



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
E CIÊNCIA

DIREÇÃO DE SERVIÇOS REGIÃO NORTE



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS
D. AFONSO SANCHES
VILA DO CONDE

ESCOLA SECUNDÁRIA D. AFONSO SANCHES

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO-BAR

Serviços de Restaurante-Bar

Módulo 8 O Bar e os seus Serviços

TURMA – 10ºN

Ano Letivo 2014-2015

Formador – Joana Miranda



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu



Governo
da República Portuguesa



DIRECÇÃO DE SERVIÇOS REGIÃO NORTE
ESCOLA SECUNDÁRIA D. AFONSO SANCHES - VILA DO CONDE

Curso Profissional de Técnico de Restauração e Bar
Serviço de Restaurante e Bar
[Módulo 8] O Bar e seus serviços

Turma: 10ºN

Manual do módulo

Ano Letivo: 2014/2015

Introdução

Neste módulo, os alunos deverão familiarizar-se com o espaço do bar e respectivo equipamento, no sentido de identificarem a mise-en-place necessária para a execução dos vários serviços. Neste contexto, serão ainda identificadas as funções e o perfil dos elementos da brigada de bar.

Assim, os **objetivos de aprendizagem** são, mais especificamente os seguintes:

- Identificar os materiais e equipamentos da secção do bar;
- Identificar os tipos de bar existentes e o serviço efectuado por cada um;
- Identificar a hierarquia profissional, descrever as funções de cada elemento da brigada, bem como a evolução que cada um pode ter;
- Reconhecer a relevância da higiene do local de trabalho no controlo de pragas e doenças;
- Identificar os tipos de mise-en-place do bar, a sua importância e preparação.

O presente manual deve ser complementado com os conhecimentos adquiridos ao longo das aulas.

Origem e Evolução histórica do Bar

O nome actual de “Bar” provém da palavra francesa “Barre”, que identificava as barras que as tavernas francesas tinham no século XVIII ao longo de todo o comprimento do balcão e que tinha como principal função evitar que os clientes se encostassem demasiadamente ao mesmo, tornando-o mais importante, tanto a nível funcional como a nível estético.

Era comum nesta altura os estudantes americanos irem para a França estudar. Assim, dois jovens americanos que conheceram este tipo de estabelecimento enquanto estudantes na França, transportaram a ideia para os Estados Unidos, abrindo um estabelecimento de venda de bebidas a copo que, como inovação relativamente aos já existentes, apresentava uma barra ao longo do balcão, idêntica àquelas que observaram na França.

A palavra “Barre” foi sendo continuamente difundida, até que se chegou finalmente à designação de Bar.

Este tipo de estabelecimento teve uma evolução notável, tendo os hotéis decidido integrá-los entre as suas várias secções. Tal como os hotéis, também outro tipo de estabelecimentos acabaram por incorporar um “bar” nas suas instalações: transatlânticos, transportes de aviação comercial, clubes, estabelecimentos de ensino, entre muitos outros.

Atualmente, o “bar” atingiu o seu auge, caracterizando-se pelas instalações modernas e confortáveis, associadas ao gosto das mais variadas bebidas. Assim, o “bar” acabou por substituir as tavernas e adegas, devido à falta de valor estético e funcional destes estabelecimentos.

Este tipo de estabelecimento em muito contribui para o turismo, uma vez que aquando da realização de férias, por exemplo, é este tipo de estabelecimento o mais procurado pelos turistas para que possam usufruir de algumas horas de lazer.

Atualmente pode-se definir “bar” como um local de convívio com um destaque na vida mundana, indispensável em qualquer ambiente.

Segundo legislação portuguesa aplicável, um “bar” é um estabelecimento similar de hotelaria ou simplesmente uma secção de hotel cuja exploração assenta essencialmente no comércio de bebidas, podendo servir, para além destas e como complemento, sanduíches e canapés.

Classificação dos estabelecimentos de venda de bebidas

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.

Alguens exemplos de tipos de bar:

Cervejaria → tipo de estabelecimento, que serve todo o tipo de bebidas, mas o que o caracteriza é a cerveja de pressão. Tem cozinha simples e rápida onde serve essencialmente marisco, snacks.

