instalações do bar, assim como possuir organização, higiene e arrumação. Ter noção de quantidades de bebidas a misturar na preparação de cocktails e outras composições. Receber os pagamentos dos clientes, guiando-se pelos preços em vigor no estabelecimento. Informar o seu

superior de todas as faltas de bebidas, assim como de qualquer outro problema que prejudique o bom funcionamento do bar. Receber os clientes com simpatia e atenção fazendo com que este se sintam bem.

❖ A hierarquia do bar

A hierarquia da brigada completa de bar

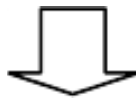
SUPERVISOR DE BAR



CHEFE DE BAR



BARMAN DE 1ª



BARMAN DE 2ª



APRENDIZ/ESTAGIÁRIO

O conceito de Barman de 1ª ou de 2ª, hoje em dia já quase não existe, merecendo importância apenas como categoria profissional.

❖ HIGIENE NOS LOCAIS DE TRABALHO

CONSELHOS PRÁTICOS

Para prestigiar o nome do bar, é necessário manter uma qualidade sem defeitos, não somente na escolha dos produtos a utilizar na preparação das bebidas, como também no campo genérico de higiene e arrumações.

Algumas informações importantes:

A lavagem de copos é muito importante. Devemos ter a certeza que ao pegarmos num copo para servir uma bebida, este esteja perfeitamente limpo e brilhante. Podemos realizar esta operação de duas maneiras diferentes:

1-Lavagem à máquina, com a utilização de detergente adequado para o efeito e à temperatura adequada. Os copos devem ser escorridos antes de ir para a máquina, a fim de não sujar demasiado a água e logo após a lavagem devem ser enxaguados com um pano seco próprio para o efeito. Deve-se ter especial atenção com os copos de leite, batidos e cerveja que muitas vezes necessitam de uma pré lavagem antes de serem lavados na máquina.

2-Lavagem à mão, com esfregão adequado para não riscar demasiado os copos, assegurando uma boa remoção da sujidade. O detergente a usar deve ser adequado para o efeito e logo após a lavagem, deve-se enxaguar com um pano e depois polir com outro. Se utilizar balões de vidro para a preparação do café (café de balão), deverá diariamente, depois do fecho do estabelecimento, retirar o filtro de flanela da tulpia e proceder à sua limpeza, deixando-o durante a noite a secar fora da tulpia, evitando desta forma o cheiro a bafio. Para evitar que o cheiro dos cinzeiros seja desagradável, devemos limpá-los regularmente com o auxílio de um pincel e lavá-los diariamente. (em caso de não ser possível lavá-los no final do dia, devem ficar mergulhados em água até ao dia seguinte, para evitar a continuidade do cheiro. Quando se procede à limpeza dos cinzeiros, devemos verificar se as beatas se encontram todas apagadas, pois este ato pode incendiar o caixote do lixo e ter consequências muito graves.

Se tivermos de espremer laranjas e limões ao mesmo tempo, deve-se espremer primeiro os limões, pois se fosse o inverso, e o espremedor não ficasse corretamente limpo (como deveria), notar-se-iam os vestígios da laranja no sumo de limão.

Antes de espremer citrinos, pode-se extrair as cascas dos mesmos para utilizar em decorações.

As laranjas e limões quer para extrair as cascas ou sumos, ou para cortar às rodela, devem ser previamente lavadas. Quando muito sujas use-se uma escova macia.

Deve-se possuir utensílios em quantidade como saca-rolhas, facas de fruta, abre cápsulas, de modo a que quando faltar um deles tenhamos outro sobresselente.

As máquinas como frigoríficos, torradeiras e outra, são ótimos elementos de ajuda no bar. Devemos conhecer o correto funcionamento destas e proceder a

regulares limpezas e manutenções (filtros,...) de acordo com as instruções técnicas e o plano de higienização e de manutenção.

