



APOSTILA



GESTÃO DE BAR

Conteúdo completo do curso



ESCOLA DO ENTRETENIMENTO

APOSTILA

Gestão de Bar

Esta apostila é protegida pela Lei de Direitos Autorais.

É proibida a cópia de seu conteúdo, reprodução integral ou de partes sem prévia autorização da Escola do Entretenimento.

Quando utilizada como referência em textos e trabalhos científicos é obrigatório citar a fonte.

Atualizada em Jan/2026

Índice

<u>Apresentação</u>	<u>5</u>
<u>Os desafios da Gestão de Bar</u>	<u>5</u>
<u>Conheça a nossa escola</u>	<u>7</u>
<u>Como é o curso</u>	<u>10</u>
<u>Aulas</u>	<u>12</u>
<u>Considerações iniciais</u>	<u>12</u>
<u>A ferramenta DISC</u>	<u>14</u>
<u>Os tipos de empreendedores</u>	<u>16</u>
<u>O empreendedor e o seu bar</u>	<u>19</u>
<u>Como nascem as bebidas</u>	<u>22</u>
<u>A evolução das bebidas</u>	<u>24</u>
<u>O envelhecimento</u>	<u>26</u>
<u>A invenção do Alambique</u>	<u>28</u>
<u>As bebidas destiladas</u>	<u>30</u>
<u>As bebidas compostas</u>	<u>32</u>
<u>As principais bebidas do bar</u>	<u>35</u>
<u>O mundo do bar</u>	<u>38</u>
<u>A história da coquetelaria</u>	<u>40</u>
<u>As ferramentas do bartender</u>	<u>43</u>
<u>As classificações dos drinks</u>	<u>47</u>
<u>Os tipos de recipientes</u>	<u>50</u>
<u>Drinks servidos em copos</u>	<u>53</u>
<u>Drinks servidos em canecas</u>	<u>55</u>
<u>Drinks servidos em taças</u>	<u>57</u>
<u>Os copos e taças essenciais</u>	<u>60</u>
<u>A estrutura do bar</u>	<u>63</u>
<u>Os tipos de bares</u>	<u>67</u>
<u>O ponto comercial</u>	<u>69</u>
<u>Como dimensionar os espaços</u>	<u>72</u>
<u>Projeção de faturamento e viabilidade</u>	<u>74</u>
<u>Como abrir sua empresa</u>	<u>76</u>
<u>Boas práticas no bar</u>	<u>79</u>

O “mise en place”	84
A estação de trabalho	87
Técnicas de preparo	90
Como manusear os utensílios	93
Xarope simples	98
Os insumos essenciais	102
Xaropes saborizados	104
Licores e infusões	107
A ciência do gelo e da diluição	110
Dupla coagem	112
Detalhes e apresentação	114
Throwing and Rolling	120
Espumas e floating	122
Defumação e aromatização	125
Os componentes de um coquetel	129
Como preparar coquetéis	131
Os agentes de equilíbrio e temperos	134
Como ler receitas	136
O “perfect serve”	139
Como fazer fichas técnicas e precificar os itens	141
As principais famílias de coquetéis	144
Como montar um cardápio	146
Como criar cartas de drinks	149
Sistemas e legislação	152
A definição da equipe	154
Formas de contratação e remuneração	156
Treinamento e gestão de equipe	158
A operação do bar	161
Como administrar o ambiente	164
Marketing e Divulgação	166
A rotina do gestor	170

Apresentação

Os desafios da Gestão de Bar

Mensagem de boas-vindas

Olá,

Se você chegou até aqui é porque se interessa pelo fantástico mundo do bar e da coquetelaria, tem vontade de gerenciar um bar ou abrir o seu próprio negócio.

Os desafios nesse ramo são grandes e conhecer profundamente o mercado e suas características é fundamental.

Nas estatísticas dos empreendimentos que não resistem aos cinco primeiros anos de vida, os bares estão na lista porque envolve riscos e alta instabilidade, por isso é fundamental você se preparar bem antes de começar.

O curso Gestão de Bar da Escola do Entretenimento oferece conteúdo completo para quem vai começar do zero, ensinando tudo sobre o mundo das bebidas, da hospitalidade, do atendimento, passando pelo marketing, pela mixologia, pela gestão de pessoas e pelo operacional do bar.

Ao final, você estará 100% preparado para gerenciar um bar ou montar seu negócio desde o planejamento, da escolha do ponto, da montagem e preparação da equipe, até o dia-a-dia da operação.

Então vá em frente e bom curso...

A handwritten signature in blue ink that reads "Marcelo Reis". The signature is fluid and cursive, with the first name "Marcelo" and the last name "Reis" clearly distinguishable.

Marcelo Reis

Fundador da Escola do Entretenimento

Conheça a nossa escola

Resumo da aula

Nesta aula você conhece tudo sobre a Escola do Entretenimento porque, sem dúvida, antes de tomar a decisão de começar um curso, é fundamental conhecer quem vai te ensinar.

A Escola do Entretenimento é um projeto educacional que começou no Rio de Janeiro em 2005 no Rio Rock & Blues Club, uma famosa casa de música ao vivo que fez história na cidade. O objetivo era preparar bartenders para trabalhar no estabelecimento.

Os seus gestores não queriam contratar profissionais do mercado que já tinham vícios e maus hábitos, então, eles optaram por criar um treinamento próprio.

Os treinamentos foram um sucesso e o Rio Rock & Blues Club passou a ter uma equipe altamente capacitada e diferenciada que encantava os clientes.

Em 2009 o treinamento de bartender do Rio Rock & Blues Clube se transformou em um curso aberto para quem quisesse aprender essa atividade para trabalhar na área ou apenas aprender por prazer. A procura foi grande e novas turmas eram formadas todos os meses.

Em 2015 o Rio Rock & Blues Club mudou de nome e passou a se chamar Centro Cultural Rock Experience. O conceito do empreendimento então deixou de ser apenas um clube de amigos que gostavam de música para se tornar um centro

cultural com uma ampla gama de atividades, entre elas, a realização de cursos e treinamentos.

Os cursos passaram a atrair alunos de outras regiões e em 2019 foi criada uma plataforma de cursos online para permitir que pessoas pudessem fazer os cursos em qualquer lugar do Brasil.

Assim nasceu a Escola do Entretenimento.

Nosso objetivo é formar profissionais completos e diferenciados para trabalhar em bares e eventos nas áreas diretamente responsáveis pela experiência do cliente.

Nossos alunos adquirem não apenas conhecimentos técnicos, mas também comportamentais. Aprendem como encantar pessoas não apenas pelas suas habilidades, mas principalmente pela forma como trabalham e se relacionam.

Com base nos princípios da psicologia positiva, despertamos o amor pelo trabalho e, dessa maneira, formamos profissionais mais motivados, felizes, realizados e comprometidos com o que fazem.

A missão dos nossos cursos é, acima de tudo, proporcionar uma experiência de aprendizagem ampla e profunda, sem ser limitada apenas à atividade específica que abordam, mas extensiva também a todas as questões da vida!

A Escola do Entretenimento hoje

- Estamos presentes em várias localidades do país com sedes físicas, onde realizamos cursos presenciais.
- Estamos presentes também na Internet, onde oferecemos cursos online através de nossa plataforma de EAD (Educação a Distância).
- Oferecemos cursos para profissionalização em várias atividades do mundo dos bares e eventos.

- Oferecemos cursos de formação de instrutores para capacitar pessoas a ministrar nossos cursos.
- Credenciamos polos em todo Brasil para realização de cursos presenciais com nossa chancela e apoio.

Acreditamos que você deve fazer o que ama, encontrar o trabalho que te realiza e se preparar para realizar seus sonhos!

Como é o curso

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como é o curso. **São módulos divididos em várias aulas.** Os assuntos abordados em cada aula obedecem a uma sequência, ou seja, você não deve pular aulas, pois correrá o risco de chegar em uma aula mais adiante sem ter aprendido antes a base necessária para poder ter a compreensão do assunto.

Se o seu curso for profissionalizante, ao final de cada módulo você terá que responder um questionário para avaliar o seu aprendizado. É obrigatório responder e obter pelo menos 80% de aproveitamento para ter direito ao certificado.