Café / Pastelaria / Cafeteria / Boutique de Pão Quente → tipo de estabelecimento que serve todo o tipo de bebidas, mas o que o caracteriza é o serviço de cafeteria, doces e seus derivados, pão.

Casa de Chá → tipo de estabelecimento que serve essencialmente chás e infusões.

Gelataria → tipo de estabelecimento que serve todo o tipo de bebidas, mais o que o caracteriza são os gelados.

Taberna → tipo de estabelecimento com características próprias, vende todo o tipo de bebidas, principalmente vinho a copo e tapas diversas.

Bar → normalmente o Bar principal de um hotel, embora possa haver deste tipo, fora do mesmo. Nele, são servidos todas as bebidas, sendo caracterizado pelas composições.

Piano-bar → tipo de Bar semelhante ao Cocktail-Bar, de decoração requintada e com música ambiente através do Piano.

Pub → tipo de Bar com características muito “sui generis”, de origem inglesa, já com grande difusão no nosso País. Embora nele se forneçam todas as bebidas, além de uma cozinha simples e rápida, a cerveja é aquela que o caracteriza.

Swimming-pool-bar → Bar de apoio à piscina, cujo serviço, para além das bebidas tradicionais, compreende também chás, batidos, sanduíches frias ou quentes, etc.

Cyber-bar → tipo de Bar com características muito específicas, visto ser um local de trabalho ou lazer. Nele servem-se todo o tipo de bebidas, mais especificamente sumos, refrigerantes e cafés.

Polynesian Bar → tipo de Bar muito “sui generis”, visto terem uma decoração muito própria relacionada com a cultura asiática. Vende todo o tipo de bebidas, mas as bebidas que o caracterizam são as composições de bar exóticas servidas em copos decorativos também eles exóticos.

Wyne-bar → tipo de Bar, vocacionado para a venda de todos os tipos de vinho a copo ou em garrafa servindo também outros produtos. Dado que somos um grande País produtor de vinho, pensamos que os “Wine-Bares” terão grande expansão em Portugal principalmente em zonas turísticas.

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 seleccionar os aromas desejados.

Galeria-Bar → tipo de Bar que tem geralmente uma sala onde se realizam exposições permanentes de arte, pintura, fotografia ou reuniões de âmbito cultural. Serve todo o tipo de bebidas.

Milk-bar → tipo de Bar, vocacionado a venda só de bebidas não alcoólicas, leite e seus derivados.

Discoteca → Este tipo de estabelecimento serve todo o tipo de bebidas, mais o que o caracteriza são as salas ou espaços destinados a dança, com ou sem espectáculos.

Clube nocturno → É um tipo de estabelecimento que serve todo o tipo de bebidas, mais o que o caracteriza são os espectáculos e outros.

Cabaret → vendem todo o tipo de bebidas, mas o que caracteriza estes estabelecimentos são os espectáculos que podem ser de magia, arte circense, comédia, dança, entre outros.

Boite

Dancing

Night Club

Perfil do profissional de bar

Aptidões Morais

Para que se possa levar a bom termo a formação técnica dos profissionais, torna-se necessário, que estes possuam, entre outros atributos:

- Um alto grau de sacrifício
- Espírito de humildade
- Honestidade
- Respeito recíproco e compreensão
- Que cumpram rigorosamente os horários de trabalho que lhes são destinados, bem como as normas de higiene
- Que acatem fielmente as directrizes emanadas dos seus superiores hierárquicos, para que possam adquirir todos os conhecimentos necessários à sua formação.

Aptidões Físicas

O Barman / Barmaid deverá ter:

- Destreza de movimentos
- Bom sentido degustativo
- Imaginação decorativa.

Aptidões Profissionais

Sendo a profissão de Barman / Barmaid, baseada tecnicamente em composições receituárias, é necessário que o possua grande capacidade receptiva e poder de memorização.

