

Técnicas de Serviço de Bar

Na Secção de Bar, o Profissional que nele labora, diariamente executa o Serviço de acordo com algumas regras e técnicas, que o torna mais fácil, elegante e eficaz, assim como torna o atendimento ao cliente mais agradável e personalizado.

Para tal cabe ao Estabelecimento e a quem o dirige adoptar um tipo de Serviço a executar.

1. Serviço de Bar Directo: Este tipo de Serviço de Bar é pouco utilizado hoje em dia, principalmente pela morosidade da sua execução, tornando-se desta forma pouco funcional. Este Serviço consiste em servir todas as bebidas à frente do cliente, à excepção das composições. Como tal, as bebidas solicitadas, terão que ser transportadas nas próprias garrafas, assim como um frappé de Bar com gelo e os respectivos copos. No caso das bebidas serem aromatizadas com fruta é aceitável que esta já seja transportada do Bar para a mesa do cliente dentro do próprio copo.
2. Serviço de Bar Indirecto: Este tipo de Serviço de Bar praticado consiste basicamente em preparar as devidas doses no Bar e à frente do cliente acrescenta-se refrigerantes ou águas. São os casos de whisky soda, Cuba Libre, Gin tónico, entre tantos outros.
3. Serviço de Bar Misto: Este Serviço praticado consiste em juntar os outros dois Tipos de Serviços de Bar na mesma mesa do cliente. Para ser executado, deverá ter-se em consideração os pedidos dos clientes, se será adequado ou não.

HIGIENE E SEGURANÇA NO TRABALHO

Para prestigiar o bom 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 da higiene e arrumações.

REGRAS A OBSERVAR

O bom profissional deve:

- Na limpeza de copos (se não tiver máquina de lavar) usar detergente especial para vidros e dois panos – um para enxugar e outro para polir.
- Se utilizar balões de vidro para a preparação do café, deverá diariamente, depois do fecho do estabelecimento, retirar o filtro de flanela da tulpina e proceder à sua limpeza, deixando-o durante a noite a secar fora da tulpina,

evitando desta forma o cheiro a bafio.

- Para evitar que o cheiro dos cinzeiros se infiltre nas madeiras e cortinados, - aconselhamos a lavagem dos mesmos depois do fecho do estabelecimento ou mergulhados em água até ao dia seguinte.

- O recipiente do lixo é uma das maiores fontes de incêndio. Por questões de higiene e segurança, o lixo a utilizar deve ser de natureza metálica e munido de tampa.

- Se tiver de espremer limões e laranjas, esprema os limões em primeiro lugar, pois, se o espremedor não ficar bem lavado (como deveria) os vestígios da polpa da laranja são visíveis no sumo de limão, o que torna o seu aspecto desagradável.

- Antes de espremer laranjas e limões, aproveite algumas casquinhas que poderá utilizar mais tarde nas bebidas simples e em composições.

- As laranjas e limões quer cascas, rodela ou sumos, devem ser previamente lavadas. Quando muito sujas use uma escova macia.

- Tenha mais do que uma faca para a fruta e mantenha-as bem afiadas.

- As garrafas do molho inglês, munidas de conta-gotas, depois de vazias são muito úteis no bar. Depois de bem lavadas, podem ser usadas para: Clara de ovo, vermute seco, grenadine, etc.

- As máquinas são um ótimo elemento de ajuda no Bar. Para que essa ajuda tenha continuidade e que da utilização das mesmas não advenha perigo, aconselhamos, para além duma limpeza programada, o total conhecimento das instruções relativas a cada equipamento.

- Tenha mais do que um tipo e tamanho de Shakers. Para composições em que um dos seus elementos seja ovo, aconselhamos o uso dum Shaker com diâmetro dos buracos maior.

- Um pouco de clara de ovo favorece muito as composições tipo "Sour". Como tal, justifica-se a utilidade da existência duma garrafa com conta-gotas, para a clara de ovo.