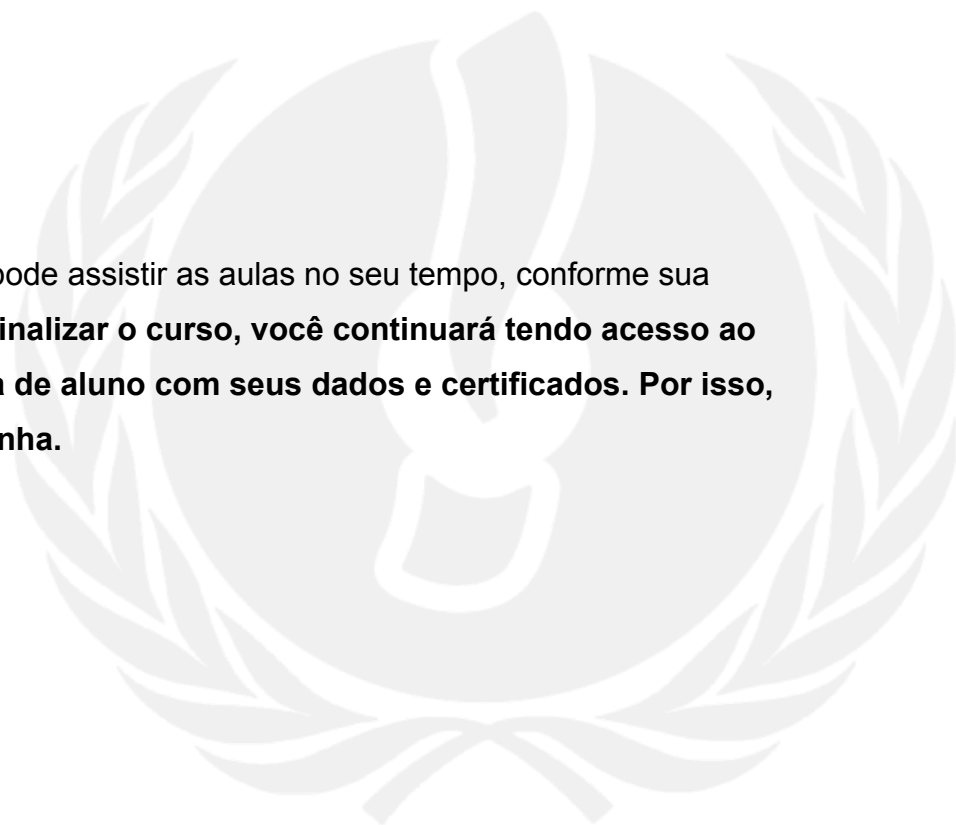
Os questionários são de múltipla escolha e você poderá respondê-los com toda calma. Poderá voltar e consultar o conteúdo das aulas caso tenha alguma dúvida nas respostas. Após terminar de responder, você deverá clicar em **“finalizar questionário”** e verá o seu resultado. Caso não tenha obtido o aproveitamento mínimo, não se desespere. Você poderá tentar novamente por até 5 vezes. **Em caso de dificuldade com os questionários, solicite ajuda do seu instrutor.**

Para os cursos amadores, não há questionários.

Após assistir cada aula você deverá clicar em Concluir Tópico antes de ir para o próximo. Todas as aulas precisam ser marcadas como concluídas antes de você finalizar o curso. Em caso de dúvidas, consulte seu instrutor.

Depois de responder os questionários (no caso dos cursos profissionalizantes) e marcar todas as aulas como concluídas, você deverá clicar em Finalizar Curso para gerar o seu certificado. Não há prazo para

concluir o curso, você pode assistir as aulas no seu tempo, conforme sua disponibilidade. **Após finalizar o curso, você continuará tendo acesso ao conteúdo e à sua área de aluno com seus dados e certificados. Por isso, guarde seu login e senha.**



Aulas

Considerações iniciais

Resumo da aula

Nesta aula convidamos você a fazer um mergulho interior e identificar seus pontos fortes, seus verdadeiros talentos e também saber onde você precisa melhorar ou encontrar esses talentos em outras pessoas. Esse é o segredo de empreender. Ninguém constrói nada sozinho. Precisamos de gente, de sócios e parceiros.

Uma das formas da gente avaliar nossos potenciais e também de outras pessoas é através de testes comportamentais. Com as informações desses testes nós sabemos mais sobre nós mesmos e também sobre funcionários e sócios. O que devemos buscar ao planejar um empreendimento não é pessoas que façam bem as mesmas coisas que nós fazemos. **A gente precisa de gente que faça bem aquilo que nós não fazemos.**

Fazer bem algo não significa apenas ter conhecimento técnico, mas também ter comportamentos adequados. Se você vai liderar equipes precisa conhecer a si mesmo e também seus colaboradores. Você consegue estimular pessoas a produzir motivando-as ou faz isto através de comandos impositivos, de ameaças e controle rígido? Na hora que precisar trocar funções, demitir alguém você é objetivo e faz com assertividade ou isso é uma tarefa sempre muito difícil e incômoda?

Esses são apenas alguns exemplos de atitudes que variam conforme o nosso comportamento podendo trazer resultados excelentes como desastrosos se conduzidas de forma inadequada.

Por isso, **se você pretende empreender ou gerenciar pessoas e empreendimentos, recomendamos fortemente que conheça seu perfil comportamental**. Se você já fez algum teste comportamental, ótimo. Se ainda não fez, faça. Abaixo listamos alguns sites e consultorias que prestam esse serviço. Vale a pena conhecer.

[Mister Coach](#) - Este site fornece gratuitamente o resultado do seu perfil comportamental e apresenta seus pontos fortes, pontos fracos e envia um relatório resumido por e-mail.

[Perfil Analisado | Conheça-se melhor](#) - Esse site faz a sua avaliação comportamental na hora. O valor é bem em conta para você ter um perfil resumido. Se deseja ter uma análise mais profunda, pode pagar um pouco mais para ter o perfil completo.

[Etalent](#) - Esta é uma grande consultoria de tecnologia em gestão de vagas e equipes. Essa empresa não apenas realizará o seu perfil comportamental como também ajudará sua empresa a montar sua equipe. Ela disponibiliza uma ferramenta que analisa a adequação de um candidato para cada função. Se você pretende crescer, essa é uma boa ferramenta para te ajudar na gestão de pessoas.

ANOTAÇÕES:

.....
.....
.....

A ferramenta DISC

Resumo da aula

Nesta aula você aprende o que é o DISC e que ele analisa as características de personalidade de um indivíduo a partir de 4 fatores: a Dominância (D), a Influência (I), a Estabilidade (S) e a Conformidade (C).

A **Dominância** analisa o comportamento da pessoa em relação a problemas e desafios

A **Influência** analisa como a pessoa se relaciona e influencia os outros

A **Estabilidade** analisa como a pessoa lida com mudanças e seu ritmo

A **Conformidade** analisa como a pessoa lida com regras e procedimentos

Normalmente, o perfil comportamental de um gerente de bar apresenta os dois primeiros fatores elevados (Dominância e Influência) Mas isso não significa que uma pessoa com os fatores da Estabilidade e Conformidade elevados não possam gerenciar negócios. O DISC apenas ajuda a identificar como a pessoa se comporta e, dessa forma, apontar o tipo de gerente que ela poderá ser.

Os tipos de empreendedores

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que existem quatro tipos básicos de empreendedores conforme suas características de personalidade e momento profissional. Esses tipos são definidos a partir das características de personalidade e também das circunstâncias da carreira profissional. Então, se você pretende abrir seu próprio negócio é importante identificar o seu tipo de empreendedor, pois isso vai ajudar a definir como será o seu tipo de bar.

1. Empreendedor Alfa

Esse é o tipo de empreendedor que empreende por prazer. Criar e fazer negócios é o que essa pessoa gosta. Não importa qual tipo. Ela está atenta às oportunidades de mercado, tem boas ideias e as realiza. Essa pessoa é motivada pelo retorno financeiro e pelo desafio de desenvolver algo novo. Essas pessoas não se prendem aos negócios que criam. Depois que criam algo, elas podem abandonar um projeto já criado para se lançar em outro novo. São determinadas e influentes. Têm capacidade de realização, planejamento, objetividade e liderança. Já decidem empreender desde cedo.

2. Empreendedor Beta

Esse é o tipo de empreendedor que empreende por consequência. Abrir seu próprio negócio é o resultado natural de uma carreira bem sucedida. Entretanto, o fato de ter sucesso na carreira não significa que terá sucesso como empreendedor. Ser um gestor exige competências que essa pessoa pode não ter. Por isso essa pessoa precisa se preparar para empreender adquirindo competências em administração e marketing ou contando com parceiros para fazer isso pra ele.