- Facilidade de comunicação
- Estabelecimento de relações
- Ser afável e discreto
- Metódico e observador
- Saber alguns idiomas (mínimo inglês e francês)
- Ser paciente
- Ser atencioso e possuir uma razoável cultura

Na sua profissão o Barman / Barmaid desempenha simultaneamente duas actividades:

- Não só é perito em bebidas, capaz de fazer milagres com o copo misturador ou “Shaker”;
- como aquele com quem os clientes trocam opiniões, estabelecem sólidos laços de amizade e fazem confidências

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

Outros factores que prestigiam a profissão são:

- conhecimentos técnicos indispensáveis
- Os segredos que fazem o sucesso de uma composição
- A actividade de relações humanas, o que apenas está ao alcance de especialistas qualificados.

O Barman / Barmaid é portanto um técnico especializado, a quem são de exigir sérios conhecimentos de todas as bebidas, desde o:

- Seu grau alcoólico
- Densidade e origem
- Os seus efeitos e sabores
- As proporções das suas misturas.

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

Tal como já estudado no módulo anterior, numa unidade hoteleira onde se justifique a existência de uma brigada completa de bar, a ordem da mesma é a seguinte:

- Supervisor de Bares
- Chefe de Bar
- Barman de 1ª / Barmaid 1ª
- Barman de 2ª / Barmaid 2ª
- Estagiário de Bar / Estagiária de bar

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

Supervisor de bares

- Coordena e supervisiona o funcionamento dos Bares e Boîtes, sob orientação do director ou assistente de direcção responsável pelo sector;
- Substitui o director ou assistente de direcção na sua ausência por faltas ou impedimentos.
- Responsável pela gestão dos recursos humanos e matérias envolvidos, pelos inventários periódicos e permanentes dos produtos de consumo e utensílios de serviço, afectos à exploração, pela elaboração das listas de preços e pela manutenção do estado de asseio e higiene das instalações e utensilagem, bem como pela sua conservação.
- Faz os horários de trabalho e elabora os mapas de férias.

Chefe de bar

Responsável técnico desta secção ou estabelecimento, respeitando as seguintes disposições:

- Qualidades de chefia, competência, espírito de sacrifício, poder de organização, espírito de humildade no tratamento com os elementos da sua brigada e superiores hierárquicos.
- Organiza o serviço da secção ou estabelecimento e supervisiona o trabalho dos elementos da sua brigada.
- Faz os horários de trabalho e marca férias, tendo em vista o normal funcionamento do mesmo.
- Diligência no sentido de evitar faltas de mercadorias, conservação das máquinas, móveis e utensílios e no estado de asseio e higiene das instalações.
- Faz o controlo, elaborando mapas de “Stocks” e de consumos.
- Elabora as requisições e colabora na execução dos inventários.
- Organiza as listas de preços, tendo em conta o seu aspecto gráfico e a sistematização das bebidas.

- Deve saber organizar “Cocktails Party” ou festas similares, atribuindo os respectivos preços e possuir conhecimentos técnicos e bom gosto na confecção de canapés e sanduíches.
- Além dos conhecimentos técnicos exigidos deve possuir uma razoável cultura geral, boas noções de relações humanas e de psicologia, aplicada à recepção dos clientes.
- O chefe de Bar deve estar apto a substituir o Supervisor nas suas faltas ou impedimentos.

Barman de 1ª / Barmaid de 1ª

- Prepara e serve as bebidas simples ou compostas, alcoólicas e não alcoólicas.
- Cuida da limpeza e arranjo das instalações do Bar.
- Proceda à confecção de misturas em doses determinadas, de bebidas espirituosas, xaropes e outros ingredientes, de acordo com receitas estabelecidas ou pedidos do cliente.
- Prepara cafés, chás e outras infusões, serve sanduíches, simples ou compostas, frias ou quentes.
- Elabora ou manda emitir as contas dos consumos, observando as tabelas de preços em vigor e respectivo recebimento.
- Colabora na organização e funcionamento de “Cocktails Party”, recepções, etc..
- Cuida do asseio e higiene dos utensílios de preparação e serviço de bebidas.
- Pode proceder à requisição dos produtos necessários ao funcionamento e à reconstituição das existências.
- Proceda ou colabora na execução de inventários periódicos.
- O Barman 1ª / Barmaid 1ª deve estar apto a substituir o Chefe de Bar nas respectivas faltas ou impedimentos.