Para bares virados para a preparação de cocktails, devemos ter vários tamanhos e tipos de shakers e proceder a uma eficaz lavagem após cada utilização, a fim de estarem em ordem para outra operação.

Se em determinadas composições quisermos dar um toque de espuma, devemos adicionar algumas gotas de clara de ovo.

O balcão é o principal local de trabalho do Barman, por isso devemos mantê-lo sempre impecavelmente limpo, organizado e desimpedido de louças sujas.

Não se deve confundir as prateleiras do bar com as de uma cave. No bar as garrafas devem estar sempre limpas e brilhantes.

O sumo de limão e os produtos à base de amoníaco são o melhor tratamento para a limpeza de vidros e espelhos.

Na prateleira, devemos manter as garrafas sempre na mesma posição e com o rótulo virado para a frente. Deste modo, sabemos localizar todas as garrafas, mesmo com os olhos fechados.

Devemos sugerir bebidas diferentes ao cliente e fugir da rotina do whisky e da cerveja.

Devemos estar muito atento aos produtos degradáveis, como o leite, natas, frutas, etc.

Vender do bom só é melhor. O cliente paga, mas fica satisfeito.

As chávenas de café devem ser lavadas, de preferência manualmente, pois quando o café seca, torna-se muito difícil de remover as marcas. Após a lavagem manual devem ser lavadas na máquina.

Deve-se dobrar o cuidado para copos utilizados por senhoras. Estes podem ter marcas de báton, muitas vezes difíceis de sair com uma lavagem normal.

Os sumos naturais e decorações de frutos para decorações, devem ser preparados na hora de serviço. Se o movimento do bar assim não o permitir, devemos colocar os sumos sem gelo e tapados no frio e as decorações cobertas com um pano húmido para não secarem.

As instalações devem apresentar-se impecáveis, num perfeito estado de conservação, asseio e higiene. Para que tal se verifique é necessário aspirar as alcatifas, abrir cortinados e janelas para evitar o cheiro a mofo, lavar o pavimento incluindo no interior do balcão e da copa,.

Em suma, devemos ter todos os cuidados de higiene e arrumação a fim de nunca dar má impressão ao cliente e fazer com que este não volte ao nosso bar.

❖ MISE EN PLACE DE BAR

A produtividade do pessoal depende da organização do trabalho com a correspondente definição das funções compreendidas no contexto da exploração. A organização do trabalho favorece não só o empresário, pelos melhores resultados a que normalmente conduz, como também dá origem a indiscutíveis vantagens para o funcionário, como por exemplo a simplificação de tarefas, a economia de esforços, a racionalização de movimentos.

A mise en place consiste, basicamente, na preparação de todos os serviços que antecedem a abertura do bar ao público, tais como: aprovisionamento das mercadorias requisitadas, troca de roupa. Daqui depende o êxito dum bom dia de trabalho.

Check List

Para uma melhor organização e facilidade de execução da mise-en-place, o Barman deverá elaborar o sua própria Check-List e na qual devem constar todas as tarefas a executar periodicamente.

Entre os inúmeros tipos de check list que existem, apresenta-se um exemplo:

| PRODUTO | QUANTIDADE |
|---------|------------|
| Hortelã | 0 |
| Natas | 0 |
| Sumos | 0 |
| Trocos | 0 |
| Roupa | 0 |
| Gelo | 0 |

Racionalização do Serviço de Bar

Para uma racionalização do serviço de bar é necessário que, para além da elaboração da check list, se tenha em consideração a disciplina, a organização e a previsão, fatores que resultam num trabalho muito mais fácil.

Tarefas diárias da mise en place de bar

1. Inspeção geral do Bar (vidros, cortinados, mesas, cadeiras, estofos, alcatifas, arejamento, aquecimento e iluminação).
2. Ligação de máquinas, transporte e arrumação de mercadoria requisitada.