3. Empreendedor Gama

Esse é o tipo de empreendedor que empreende por necessidade. Ele precisa gerar renda então começa a prestar algum tipo de serviço por conta própria.

Empreendedores desse tipo são comuns no mercado de eventos. Geralmente a pessoa começa prestando serviço de bar em festas até que decide abrir uma empresa para poder crescer mais.

4. Empreendedor Z

Esse é o tipo de empreendedor que empreende por sonho. O que lhe move é o desejo de realizar algo que ama, normalmente, desvinculado da carreira que escolheu. Pode ser uma paixão da infância ou algum prazer que ele cultiva. Ele decide fazer isso em momentos específicos da vida quando acredita estar estruturado o suficiente para realizar seu sonho.

O empreendedor e o seu bar

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como são os bares de cada tipo de empreendedor. Esse é um conhecimento que vai te ajudar na hora de planejar o seu bar conforme o seu perfil.

Como é o bar do empreendedor Alfa

A característica principal do bar do empreendedor Alfa é a impessoalidade. Ele planeja seu negócio com base em uma boa ideia, planeja e realiza. Ele cria processos para outras pessoas executarem. O bar do empreendedor Alfa já nasce com o propósito de ser altamente lucrativo. No momento que deixa de ser, o empreendedor Alfa o venderá ou mudará seu perfil com total desprendimento buscando desenvolver algo novo.

Como é o bar do empreendedor Beta

A característica principal do bar do empreendedor Beta é o alto grau de pessoalidade. Ou seja, o seu criador é a alma do bar. O negócio nasce baseado em sua fama e talento e sua presença física será indispensável no operacional do empreendimento. Ele delega, mas também gosta de colocar a mão na massa, pois tudo leva a sua assinatura. Quando consegue ter sucesso empreendendo, o empreendedor Beta cria negócios duradouros, de praticamente uma vida inteira. Seus filhos poderão herdar seu negócio.

Como é o bar do empreendedor Gama

O bar do empreendedor Gama nasce para ser uma fonte de renda. Nem sempre ele se identifica com o trabalho que está realizando. A princípio começa por uma necessidade. Mas, ele pode se apaixonar pela atividade e crescer no ramo. É uma empreitada que começa de forma despretensiosa, com o único objetivo de gerar renda, mas pode mudar a sua vida.

Como é o bar do empreendedor Z

O bar do empreendedor Z é a realização de um sonho e prioriza outras questões além da financeira. Ele monta o bar com a sua cara, do seu jeito, conforme idealizou para que ele próprio possa sentir prazer com o seu negócio. Isso pode ser tanto um ponto positivo quanto um problema. Ele é pouco flexível e muito fiel ao seu sonho. Se obtém êxito, constrói negócios duradouros e de valor atemporal assim como o empreendedor Beta.

Então, que tipo de empreendedor você é?

As características de todos os tipos estão presentes em nossa personalidade, entretanto algumas são preponderantes e determinam nosso comportamento. Podemos ser Alfa e também ter características do Z e assim sucessivamente. O importante é você se conhecer para poder escolher melhor o tipo de bar que mais se encaixa com seu perfil.

ANOTAÇÕES:



A series of horizontal dotted lines for taking notes, spanning the width of the page.

Como nascem as bebidas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que as bebidas alcoólicas nunca foram inventadas, mas descobertas. Elas sempre existiram na natureza. Elas nascem a partir de um processo de **fermentação** natural de alguma fruta, cereal, ou outra matéria-prima que contenha amido ou açúcar. A fermentação é um processo químico que acontece quando microrganismos chamados **leveduras** se “alimentam” do açúcar ou do amido transformando-os em álcool .

Então, a bebida alcoólica é, na sua origem, um suco que fermenta e se torna alcoólico naturalmente. Esse suco que será fermentado recebe o nome de **mosto**. Os seres-humanos aprenderam a controlar esse processo. Passaram a produzir **cerveja**, feita a partir de cereais, o **vinho**, feito a partir de uvas, e o **hidromel**, feito a partir do mel. Essas foram as primeiras bebidas alcoólicas que os seres humanos aprenderam a produzir há mais de 5 mil anos.

Pelo efeito que provocam, as bebidas alcoólicas passaram a ser consideradas divinas ou sagradas. Eram consumidas em festas e rituais para celebrar momentos especiais e reverenciar divindades. Ao bebê-las, as pessoas ficavam mais descontraídas, mais sociáveis e mais alegres. Mas, poderiam ficar também mais violentas, mais desinibidas e extravasar o lado obscuro que possuem.

Então, com o passar do tempo, as bebidas passaram a ser rotuladas tanto como divinas quanto malditas. Podem ser associadas tanto ao bem quanto ao mal. Podem ser consideradas tanto de Deus quanto do Diabo. Podem despertar comportamentos tanto sociáveis quanto violentos. Ajudavam os guerreiros a terem

mais coragem e suportarem a dor; os marinheiros, aguentarem vários meses de solidão no mar; os monges, uma vida de clausura e privação.

Na Grécia antiga havia um Deus só para o vinho: Dionísio, que foi adotado pelos romanos passando a ser chamado de Baco. Do seu nome é oriundo o termo “bacanal”, que denomina uma festa com excessos e luxúria. Na Mesopotâmia havia Ninkasi, a Deusa da Cerveja, entre muitas outras divindades associadas às bebidas alcoólicas.

Então, as bebidas passaram a fazer parte da história da humanidade e ter grande importância na cultura de todos os povos.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como nascem as bebidas](#)

[A fermentação alcoólica](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A evolução das bebidas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como as bebidas começaram a evoluir ao longo do tempo. Vê que elas eram fabricadas com as matérias-primas presentes em abundância em cada região. Dessa forma, lugares com plantações de cereais, davam origem à cerveja. Lugares com plantações de uvas davam origem a vinhos. O mel deu origem ao Hidromel. No Japão, o arroz deu origem ao saquê, e assim por diante.

Você aprende também que os antigos gregos e romanos foram responsáveis por uma grande evolução do vinho. Eles catalogaram as uvas e introduziram o processo de guarda do vinho em barris de madeira.

Você vê também que **durante a Idade Média, as cervejas eram produzidas nos mosteiros e os monges foram responsáveis pelo início da evolução dessa bebida que se tornou posteriormente a mais consumida no mundo.** Ainda hoje se faz referência a esse passado e várias cervejas têm rótulos que remetem a esse período da história.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre vinho](#)

[Tudo sobre cerveja](#)

O envelhecimento

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que o envelhecimento de bebidas é um processo de armazenagem em barris ou recipientes por um período prolongado de tempo para melhorar seu sabor, aroma e qualidade geral. Ao longo da história os seres humanos aprenderam que esse processo melhorava a bebida, que **interage com o barril ou recipiente em que está armazenada adquirindo sabores e aromas específicos.**


Durante o envelhecimento, a bebida também pode ser afetada por fatores ambientais, como a temperatura e a umidade. Variações na temperatura e umidade podem levar a evaporação, o que pode afetar a concentração de álcool e outros compostos na bebida. **Além disso, as interações químicas que ocorrem entre a bebida e o barril ou recipiente ao longo do tempo podem levar a mudanças na cor, entre outras propriedades.**

O envelhecimento, portanto, é um aspecto importante da produção de bebidas e é frequentemente associado a bebidas premium e de luxo. No entanto, o envelhecimento nem sempre é necessário ou desejável para todas as bebidas, e algumas são melhores jovens, mais frescas e frutadas.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre o envelhecimento de bebidas](#)

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A invenção do Alambique

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **o alambique é um equipamento utilizado para fazer a destilação de líquidos e sua invenção mudou a história das bebidas alcoólicas**. Através da destilação, as bebidas alcoólicas fermentadas são purificadas e têm seus teores alcoólicos aumentados significativamente, gerando um novo tipo de bebida chamada de destilada.

A destilação é um processo em que um mosto fermentado é aquecido até que evapore passando do estado líquido para o estado gasoso. Então, esse vapor é resfriado voltando ao estado líquido novamente modificando as propriedades da bebida. A primeira alteração é a purificação. Ao ser aquecida todos os microrganismos, entre fungos e bactérias morrem. Além disso, todas as impurezas e sedimentos contidos na bebida original não passam pelo processo de evaporação.

O resultado é uma bebida final muito mais pura.

A segunda alteração é o teor alcoólico. Durante o processo de destilação, o álcool é separado da água porque têm pontos de ebulição diferentes, ou seja, cada um vira vapor a uma determinada temperatura. O álcool, a partir de 70 graus Celsius, e a água, a partir de 100 graus. Portanto, o álcool vira vapor primeiro e, dessa forma, é possível alterar a quantidade de álcool em relação a água no produto final.