Barman de 2ª / Barmaid de 2ª

- Profissional que colabora com o Barman 1ª / Barmaid 1ª na execução das suas funções.
- Executa as tarefas de limpeza e higiene, dos utensílios de preparação e serviço de bebidas.
- Cuida dos arranjos das dependências do Bar, do aviamento das requisições e colocação das garrafas no seu devido lugar, bem como da preparação da “Mise en Place”.

Estagiário de Bar/ Estagiária de Bar

É o elemento da brigada de bar que colabora com o Barman 2ª / Barmaid 2ª na execução das suas funções.

Hierarquia Profissional

Tal como nos ERB à medida em que se sobe na posição hierárquica, maior é a responsabilidade e maior a necessidade de delegar competências.

O supervisor deverá estar a par de todas as situações, pois em certos aspectos apenas delega competências e não responsabilidades.

Um chefe de bar tem funções muito similares a um chefe de mesa no caso de um restaurante.

A hierarquia deve ser sempre respeitada pelos diferentes elementos da brigada, devendo cada assunto ser comunicado ao responsável por determinada tarefa.

Interacção entre brigadas de restaurante e brigadas de bar

No caso de restaurantes, não se justifica apresentar uma brigada exclusiva para restaurante e outra exclusiva para o serviço de bar. E assim, neste caso temos a chamada brigada de ERB que vai compreender pessoal dos dois sectores (pessoal do serviço de mesa e pessoal do serviço de bar/ cafetaria).

Nestes casos, o chefe de mesa é o responsável tanto pelo pessoal de restaurante como pelo pessoal da cafetaria.

No caso de uma unidade hoteleira, podem surgir as duas hipóteses, dependendo de uma série de factores intrínsecos ao funcionamento da mesma:

- A situação descrita anteriormente para os restaurantes;
- Existir duas brigadas independentes → colaboram correntemente entre si, havendo uma interacção de tarefas, pois muitas vezes o serviço de bar é desenrolado na sala do restaurante.

Instalações 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 bacada 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-caffé*.

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.