- O balcão do Bar é o santuário do "Barman". Não descure a sua limpeza. Seja você mesmo a fazê-la.

- Não confunda as prateleiras do seu Bar com as prateleiras de uma cave. No Bar as garrafas devem estar limpas e brilhantes.

- Se o seu balcão e mesa de trabalho forem de aço inox, para a sua lavagem e para que obtenha melhores resultados, utilize os restos das sodas (ou água gaseificada).

- Um as gotas de sumo de limão em água morna ou um produto à base de amoníaco são o melhor tratamento para a limpeza dos espelhos e vidros do Bar.
- Na prateleira mantenha as garrafas sempre na mesma posição. Deste modo, mesmo com os olhos, tapados, poderá escolher a que necessite.
- Os sumos e rodela s de frutos devem ser sempre feitos de acordo com a previsão dos clientes. Em dias de muito movimento estes podem ser preparados com algumas horas de antecedência, desde que guardados no frio e em recipientes adequados.
- É mais económico deitar fora um pouco de sumo de limão velho do que juntá-lo ao sumo fresco.
- Para rodela s de laranja e de limão, escolha de preferência frutos médios e sem caroços.
- Tenha periodicamente uma sugestão para o cliente. Fuja da vulgaridade de vender Whisky ou Gin. Tónico pois, nem sempre estes produtos são os mais rentáveis e sugestivos.
- Utilizar produtos da melhor qualidade e em perfeito estado de conservação e frescura, que proporcionem uma bebida agradável e saudável. Como exemplo, citemos o leite, natas, ovos, frutas, sumos, etc..
- Utilizar gelo rijo e de fabrico recente, na preparação ou mistura das bebidas. O gelo utilizado numa composição, não deve ser empregue noutra.
- O “Shaker” e o copo de misturas, devem ser imediatamente lavados após a preparação de uma composição, a fim de estarem em ordem para outra operação.
- As máquinas, ao fim de cada dia de trabalho, devem ser cuidadosamente limpas e mantidas no melhor estado de conservação.
- As dependências, devem apresentar-se impecáveis num perfeito estado e 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 do interior do balcão e da copa, etc..

AS INSTALAÇÕES E O EQUIPAMENTO

Instalações e equipamento

Para uma boa exploração de um bar é de extrema importância que o bar possua instalações dimensionadas e um bom e completo equipamento.

No que diz respeito a instalações, o bar é constituído principalmente por um balcão, dentro do qual trabalham os barman.

Atrás do balcão, deixando espaço para o pessoal trabalhar livremente, podem colocar-se prateleiras com disposições apropriadas, para nelas se exporem as diversas bebidas e um aparador com algumas gavetas e divisões para acondicionamento do stock de bebidas e utensílios.

Para além dos móveis referidos, o bar completa-se, normalmente, com uma sala disponível, de maiores ou menores dimensões, mobilada com mesas e cadeiras (simples ou com braços) ou com sofás e poltronas, para que os clientes, cómoda e descansadamente, tomem as suas bebidas.

Deve ter uma copa de apoio, com acesso pelo interior do balcão, equipada com lava copos, uma mesa, armário, prateleiras, fogão, torradeira, máquina de café e moinho, etc.. Se o Bar existir fora do Hotel, deverá prever mais os seguintes requisitos: Lavados, bengaleiro, dispensa, escritório, sanitários e vestiário para o pessoal.

A ESTRUTURA DO BAR

Figura 1: A estrutura do bar

A: Sala	E: Inst. San. Masculinas	I: Armazém
B: Hall	F: Inst. San. Pessoal	J: Copa
C: Bengaleiro	G: Vestiário	
D: Inst. San. Femininas	H: Depósito de vasilhame	

Listagem de Mobiliário

- Balcão
- Aparador
- Prateleiras (atrás do balcão)
- Mesa de serviço (copa)
- Mesas
- Cadeiras (simples ou de braços) ou sofás e poltronas
- Bancos estofados