O funcionamento do alambique é simples e extremamente engenhoso. **Ele é composto por três partes principais:** o **recipiente de aquecimento**, geralmente uma caldeira onde o mosto é aquecido; o **pescoço de cisne**, por onde os vapores passam até chegarem no **condensador**; que resfria os vapores fazendo com que

retornem ao estado líquido. Por fim, esse líquido pinga através de uma torneira em um recipiente externo.

O líquido obtido pelo processo de destilação recebe o nome genérico de aguardente. Dependendo da matéria-prima que fermentou e deu origem ao mosto, da técnica de destilação, do teor alcoólico final e como essa aguardente será tratada após o término da destilação, teremos uma nova bebida que poderá ser uma vodka, um rum, um whisky, uma tequila, uma cachaça, entre outras.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Quem inventou a bebida destilada?](#)

[O que são *spirits*?](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

As bebidas destiladas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que as **bebidas destiladas são aquelas que passam pelo processo de destilação**, geralmente em alambiques, e **recebem o nome genérico de aguardente**. Aprende também que **a destilação dá origem a uma nova bebida**, com características diferentes e nomes específicos, dependendo da matéria-prima do mosto, da técnica de destilação e do tratamento posterior.

As bebidas destiladas ou aguardentes mais conhecidas são o whisky, o rum, a vodka, o gin, a tequila, a cachaça e o brandy. Cada uma dessas bebidas tem suas próprias características distintas em termos de sabor, aroma e método de produção.

- **Whisky** (também pode ser escrito em português uísque) - feito a partir de grãos de cereais maltados, geralmente cevada, e envelhecido em barris de carvalho.
- **Rum** - feito a partir de melaço ou suco de cana-de-açúcar e é frequentemente associado aos trópicos e ao Caribe.
- **Vodka** - feita a partir de grãos ou batatas e geralmente é considerada uma bebida neutra, sem sabor distinto.
- **Gin** - bebida destilada feita a partir de cereais e aromatizada com bagas de zimbro e outros ingredientes botânicos, como ervas e especiarias.
- **Tequila** - bebida destilada feita a partir do agave azul, uma planta encontrada no México.

- **Cachaça** - feita também de cana de açúcar com teor alcóolico entre 38% e 48%.
- **Brandy** - feito a partir da destilação de vinhos, geralmente de uvas.

As bebidas destiladas são frequentemente consumidas puras ou utilizadas como base no preparo de coquetéis.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre whisky](#)

[Tudo sobre rum](#)

[Tudo sobre gin](#)

[Tudo sobre tequila](#)

[Tudo sobre cachaça](#)

[Tudo sobre brandy](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

As bebidas compostas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que as primeiras bebidas fermentadas e destiladas da história eram feitas utilizando-se apenas uma única matéria-prima. Mas, com o passar do tempo, passaram a receber acréscimo de outros elementos em suas composições para conferir sabores e propriedades diferenciadas dando origem a uma nova categoria de bebidas chamadas **compostas**.

As bebidas compostas são feitas com o acréscimo ou combinação de diferentes ingredientes, como frutas, ervas e especiarias. Esses ingredientes podem ser combinados em proporções variadas para criar sabores únicos.

As bebidas compostas podem ser alcoólicas e não alcoólicas e são amplamente consumidas em todo o mundo, especialmente durante o verão e em climas quentes. Alguns exemplos de bebidas compostas não alcoólicas são refrigerantes, chás gelados, sucos de frutas, smoothies, água aromatizada e coquetéis não alcoólicos.

As principais bebidas compostas alcoólicas são os licores, vermouths e bitters.

Os **licores** são bebidas alcoólicas com teor entre **15% e 40%**, caracterizadas por serem doces e aromáticas. São produzidos a partir de uma **base destilada** (como álcool neutro, rum, whisky ou conhaque) à qual se adicionam, geralmente por **infusão, maceração ou destilação de aromatizantes**, elementos que conferem sabor e aroma — como frutas, ervas, especiarias, flores ou outros ingredientes naturais. Além disso, recebem o **acréscimo de açúcar em proporções a partir de 30 gramas por litro**, conforme a legislação brasileira, podendo alcançar teores muito mais altos dependendo do tipo de licor.

O **vermute** é uma **bebida alcoólica aromatizada** elaborada a partir de **vinho (geralmente branco, mas também tinto ou rosé)**, ao qual são adicionados **álcool vínico, açúcar e uma infusão de ervas, especiarias e outras plantas aromáticas**, entre elas o **absinto (artemísia)**, que é o ingrediente característico da bebida. Pode ser **doce ou seco**, dependendo da quantidade de açúcar adicionada e do perfil da receita. Alguns produtores utilizam vinhos fortificados, mas o mais comum é o uso de vinho tranquilo corrigido com álcool neutro ou vínico.

O **bitter** é uma **bebida alcoólica aromática e amarga**, produzida pela **infusão ou maceração de ervas, especiarias, raízes, cascas de frutas e outros ingredientes botânicos** em uma **base alcoólica destilada**. Sua principal característica é o **amargor**, que pode variar em intensidade conforme a fórmula. Existem dois tipos de bitter, os **potáveis** chamados de **aperitivos**, que podem ser consumidos puros ou misturados em coquetéis, e os chamados **não potáveis** utilizados apenas como **condimento para coquetéis** devido ao seu altíssimo amargor e concentração. Entre os bitters potáveis mais conhecidos estão o **Campari** e **Aperol**. Entre os bitters não potáveis estão a **Angostura** e o **Peychaud's**


Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Conheça os licores](#)

[Conheça os vermute](#)

[Conheça os bitters](#)

ANOTAÇÕES:



A series of horizontal dotted lines for taking notes, positioned to the left of a large, faint background logo. The logo depicts a stylized figure, possibly a person or a spirit, enclosed within a laurel wreath, which is a traditional symbol of honor and achievement.

As principais bebidas do bar

Resumo da aula

Neste aula fazemos um resumo dos principais tipos de bebidas alcóolicas conforme seu método de produção. As bebidas **fermentadas**, as **destiladas** e as **compostas**.

As **fermentadas** são feitas a partir do processo de fermentação de uma matéria-prima por leveduras que transformam o açúcar ou amido em álcool. O teor alcóolico da bebida fermentada será baixo, entre 2% até 15% e a durabilidade será curta em função da quantidade de matéria orgânica presente no produto final. É o processo básico que dá origem a toda bebida alcoólica.

As **destiladas** são obtidas através do processo de destilação feito após a fermentação. O processo de destilação aumenta o teor alcóolico e purifica a bebida, conferindo-lhe aspecto límpido e grande durabilidade. O teor alcóolico normalmente vai variar de 30% até 50%. Existem bebidas destiladas com teor alcóolico superior, podendo chegar a percentuais acima de 70%, porém a legislação na maioria dos países já não permite a produção de bebidas alcóolicas com teor acima de 55%.

As **compostas** são bebidas que recebem em sua produção componentes adicionais que conferem propriedades diferenciadas como benefícios terapêuticos, sabores e aromas. São elas os **licores**, os **vermutes** e os **bitters**.

Um bom bar precisa ter esses três tipos de bebidas, pois elas são a essência da coquetelaria. Todo bartender precisa conhecê-las profundamente, aprender como servi-las ou preparar coquetéis com elas.



Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Quais bebidas não podem faltar em um bar](#)

[Licores essenciais](#)

[Conheça o Campari](#)

[O que é Angostura?](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



O mundo do bar

Resumo do aula

Nesta aula você aprende que a palavra bar vem do inglês *bar* que significa exatamente a barra onde fica o bartender. Então, para um estabelecimento ser chamado de bar, ele precisa efetivamente ter um balcão. Mas, o nome passou a ser utilizado de forma genérica para designar um estabelecimento onde as pessoas vão confraternizar, comer algum petisco e beber alguma bebida geralmente alcoólica.