Copos e utensílios

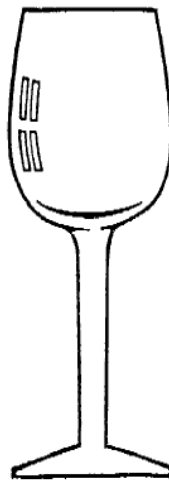
Copos e Utensílios



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



Cálice a Licor

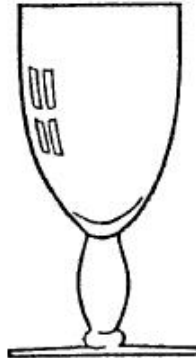


Cálice a Pousse Café

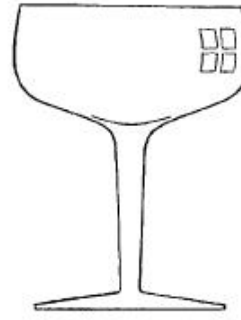
Balão para
Aguardentes Velhas



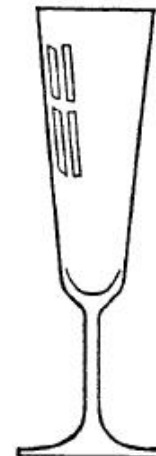
Cálice de Prova



Cálice a
Irish Coffee



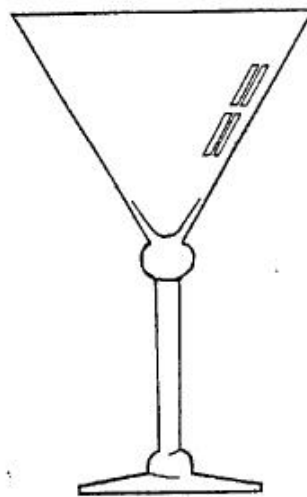
Taça de
Espumante



Flute



Taça de Cocktail



Taça de Cocktail
Dupla



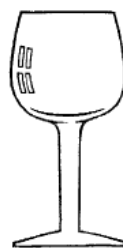
Antiga Taça de
Vermute



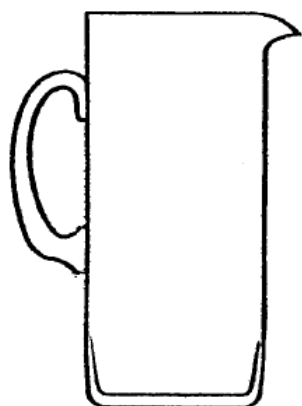
Caneca de Pimm's



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

O ponto de trabalho do Barman/Barmaid

- Local dentro do balcão do bar onde o Barman / Barmaid executa a maior parte do seu trabalho.
- Nele se dispõem os utensílios mais usados para o seu trabalho diário.
- Espaço entre o balcão e as prateleiras/aparador.
- 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.
- 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

Conjunto de alguns produtos e utensílios indispensáveis ao trabalho do Barman e é composto por:

- Shakers
- Copo de Misturas Completo
- Lamparina
- Saleiro
- Açucareiro
- Paliteiro
- Porta-Palhas
- Ralador
- Sticks ou para mexer bebidas
- Doseadores
- Frasco de Molho Inglês
- Frasco de Tabasco

- 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.

A 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.

Observando o Aparelho de Bar, é possível verificar a qualidade do mesmo e consequentemente o grau de profissionalismo do Barman.

Em muitos 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 o seu próprio Aparelho de Bar.

A Roda de 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.

Organização do Serviço – *mise-en-place*

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, ou seja:

- Simplificação de tarefas
- Economia de esforços
- 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, etc.. Daqui depende o êxito dum bom dia de trabalho.

Para uma melhor organização e facilidade de execução da Mise-en-Place, o Barman deverá elaborar o seu próprio “Check-List”, no qual constem todas as tarefas a executar periodicamente.

Para uma racionalização do serviço de bar é necessário que se tenha em consideração, para além da elaboração da check – list, os seguintes pontos:

- a) Disciplina
- b) Organização
- c) Previsão

Com a aplicação dos pontos acima descritos, o desenvolvimento do trabalho torna-se muito mais fácil.

Mise-en-place – Tarefas diárias

- 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 actualizadas. 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” e bem assim, 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, etc.).
- 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.

Mise-en-place – A disposição de mercadorias

É fundamental para o bom funcionamento dos serviços que a disposição de mercadorias seja dispensada a devida atenção.

Deverá o Barman começar por dividir os produtos de que dispõe em três subgrupos, que são:

- Alta Rotação
- Média Rotação
- Baixa Rotação

Os produtos a incluir em cada um dos grupos varia de estabelecimento para estabelecimento, de acordo com o tipo de clientela e com as próprias características deste. 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. Os produtos de Média Rotação não devem ficar muito longe. Por fim ficam os de Baixa Rotação.

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

Higiene e limpeza – 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 tulpina 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 rodelas, 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.

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.

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 batom, 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.

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.

Técnicas de Serviço

Podem considerar-se três Técnicas de execução do Serviço de Bar:

§ **Serviço Indireto** - Compreende-se por Serviço Indirecto, aquele em que as bebidas saem do Bar, já nos próprios copos, adicionando-se as águas ou refrigerantes, na presença do cliente.

§ **Serviço Directo** - É um sistema de serviço de Bar, pouco utilizado hoje em dia, pela demora na sua execução, o que o torna pouco funcional.