3. Substituição das comunicações antigas pelas atualizadas. Registo do número de clientes (se for um bar dum estabelecimento hoteleiro) ou de serviços especiais a executar nesse dia.
4. Lavagem e etiquetagem das garrafinhas munidas de conta-gotas, para vermute, clara de ovo, grenadine, assim como as garrafas de sumo de limão, ananás, toranja e xarope de açúcar.
5. Lavagem das laranjas e limões. Fazer sumos, xarope e chantilly e ainda o lemon base. Cortar rodela de laranja e de limão. Limpeza de hortelã.
6. Abertura de produtos enlatados (azeitonas, ananás, pêssegos ou sumos) e sua imediata transferência para recipientes, de preferência de vidro.
7. Aprovisionamento de frutos da época, para decorações especiais (morangos, uvas, cerejas.).
8. Limpeza da parte interior do balcão, (prateleiras, garrafas, shaker e todo o aparelho do Bar, com sabonária se for necessário).
9. Substituição da roupa dos aparadores e troca da mesma por roupa limpa.
10. Arrumação do material, que eventualmente tenha sido lavado noutra secção.
11. Colocação no local de trabalho do gelo (cubos, cilindros ou moído).
12. Empratamento dos aperitivos sólidos.
13. Conferência do fundo de caixa e obtenção de trocos para o movimento diário.

Os serviços de conservação e limpeza mais morosos devem ser efetuados de forma a não coincidirem mais que um no mesmo dia.

Exemplos de tarefas periódicas:

Sabonária - Todas as segundas-feiras

Descalcificação de Máquinas - 1ª terça-feira de cada mês

Descongelação de Frigoríficos - 2ª quarta-feira de cada mês

Levantamento de Estrados - todas as quintas-feiras

A Disposição de Mercadorias

É fundamental para o bom funcionamento dos serviços que a disposição de mercadorias seja disposta de acordo com o seu grau de necessidade, alta rotação, média rotação, baixa rotação.

Os produtos a incluir em cada um destes grupos varia de estabelecimento para estabelecimento, de acordo com o tipo de clientela e com as próprias características deste.

Naturalmente que os produtos de alta rotação são os que devem ficar próximos do ponto de trabalho do barman, que são os que o barman mais vezes utiliza, devendo ficar não muito longe os produtos de média rotação e finalmente os de baixa rotação.

O Barman organizado colocará no respetivo sítio qualquer produto ou utensílio logo que termine de os usar, de modo que em alturas de maior movimento não tenha que procurar para saber o local exato de tudo o que precisa.

O ponto de trabalho do barman

É o local dentro do balcão do bar, quase sempre no sub-balcão, onde o Barman/Barmaid executa a maior parte do seu trabalho.

Nele se dispõem os utensílios mais usados para o seu trabalho diário, tais como:

Lado Esquerdo:

- Baldes para gelo
- Pinças de gelo
- Pinças de fruta
- Shakers
- Copo de Misturas completo “Mixing-glasses”
- Pimenteiro
- Saleiro
- Paliteiro
- Tabasco
- Molho Inglês
- Angustura Bitter
- Porta Palhas
- Tábua de Fruta
- Colheres Diversas
- Facas Diversas
- Decorações previamente preparadas
- Guardanapos

Pensando na racionalização de movimentos, o Barman deverá ter ao alcance da sua mão aquilo de que mais necessita para a preparação de bebidas simples ou compostas.

No centro deve ter:

- grf de Whisky Novo
- grfs de Gin
- grfs de Vodka
- grfs de Rum
- grf de Tequila
- grf de Vermute Branco Seco
- grf de Vermute Branco Doce
- grf de Vermute Tinto Doce
- grf de Campari (...)

Isto consoante o movimento do Bar, no qual podemos colocar outras grfs que sejam de Alta Rotação.