A origem desses estabelecimentos data de 5 mil anos atrás, na Suméria onde se tem registros do primeiro bar da história. Naquela época eram as mulheres que produziam a cerveja e vendiam em estabelecimentos que normalmente eram parte das suas próprias casas. Os clientes iam principalmente depois do trabalho, a caminho de casa. Paravam para tomar uma cerveja, confraternizar com os amigos e relaxar. Aproveitavam também para levar algum outro produto para a casa, como por exemplo, uma carne de caça ou um pão. Sim, **os bares também funcionavam como uma pequena mercearia e foi assim que começou a sua história.**

O bar evoluiu, se espalhou pelo mundo e se desmembrou em vários tipos conforme as características culturais de cada povo. Um dos tipos mais importantes é o chamado **bar americano**. Esse tipo de bar tem como principal característica a existência de um **grande balcão com bancos altos onde os clientes podem ficar sentados conversando com o bartender.**

Um bom bar americano precisa ser bem planejado. Os bancos devem ser altos para que os clientes mesmo sentados possam ficar na mesma altura do bartender em pé. Isso facilita a comunicação e o atendimento. Eles precisam ser confortáveis

para um recuo para o encaixe das pernas, precisam ter as bordas arredondadas para que os clientes possam acomodar os braços. Atrás do balcão fica a estação de trabalho do bartender, em um nível um pouco mais baixo, onde ele prepara os coquetéis, guarda os insumos e bebidas de forma organizada. **Em um bar bem planejado, o bartender têm tudo a mão, sem precisar dar mais do que dois passos para fazer tudo que precisa.**

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[A importância do bar americano](#)

[O American Bar do Savoy](#)

[Como planejar um bar](#)

[Bares históricos em atividade](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A história da coquetelaria

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que coquetelaria é a arte de misturar bebidas e criar coquetéis. Essa é uma das funções do bartender, mas não a única. O bartender, como diz o nome, é quem cuida do bar. Então, além de preparar drinks, ele também serve bebidas prontas em garrafas, como refrigerantes, cervejas, vinhos, etc. É, portanto, uma atividade multidisciplinar. Mas, **sem dúvida, a arte de preparar drinks é uma das habilidades que diferencia um bartender**, fazendo com que seja mais valorizado e bem remunerado em relação a um garçom ou atendente.

Misturar bebidas é uma prática que existe há muito tempo. Nossos antepassados misturavam ingredientes nas bebidas com vários objetivos. **As misturas tinham a função de tornar as bebidas mais gostosas e nutritivas.** Por isso, se acrescentavam açúcar, ovos, leite, entre outros ingredientes. **Outra função era medicinal. Por isso, se acrescentavam determinadas frutas e ervas.**

Mas, durante a Lei Seca nos EUA, que vigorou de 1920 a 1933, melhorar o sabor das bebidas passou a ser o objetivo principal das misturas. A Lei Seca americana foi um decreto que proibiu a fabricação, comercialização e consumo de bebidas em todo território dos EUA. **Nessa época, as bebidas passaram a ser produzidas em fábricas clandestinas com qualidade muito ruim. Então, misturá-las com outros ingredientes era necessário para melhorar o sabor.** Além disso, misturar a bebida com outras coisas era uma forma de disfarçar o conteúdo.

Quem criava e fazia as misturas era o barman e, por isso, esse profissional se tornou importante e valorizado. Além disso, ele era o homem de confiança da máfia, e cuidava dos diversos bares clandestinos, guardando os segredos dos seus clientes. **Nessa época foram criados alguns dos mais importantes e famosos coquetéis do mundo, como o Tom Collins, o Bloody Mary e muitos outros.**

Até a metade do século XX a coquetelaria era clássica e formal. Mas, **a partir da revolução de costumes nos EUA na década de 1950, os jovens passaram a ser consumidores de bebidas e, com isso, a coquetelaria também se rejuvenesceu.** O barman começou a se tornar mais despojado e informal, acompanhando as tendências da sociedade.

Na década de 1980, aconteceu a maior mudança com o surgimento das grandes redes de bares temáticos. Nesse tipo de negócio, o bar se transformou em um palco. **O bartender virou um artista com a função não apenas de servir, mas de entreter o público.** Nasceu então o conceito do **bartender *free style***, que não se prende a normas e regras rígidas na preparação dos drinks e incorpora outras habilidades para entreter o cliente. Nessa época a escola americana passou a ser a mais influente no mundo.

No início do século XXI nasce um novo tipo de profissional, o mixologista, que é o bartender especializado em criar novas misturas. **A mixologia é como se fosse uma pós-graduação para o bartender** para criar receitas com base em estudos científicos das características dos elementos e suas combinações.

Hoje, vivemos um mundo cheio de opções onde o clássico convive com o moderno, onde o bartender vira um alquimista e agrega técnicas científicas ao seu trabalho, onde o bartender diverte o público e também se diverte com suas habilidades. **Mais do que nunca, aprender e se manter aprendendo sempre se tornou fundamental.**

Conheça quem foram os mais importantes mixologistas da história lendo os conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Saiba quem foi Jerry Thomas, o pai da coquetelaria](#)

[Saiba quem foi Harry Craddock](#)

[Saiba quem foi Ada Coleman](#)

[Saiba quem foi Fernand Petiot](#)

[Saiba quem foi Harry McElhone](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

As ferramentas do bartender

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que o bartender e o mixologista utilizam vários utensílios e instrumentos para preparar coquetéis e outras bebidas alcoólicas. Aqui estão alguns dos principais utensílios e instrumentos utilizados:

Coqueteleira: utensílio número 1 do bartender e do mixologista utilizada para bater os coquetéis misturando os ingredientes. Veja todos os modelos no conteúdo complementar.

Dosador: usado para medir a quantidade de líquido a ser adicionado ao coquetel e dar precisão no preparo das receitas. Veja todos os modelos no conteúdo complementar.

Colher de Bar: colher longa e fina também chamada colher bailarina que é usada para misturar ingredientes. Veja todos os modelos no conteúdo complementar.

Macerador: usado para esmagar frutas, ervas e outros ingredientes sólidos para liberar seus sucos, sabores e aromas. Veja todos os modelos no conteúdo complementar.

Peneira Hawthorne: peneira de metal com molas, também chamada simplesmente de *strainer*, que se ajustam a diferentes tamanhos de copo e é usada para coar pedras de gelo e bagaços de frutas em coquetéis.

Peneira de chá: peneira fina que é usada para coar ingredientes sólidos menores, como folhas de ervas ou frutas e pedacinhos de gelo do líquido.

Faca de Cozinha: usada para cortar frutas, ervas e outros ingredientes. Veja todos os modelos no conteúdo complementar.

Descascador: usado para retirar a casca de frutas cítricas e adicioná-las aos coquetéis para dar um sabor cítrico fresco.

Esses são os utensílios e instrumentos que compõem o chamado kit básico que os bartenders e mixologistas utilizam. Além desses instrumentos, também são usados espremedores de limão, raladores, maçarico de cozinha para caramelizar açúcar ou dar um toque defumado a um coquetel, um infusor de sabor para adicionar sabor a uma bebida, entre outros.

Trabalhar com bons equipamentos e utensílios de qualidade fará toda a diferença no trabalho e influencia o resultado final. Os utensílios precisam sempre estar em bom estado e perfeitamente limpos evitando riscos de contaminação e alteração de sabores.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Saiba tudo sobre coqueteleiras](#)


[Saiba tudo sobre dosadores](#)

[Conheça a colher bailarina](#)

[Como escolher o macerador](#)

[Onde comprar um kit básico](#)

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



As classificações dos drinks

Resumo da aula

Nesta aula você aprende quais são os principais tipos de drinks e as formas de prepara-los. Aprende qual a diferença entre drink e coquetel. Descobre que, na verdade, drink é tudo aquilo que bebemos. Um refrigerante, por exemplo, é um *soft drink*, ou seja, um drink sem álcool. Mas, aqui no Brasil, drink passou a ser o termo utilizado para designar uma bebida sofisticada.

Já, o termo coquetel refere-se a uma **bebida preparada pelo bartender com dois ou mais elementos misturados com o objetivo de proporcionar experiências e criar sabores diferenciados**. Os coquetéis são a essência da coquetelaria.

Por fim, existe ainda um último tipo de drink que são as batidas. As batidas são bebidas que podem ser alcoólicas ou não alcoólicas, feitas geralmente com frutas e um componente cremoso, batidas no liquidificador.

Então, resumindo, os três tipos de bebidas servidas e preparadas pelo bartender ou mixologista são:

- **Drinks**
- **Coquetéis**
- **Batidas**

Repare que o bartender ou mixologista tanto pode apenas servir bebidas quanto prepará-las. No caso dos mixologistas, o preparo de coquetéis será mais o foco do seu trabalho. Entre as bebidas que são apenas servidas estão as que são

consumidas em doses ou em garrafas, tais como vinhos, cervejas, uísques. Entre as que são preparadas estão coquetéis e batidas.