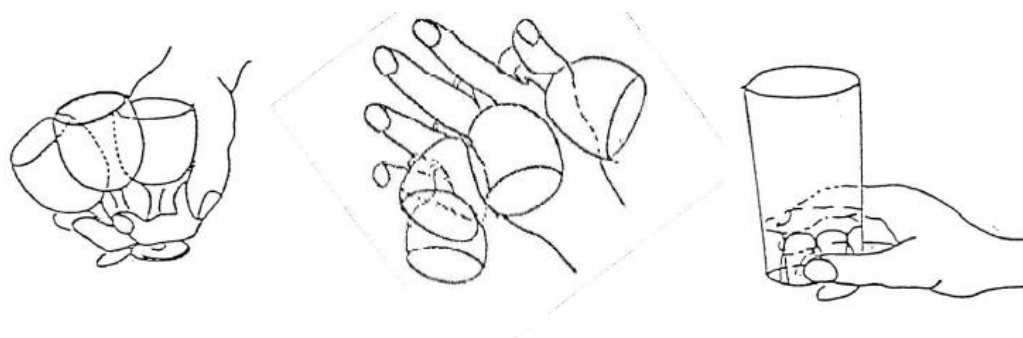
Consiste, em servir todas as bebidas à frente do cliente, á excepção das composições.

As bebidas solicitadas, terão que ser transportadas nas próprias garrafas, assim como um balde de gelo e os respectivos copos.

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

§ **Serviço Misto** - É um tipo de serviço no qual se junta o serviço directo e o serviço indirecto na mesma mesa do cliente.

Técnicas de Serviço – como manusear os 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.

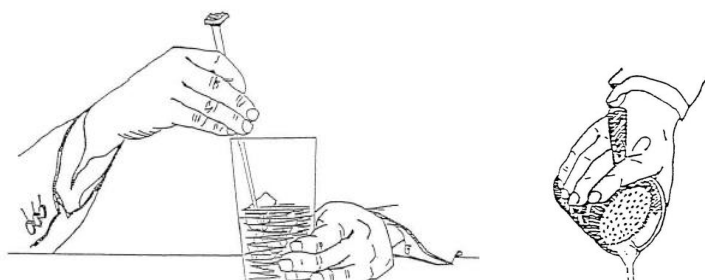
É preciso ter este cuidado na utilização dos copos, não só durante o serviço aos clientes, mas também quando limpeza e da arrumação.

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.

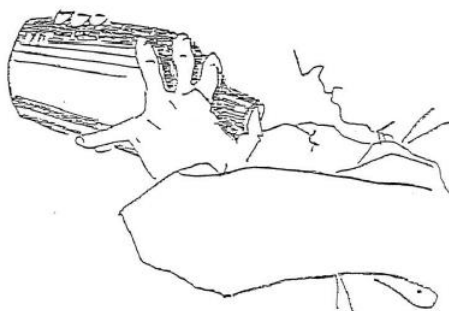
Nunca se deve agarrar no copo de misturas junto do respetivo bordo, muito menos, meter-lhe os dedos dentro, seja durante a preparação das bebidas, seja na limpeza e arrumação.

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.



Bibliografia

- Marques, J.A., “Manual do barman e do escanção”, Civilização Editora
- Larousse, “Cocktails”, Euro Impala
- Marques, J.A., “Manual do Restaurante e do Bar”, Civilização Editora
- Janeiro, J.A., *Guia Técnico de Hotelaria: A arte e a Ciência dos modernos serviços de restaurante*, 3ª edição, Edições CETOP, Mem Martins, 1997;
- Cracknell, H.C., Nobis, G., *Manual Prático do Serviço de Restaurantes*, 4ª edição, Edições CETOP, Mem Martins, 1996;
- CRACKNELL, H. L.; Kaufman, R. J.; Nobis, G., *Catering: manual prático e profissional da indústria hoteleira*. Vol. I e II. Lisboa: Edições CETOP, 1993.
- PIMICERI, A., *Le Grand Livre de Cocktails*. Paris: Editions de Vecchi, 2003.
- SABINO, J., *Cocktails e técnicas de bar*. Lisboa: Instituto Nacional de Formação Turística, 1998.
- Covêlo, J., Vaz, P., *Técnicas de Serviço de Bar*, IEFP/DFP, Abril de 2000.
- Vasconcelos, P., *Súmula de Bar*, 2008-2009.
- Manual do Módulo 8 de SRB, Agrupamento de Escolas de Forjães, Ano lectivo 2011-2012.