Lado Direito:

- 1 a 2 filas de Água sem gás
- 1 a 2 filas de Água de Castelo
- 1 a 2 filas de Água Tônica
- 1 a 2 filas de 7Up, Sprite, etc..
- 1 a 2 filas de Coca-Cola
- 1 a 2 filas de Ginger Ale

Naturalmente não existe uma norma estabelecida sobre quais as bebidas que mais próximo devem ficar do Ponto de Trabalho, variando as mesmas de bar para bar, tendo em atenção o tipo de bar, os produtos mais solicitados, a carta de bar existente.

Embora em Portugal na maioria dos bares exista apenas um Ponto de Trabalho, os mesmos podem variar conforme a dimensão do bar, sendo possível observar alguns bares com 3 ou mesmo 4 Pontos de Trabalho.

Nestes casos é fundamental que cada Barman/Barmaid trabalhe de uma forma totalmente independente dos outros, devendo portanto, no seu “Ponto de Trabalho” existir tudo o que for necessário no que respeita às bebidas de alta rotação e os utensílios.

A mesma norma deve ser observada quando se trata de “Cocktails Parties” para um grande número de pessoas.

❖ O Aparelho de bar



O Aparelho de bar é um conjunto de alguns produtos e utensílios indispensáveis ao trabalho do Barman e é composto por:

- Shakers
- Copo de Misturas Completo
- Lamparina
- Saleiro
- Pimenteiro
- Açucareiro
- Paliteiro
- Garrafinhas conta-gotas para Bitters
- Porta-Palhas
- Ralador
- Sticks ou Stirrers para mexer bebidas
- Doseadores
- Recipiente para Hortelã
- Frasco de Molho Inglês
- Frasco de Tabasco
- Frasco com Cebolinhas de Cocktail
- Frasco com Cerejas Cocktail (Verdes e Vermelhas) ...

Todo este material de trabalho é normalmente exposto no centro do balcão, no centro do Aparador ou no Ponto de Trabalho do Barman. Esta exposição, para além de decorar o balcão, é também como que um cartão-de-visita do bar, devendo o Barman ter o máximo cuidado com o estado de limpeza de todos os utensílios, pois observando o aparelho de bar, é possível verificar a qualidade do mesmo e consequentemente o grau de profissionalismo do Barman. Em muitos dos nossos bares, o aparelho de bar fica situado perto do ponto de trabalho do Barman. Mas em bares de certa dimensão e muito movimento, os pontos de trabalho deverão ter cada um o seu próprio aparelho de bar, funcionando nestes casos o aparelho de bar do balcão como elemento decorativo.

A Roda do Bar

Designa-se por Roda do Bar o local normalmente utilizado para a saída dos pedidos previamente feitos para as mesas.

Situa-se normalmente no balcão do bar, mas numa zona interdita a clientes.

A roda deve existir principalmente em bares com certo movimento onde normalmente o Barman que confeciona as bebidas não é o mesmo que as transporta e as serve ao cliente, facilitando deste modo o serviço e permitindo

um maior controlo sobre a faturação dos produtos vendidos.

❖ TÉCNICAS DE SERVIÇO

Podemos considerar duas técnicas de execução do serviço de bar:

Serviço Indireto

Compreende-se por serviço indireto aquele em que as bebidas saem do bar já nos próprios copos, adicionando-se as águas ou refrigerantes, na presença do cliente. (exemplo: o Gin Tónico, o Whisky Soda, Cuba livre, ...)

A definição e os exemplos acima, são considerados por alguns profissionais como serviço misto, visto parte da bebida ser preparada no bar e finalizada à frente do cliente, considerando serviço indireto apenas as bebidas que são totalmente preparadas no bar, chegando prontas ao cliente.

Serviço Direto

É um sistema de serviço de Bar, pouco utilizado hoje em dia, pela demora na sua execução, o que o torna pouco funcional. Consiste em servir todas as bebidas à frente do cliente, à exceção das composições.

Como tal, as bebidas solicitadas terão que ser transportadas nas próprias garrafas, assim como um balde de gelo e os respetivos copos.

No caso de bebidas servidas com rodela ou casca de limão ou laranja, estas serão transportados já dentro dos copos.