As bebidas que são preparadas pelo bartender ou mixologista são as que o tornam diferenciado. Servir bebidas, todos podem servir. Mas, preparar bebidas misturando elementos para obter novos sabores é uma arte que torna o bartender ou mixologista, um profissional diferenciado.

Os drinks também são classificados pela quantidade:

- **Short Drinks**
- **Long Drinks**

Os *short drinks* são drinks com no máximo 100ml que podem ser servidos em shots, taças de licor, taças martini, coupe ou copos *old fashioned*.

Os *long drinks* são drinks com muita quantidade de bebida servidos em copos longos, normalmente com acréscimo de refrigerantes e sucos.

Além da quantidade, os drinks também podem ser classificados pela temperatura em que são servidos:

- **Hot Drinks**
- **Frozen Drinks**

Os *hot drinks* (“drinks quentes”) são bebidas servidas geralmente em canecas, tendo, como finalidade principal, aquecer o corpo. São bebidas apropriadas para dias mais frios. Exemplos: **Irish Coffee**, **Grogue**, **Eggnog**.

Os *frozen drinks* são preparados no liquidificador, com bebidas destiladas, licores, gelo, sorvete, bolachas ou leite condensado. O ideal é que fique com uma textura cremosa e lisa, sem pedaços de gelo no meio. Exemplo: **Margarita Frozen**

Por fim, os drinks são classificados também pelo momento mais adequado para serem consumidos.

- **Aperitivos**
- **Digestivos**

Os **aperitivos** (ou *pre dinner*): são ideais para consumir antes da refeição, para abrir o apetite. O **Daiquiri**, o **Dry Martini**, o **Negroni** e o **Whisky Sour** são alguns desses. Em geral são short drinks mais ácidos e amargos.

Os **digestivos** (ou *after dinner*) são bons para encerrar refeições. Não por acaso costumam levar algum tipo de licor na composição – que confere mais doçura e cremosidade – ou mesmo café. **Porto Flip**, **God Father** e **White Russian** são alguns desses drinks.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[A diferença entre drink e coquetel](#)

[Aperitivo ou digestivo?](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Os tipos de recipientes

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que degustar um bom drink é um momento especial que pode ser combinado com sofisticação e arte. Por isso, a escolha de onde a bebida vai ser servida tem grande importância nesse ritual. Um coquetel deve ser servido em um copo adequado, que seja funcional e ao mesmo tempo atraente, ou seja, ter um *design* interessante, adequado à experiência que se deseja proporcionar.

Um copo precisa ser funcional e se adequar bem às características de determinada bebida, se é servida quente ou gelada, se leva gelo, se possui aroma que precisa ser sentido e analisado, cor, etc.

Outro objetivo do design é evitar acidentes como, por exemplo, escorregar, quebrar facilmente ou derramar a bebida causando constrangimento.

Mas, antes de continuar é importante que você saiba que copo é um termo genérico quando nos referimos a recipientes para servir bebidas. Na verdade, existem quatro principais tipos e copo é apenas um desses.

Existem basicamente quatro tipos de recipientes para servir bebidas:

1. **copos**
2. **canecas**
3. **xícaras**
4. **taças**

São chamados **copos** todos os recipientes para servir bebidas que podem ser segurados com uma mão, que são retos ou que possuem a boca ligeiramente maior que a base

São chamados **canecas** os copos que possuem alça, chamada também de asa. São projetadas para segurar bebidas quentes, como chá e café, ou bebidas muito geladas como cerveja, especialmente estilos mais robustos e encorpados.

As **xícaras** são canecas pequenas, largas e baixas, com base bem menor que a boca e normalmente acompanhadas de pires. São utensílios de mesa usados principalmente para servir café, chá e outras bebidas quentes.

As **taças** são recipientes que possuem uma base, uma haste, também chamada de pé, e o recipiente propriamente dito, chamado de cálice. O cálice, portanto, é a parte de cima da taça onde se coloca a bebida. Mas o termo cálice também passou a ser usado para designar taças menores de formato mais alongado. O termo cálice também é usado para designar taças religiosas, como por exemplo, o Santo Graal. São utilizadas para conferir importância ou sofisticação a uma bebida.

Escolher o copo certo para um coquetel é importante, pois pode afetar o sabor, aroma e apresentação da bebida. Aqui estão algumas dicas para ajudar na escolha o copo certo:

Considere o tipo de coquetel. Cada coquetel tem seu copo ideal, que pode variar em tamanho, formato e material.

Observe o tipo de público do local. Taças mais delicadas não devem ser usadas em ambientes muito agitados com pistas de dança, bares esportivos e outros ambientes onde poderão quebrar facilmente.

Leve em consideração a textura e a cor da bebida. Alguns copos são projetados para realçar a textura e a cor da bebida, como os copos highball e Collins, que são ideais para bebidas com bastante gelo e misturas claras.

Defina a quantidade da bebida. O tamanho do copo deve acompanhar a quantidade de bebida e como ela será servida, se com pedras de gelo ou sem gelo.

Considere o material do copo. o material do copo pode afetar a temperatura da bebida. Copos de metal podem resfriar rapidamente bebidas quentes, enquanto copos de vidro podem manter a temperatura da bebida por mais tempo.

Pense na apresentação: além da função prática, o copo também pode ser uma parte importante da apresentação do coquetel. Copos com bordas decoradas ou formas incomuns podem adicionar um toque visual interessante à bebida.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[A história dos copos](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Drinks servidos em copos

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que existem diversos tipos de copos, cada um adequado para servir determinado tipo de bebida.

Entre os mais populares estão o copo americano. Sim, o famoso copo de boteco. Esse copo é perfeito para servir uma cerveja popular 600ml em uma mesa na calçada.

O **copo americano** possui uma versão mais sofisticada, chamada **Old fashioned**. Esse copo é um dos mais importantes do bar porque serve muitas bebidas. Em um **Old fashioned** você pode servir desde uma simples água mineral até uma dose de whisky.

Mas, se você vai servir uma dose de alguma bebida com pedras de gelo, existe um copo apropriado para isso, e o nome dele é exatamente **on the rocks**. O **On the rocks** é um copo baixo e bastante largo, por isso, ideal para servir drinks que levam pouca quantidade de bebida e algumas pedras de gelo. Esse copo é **ideal para servir whisky com gelo, Caipirinha, Negroni, Whisky Sour**, entre outros drinks.

Os **copos longos** são adequados para servir drinks refrescantes, que levam muito gelo, refrigerantes ou sucos. Entre os drinks famosos que são servidos em copos longos estão **Cuba Libre, Mojito e Long Island Iced Tea**.

Outro tipo de copo são as **tulipas**. A tulipa se caracteriza por ter uma base e serem bastante alongados, com a boca mais aberta. As tulipas são **ideais para servir**

chopes ou cervejas refrescantes. Sua forma alongada permite a formação da espuma e o efeito das bolhas.

Por fim, existem os copos pequenos, para servir doses. O mais conhecido é o **shot**. Esse copo é **feito para servir dose** de bebidas que serão tomadas em um gole só, daí o nome *shot*, que significa tiro. Entre as bebidas servidas em shots estão a tequila, a cachaça e alguns uísques americanos. Os *shots* também podem servir licores, caso você não tenha uma taça apropriada.

Outro tipo de copo pequeno são os copos de steinheager e os de vodka, que são mais alongados que os *shots*.

Veja os seguintes conteúdos complementares para ampliar seus conhecimentos:

[Saiba a importância do copo americano](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Drinks servidos em canecas

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que as canecas são copos com asa ou alça usadas para servir bebidas tanto geladas quanto quentes. Da mesma forma que a haste nas taças, as asas das canecas são feitas para você segurar. A diferença é a sofisticação da bebida. Enquanto as taças são usadas para servir bebidas mais sofisticadas, as canecas são usadas para servir bebidas mais populares.

A primeira delas é a **cerveja**. Uma cerveja ou chope popular e bem refrescante pode ser servido em canecas.

Os **vinhos populares**, especialmente os italianos produzidos pelas famílias, colocados em barris sem serem engarrafados, podem ser servidos também em canecas.

As canecas podem ser de vidro, cerâmica ou metal, estas últimas, têm o objetivo de remeter o consumidor a uma experiência histórica de tradição. Hoje, as **canecas de estanho e cobre** são usadas para servir o famoso drink **Moscow Mule**.

As canecas, portanto, são tipos de recipientes adequados para ambientes mais populares, onde as pessoas vão brindar de forma mais bruta, enquanto as taças são para bebidas e ambientes mais sofisticados.