Listagem de Maquinaria

- Lava copos (máquina)
- Lavabo no balcão
- Máquina de café e moinho
- Frigoríficos
- Máquina de fabrico de gelo

Máquina de flocos de gelo, neve ou moído
Espremedor de citrinos
Máquina de batidos
Máquina registadora
Aparelhagem de tiragem de cerveja (caso dos pub)
Torradeira (copa)

Listagem de Utensílios

Balões para aguardentes velhas
Copos para cerveja
Tumblers grandes
Tumblers médios
Tumblers pequenos
Copos Old Fashioned
Copos a Porto
Copos a Sour
Copos cilíndricos para aguardentes geladas (tubos)
Taças a Cobler
Taças a Cocktail
Taças a Champanhe ou Flûtes
Tulipas pequenas
Cálices a licor
Copos para bebidas quentes
Jarros diversos
Canecas para Pimm's
Decanters
Garrafas para Bitter's
Bandejas para bebidas
Bandejas para trocos
Balde pequenos para gelo
Balde grandes para gelo
Bules diversos
Leiteiras diversas
Medidas para bebidas
Espátula de absinto
Funil pequeno
Lamparina a álcool
Paliteiros
Passador de misturas
Passador de sumos
Passador de leite
Colher de bar com pilão
Shakers de tamanhos e modelos diferentes
Peanhas
Porta palhas
Pinças de gelo
Pinças de fruta

Saleiros
Pimenteiros
Tábua para corte de fruta
Faca para corte de fruta
Conjuntos de chávenas e pires a chá e a café
Colheres de chá e café
Colheres de refresco
Cinzeiros
Recipientes para aperitivos
Pico para gelo
Saca-rolhas diversos
Abre-latas
Tira cápsulas
Tenaz para cortar gargalos a fogo
Candelabro com vela
Guardanapos de chá
Panos para aparadores

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 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, etc..

Medidas aconselhadas e recomendadas para:

- Altura do Balcão 1,10 m**
- Largura do Balcão 60 cm**
- Altura do Aparador 90 cm**
- A Distância entre a Mesa de Trabalho e o Aparador 1,50 m** **A Distância entre os Bancos Fixos ou Amovíveis 30 cm**

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 Stirners para mexer bebidas
- Doseadores
- Recipiente para Hortelã
- Frasco de Molho Inglês
- Frasco de Tabasco
- Frasco com Cebolinhas de Cocktail
- Frasco com Cerejas Verdes de Cocktail
- Frasco com Cerejas Vermelhas de Cocktail
- etc..

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 conseqüentemente 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, quase sempre apenas 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 confecciona as bebidas não é o mesmo que as transporta e serve o cliente, facilitando deste modo o serviço, e permitindo um maior controlo sobre a facturação dos produtos vendidos.

O “PONTO DE TRABALHO DO BARMAN / BARMAID”

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
- Tabúa de Fruta
- Colheres Diversas
- Facas Diversas
- Decorações previamente preparadas
- Guardanapos
- E ainda 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.

Centro:

- 1 a 2 grfs de Whisky Novo
- 1 a 2 grfs de Gin
- 1 a 2 grfs de Vodka
- 1 a 2 grfs de Rum
- 1 grf Tequila
- 1 a 2 grfs Vermute Branco Seco
- 1 a 2 grfs Vermute Branco Doce
- 1 a 2 grfs Vermute Tinto Doce
- 1 grf Campari 1 grf Ricard
- etc.. **Obs:** 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 Tónica

- 1 a 2 filas de 7Up, Sprite, etc..
- 1 a 2 filas de Coca-Cola
- 1 a 2 filas de Ginder 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, etc..

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.

Listagem de Maquinaria

Lava copos (máquina)

Lavabo no balcão

Máquina de café e moinho

Frigoríficos

Máquina de fabrico de gelo

Máquina de flocos de gelo, neve ou moído

Espremedor de citrinos

Máquina de batidos

Máquina registadora

Aparelhagem de tiragem de cerveja (caso dos pub)

Torradeira (copa)