Mas, as canecas também são utilizadas para servir bebidas extremamente geladas em grande quantidade, ou extremamente quentes.

Drinks servidos em taças

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que existem vários tipos de taças e cada uma delas será adequada para servir determinados tipos de bebidas.

As taças que possuem haste longa são apropriadas para servirem bebidas previamente geladas ou na temperatura ambiente sem pedras de gelo dentro. O melhor exemplo são os **vinhos**.

Existem várias razões para os vinhos serem servidos em taças com haste longa. A primeira é a maneira correta de segurar a taça pela haste. Ao segurar a taça pela haste você evita aquecer a bebida com o calor das suas mãos.

A outra razão é facilitar o ritual de degustação do vinho, composto de três etapas básicas. A primeira consiste em mexer o líquido com movimentos circulares para liberar os aromas. Por isso, as taças de vinho são bojudas, um pouco longas e possuem boca mais estreita para evitar que o aroma se disperse e você possa senti-lo antes de beber.

Depois é feita a análise visual, para conferir a cor e transparência do vinho, por isso também é importante segurar pela haste para permitir que a bebida seja observada contra a luz. Por fim, existe ainda a análise da viscosidade, que consiste em observar as chamadas lágrimas que escorrem pelo interior da taça após mexer o vinho.

Existem variações de **taças para cada tipo de vinho**. As **taças maiores são para vinhos tintos**. As **taças um pouco menores são para vinhos brancos** e as **taças compridas e bem alongadas, chamadas taças “flute”, são para espumantes**.

As taças para espumantes são longas e compridas para permitir que se forme a espuma e o você visualize o efeito das bolhas, chamado Perlage. Esse efeito é um indicador da qualidade do espumante. Quanto maiores as bolhas e mais rapidamente elas se dispersarem, menos consistente é a bebida.

Outra taça famosa de haste longa é a de coquetel. Essa taça, bem larga e rasa, é apropriada para servir drinks sofisticados, obedecendo a mesma condição de serem servidos previamente gelados, porém sem gelo dentro. Existem três modelos principais de taças para coquetéis, a **coupe**, que têm design arredondado, a de **margarita** e a de **martini** que é reta em formato de “V”.

Essas taças não devem receber muita decoração, no máximo algum elemento adicional no drink tipo uma azeitona, uma cereja ou uma delicada casca de fruta. Mas, existem duas exceções de taças de haste longa que podem receber gelo, uma delas é a taça de **gin tônica espanhol**. Esse tipo de taça passou a ser utilizada para dar sofisticação ao famoso drink, que no início era uma bebida popular servida em copos longos. As taças de gin tônica são bem largas para permitir o gelo e outros elementos que vão dentro do drink, como por exemplo, fatias de frutas.

A última exceção é a própria taça de vinho, quando utilizada para fazer os famosos spritz italianos, que são vinhos acrescidos de sucos de fruta, licores, água gasosa e muito gelo.

As taças pequenas de haste longa, também chamadas de **cálices**, são apropriadas para servir **doses de bebidas** como **licor** e vinhos fortificados como o **vinho do Porto**.

As taças de haste longa com boca mais fechada, tipo as de vinho tinto, podem ser usadas para degustações de bebidas. Quando se pretende analisar e sentir todas

as propriedades de aromas. Por isso, os whiskies, quando são degustados, também podem ser servidos em taças.

As taças de haste curta são usadas para servir cervejas especiais e de maior qualidade.

As **taças de haste curta** e com boca bem mais fechada que o corpo, são indicadas para servir **brandy**. As taças de brandy são feitas para serem seguradas por baixo, para que, ao contrário dos vinhos, a bebida possa ser aquecida pelas mãos.

Existem também as taças com vidros grossos adequadas para servirem frozen drinks ou drinks consistentes, com creme de leite e sorvetes.

Drinks tropicais também têm taças apropriadas. Uma delas é a **Hurricane**, ideal para drinks com muitas cores, frutas e decoração. Essa taça permite a colocação de gelo dentro e, geralmente, esses drinks tropicais são servidos com muito gelo.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre taças](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Os copos e taças essenciais

Resumo da aula

Nesta aula você aprende **quais os copos e taças essenciais em um bar**. Na hora de escolher o seu enxoval de copos é preciso levar em consideração dois aspectos: o primeiro é **com que tipo de bebidas você vai trabalhar no seu estabelecimento**. Ele terá um foco específico? Será por exemplo, uma whiskeria? Será uma cantina? Dependendo do tipo do seu empreendimento, você precisará ter copos adequados.

O segundo aspecto que você precisa observar é **qual tipo de público você vai atender**. Será classe A/B ou C/D? Será mais ou menos exigente? Qual a faixa etária? Isso tudo vai determinar se seus copos precisarão ser mais sofisticados, resistentes, entre outras características de acordo com a forma que serão usados e por quem.

Mas, existem alguns copos considerados obrigatórios e outros chamados “coringas”, que todo bar deve ter independente do seu perfil. Então, vamos conhecê-los.

Old Fashioned - Esse copo é um verdadeiro coringa e um clássico que serve muitos drinks importantes do mundo do bar. Ele possui dois tamanhos, o primeiro entre 180-300ml, que pode servir água, doses de destilados com ou sem gelo (principalmente whisky), cerveja e alguns coquetéis famosos, como o próprio Old Fashioned.

O outro tamanho varia entre 350ml-470ml, chamado Double Old Fashioned, que pode servir coquetéis maiores com frutas e caipis. O tamanho maior permite que

you macerate fruits in your interior in the preparation of a traditional caipi before placing the distilled.

On the Rocks - The Old Fashioned has a variation called On the rocks, the difference between one and the other is that the Old Fashioned has a wider mouth than the base, while the On the rocks is straight. The On the rocks is specifically indicated for serving doses of drinks and cocktails with ice cubes. It is the ideal model for whisky.

Shot - The shot is a small glass that varies between 35-60ml. It is indicated for serving a dose of beverage without ice inside. Originally, it is a glass for you to drink the beverage in one go. Hence the name shot, which means shot in Portuguese. In Brazil it is very used to serve a dose of "pinga". It can also serve a dose of bourbon, Jack Daniel's, tequila and even vodka. Many times, in your bar, you will need the shot, even to serve a "provinha" of some beverage for the customer.

Collins - The Collins glass is ideal for serving juices, refrigerants and long drinks with a lot of ice. Its capacity varies from 300-410ml. Among the classic cocktails that can be served in Collins are Mojito, Cuba Libre and Long Island Iced Tea. If you want a long cocktail, with a splash of fruit juice, refrigerant, water with gas and a lot of ice, use the Collins without fear.

Taça ISO ou Standard - This is a true "wild card" glass, considered the standard by the **International Standard Organization**. In it you can serve all types of wine, except sparkling, you can serve tropical drinks with ice, you can serve spritz and even gin tonics.

Taça Flute - This is a mandatory glass, as it serves sparkling wines. There is no other container more suitable where you can serve this type of wine that is not this.

Taça Martini - A taça Martini tem formato cônico. É ideal para servir coquetéis curtos, gelados, porém sem gelo. A capacidade dessas taças varia de 140-300ml.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Copos e taças essenciais](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A estrutura do bar

Resumo da aula

Nesta aula você aprende tudo que um bar profissional precisa ter. Dependendo do tipo e tamanho, ele terá vários espaços. Abaixo, listamos os que são essenciais a praticamente todos.

Balcão de bar - Obviamente esse é o espaço obrigatório número 1. É no balcão de bar onde o bartender fica e, dependendo do tipo de bar, ele terá grande importância. Além de ser um local de trabalho e produção, ele será a vitrine mais importante do negócio. Por isso, o balcão de bar precisa ser muito bem planejado e dimensionado para proporcionar beleza e ao mesmo tempo eficiência. As bebidas de uso constante, precisam estar à mão do bartender. As marcas mais conhecidas e de maior valor precisam estar expostas para que o cliente veja. Atrás ou embaixo do balcão do bar podem ficar geladeiras que também podem ser grandes vitrines.

O balcão de bar é dividido em três espaços:

- **Front bar** - é o local onde os clientes são atendidos. Pode ter bancos altos para que os clientes possam ficar sentados se desejarem. Pode ter também prateleiras suspensas para colocação de bebidas e copos. O *front bar* deve ser bonito, limpo, organizado e ao mesmo tempo acolhedor.
- **Estação de trabalho** - Fica na parte interior do balcão, em um nível um pouco mais baixo para que o cliente não veja. É o local onde o bartender prepara coquetéis com tudo que ele precisa para realizar essa função e atender os clientes.

- **Bar Back** - Espaço atrás do bartender. É um local de apoio com a possibilidade de ter prateleiras para bebidas, copos, geladeiras. Esse espaço deve ser muito bem cuidado pois também tem função decorativa e serve como vitrine dos produtos e marcas.

Salão - O salão é o segundo espaço obrigatório em um bar. Dependendo do tipo de bar, ele poderá ser ocupado por mesas e cadeiras, poltronas, pista de dança, jogos, palco para música ao vivo. As possibilidades de uso do salão são diversas.

Banheiros para clientes - Último espaço obrigatório. Existe a possibilidade do bar não possuir banheiro próprio quando puder compartilhar o banheiro com outros bares, no caso, por exemplo, de eventos e locais como praça de alimentação de shoppings, que concentram vários pequenos empreendimentos simultaneamente.

Cozinha - Se o bar oferece petiscos e comida, obrigatoriamente terá que ter uma cozinha. Bares pequenos e muito compactos podem ter alguns equipamentos de cozinha no balcão de bar, especialmente no *bar back*, como fornos, chapas e outros que permitam o preparo dos alimentos sem a necessidade de uma cozinha exclusiva.

Vestiário com banheiros para funcionários - este já é um item obrigatório para bares maiores com grande número de funcionários.

Depósito - último item obrigatório para bares maiores com espaço para estoque de bebidas, etc.

Entre os principais equipamentos do bar estão:

Geladeiras – Existem diversos modelos para cada função. O tamanho e formato podem variar para se adequar ao projeto do bar. Elas podem ser horizontais ou verticais.

Basicamente existem três tipos de equipamentos para refrigerar em um bar.

- Os **refrigeradores**, que vão manter temperaturas baixas entre 10 graus até 5 graus. Nos refrigeradores serão colocados sucos, refrigerantes e insumos que precisam ser mantidos refrigerados.
- as **cervejeiras**, que são equipamentos próprios para gelar cervejas trabalhando com temperaturas mais baixas na casa de 5 graus até -6 graus.
- **freezer**, para manter insumos congelados para conservação.

Ainda existe um quarto tipo de refrigerador que são as **adegas climatizadas** para bares que possuem boa oferta de vinhos.

Terminais de computadores para sistema PDV – Equipamento necessário para fazer controles de pedidos, das vendas, estoque, o fechamento de contas e os relatórios. Esse sistema pode incluir **impressoras** de pedidos e cupom fiscal.

Máquina de gelo – Para produzir gelo em quantidade no próprio estabelecimento.

Chopeira – Para o serviço de chope. Ter um bom chope é um diferencial em um bar. Os clientes normalmente preferem beber chope à cerveja, por este ser mais natural e não conter aditivos químicos. As chopeiras são conectadas aos barris de chope, já resfriam a bebida e adicionam uma rica espuma.

Liquidificador – Esse é um equipamento muito importante dentro do bar para o bartender bater e triturar insumos quando precisa fazer sucos, mixes e batidas.

Máquina de refrigerante – Essa é uma máquina muito comum em bares com estilo *fast food* que vendem refrigerantes em copos em vez de lata ou garrafa. A rentabilidade costuma aumentar quando o volume de vendas desse tipo de bebida é grande. Por isso, *fast foods* não abrem mão das suas máquinas de refrigerantes.

Gaseificador – Essa é uma máquina que está sendo bastante utilizada para permitir que o bar faça seus próprios drinks gaseificados, como as sodas italianas.

Existem vários modelos conforme as necessidades do bar, desde um simples sifão de carbonatação, até máquinas maiores.

Máquina de frozen – Para os bares tropicais que trabalham com frozen drinks, essa pode ser uma máquina bem útil e um diferencial importante para fazer drinks bem refrescantes.

Máquina de café – Se o seu bar também oferece café ou drinks com café, será indispensável ter uma máquina de espresso.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Equipamentos essenciais para bares](#)

[As geladeiras do bar](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Os tipos de bares

Resumo da aula

Nesta aula você conhece os vários tipos de estabelecimentos na área de bares e restaurantes que existem para começar a planejar o seu conforme seus planos e vocações. Cada tipo de bar se diferencia por três características básicas, a localização, o propósito e a oferta de produtos.

Muitas vezes, esse conjunto de coisas determinarão de que tipo ele será. Por exemplo, se a localização é em uma área que tem muitas empresas e escritórios nas proximidades, poderá ser um **café** para atender a demanda por uma pausa durante o trabalho, ou poderá ser um **dancing bar** onde as pessoas se reunirão para um happy hour animado depois do expediente.

Se a localização for uma região turística com temperatura amena ou quente na maior parte do ano, poderá ser um **promenade bar** ao ar livre em uma área de lazer, parque ou praça.

A escolha de um produto para ser o foco do negócio também definirá as características do bar. **Whiskerias** por exemplo pedem ambientes mais intimistas. Choperias ou cervejarias já sugerem ambientes mais **festivos**. Portanto, conhecer as diversas possibilidades que um bar pode oferecer é fundamental para quem deseja empreender ou gerenciar um negócio desse tipo.

Conteúdos complementares:

[Os tipos de bares](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



O ponto comercial

Resumo da aula

Nesta aula você aprende o que é ponto comercial, suas características e importância para o sucesso do empreendimento.

Ponto comercial é o nome dado ao local onde funcionará o seu negócio. No caso de bares, ele pode ser de dois tipos:

Ponto de conveniência - Quando está localizado em uma rua, região ou mesmo dentro de um outro negócio onde já existe uma grande quantidade de pessoas nas proximidades ou transitando.

- **Pontos positivos:** o empreendedor já parte com uma grande clientela potencial e não precisa fazer grande esforço de divulgação.
- **Pontos negativos:** geralmente o custo desse tipo de ponto é mais elevado.

Ponto de experiência - Também chamado "**ponto de destino**" é um ponto mais escondido, ou em localidades distantes sem muita concentração ou trânsito de pessoas.

- **Pontos positivos:** o custo costuma ser menor.
- **Pontos negativos:** exige maior esforço de marketing e divulgação para levar o público até o local.

Proprietários de bons pontos comerciais, onde já funcionaram ou funcionam estabelecimentos com público consolidado, costumam cobrar uma taxa adicional no início do contrato chamada de "**Luvás**". Essa taxa só pode ser cobrada uma única vez, na assinatura do contrato de locação.

A legislação protege o empreendedor que aluga um ponto comercial para montar seu negócio garantindo a ele a renovação do contrato desde que obedecidas todas as cláusulas e dá preferência de compra no caso do proprietário desejar vender o imóvel. Mas, ainda assim, o empreendedor precisa tomar cuidado na hora de escolher o ponto comercial.

- Certifique-se de que o imóvel está devidamente legalizado e sem dívidas
- Certifique-se que a prefeitura permite que a atividade de bar seja realizada no local
- Verifique cuidadosamente as características do ponto, como a vizinhança, as facilidades de acesso, os serviços públicos como segurança, iluminação, esgoto, escoamento de água em dias de chuva, etc...
- Verifique cuidadosamente a estrutura e as instalações elétricas e hidráulicas do imóvel para não ter surpresas
- Verifique se o negócio que funcionava anteriormente era um bar e se deixou dívidas. Em caso positivo tome todos os cuidados para não ser considerado sucessor e herdar as dívidas do empreendimento anterior. Não contrate os mesmos funcionários, não utilize os mesmos equipamentos, decoração e nome do bar do antigo inquilino.
- Verifique se a legislação permite tudo que você pretende fazer no local, como por exemplo, ter música ao vivo ou pista de dança, colocar mesas e cadeiras na calçada, entre outras práticas comerciais e serviços que você planeja oferecer.

Não existe uma regra específica para determinar o que é um bom ponto para um negócio. Essa avaliação vai depender da proposta do seu bar. Não é errado inclusive formatar o seu bar a partir exatamente das características do ponto. Isso acontece normalmente quando você já é proprietário do ponto, como por exemplo, uma casa que você ganhou de herança e quer transformar em um negócio. Nesse caso, você pode montar um bar adequado às características do imóvel e potencial do local.

Quanto mais flexível você for em relação ao seu sonho de bar, mais fácil será encontrar um local para começar. Quanto mais definido for o seu projeto, mais difícil será encontrar o lugar que se adeque exatamente ao que você planeja.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[O que é ponto comercial e sua importância para bares e restaurantes](#)

[Como avaliar um ponto comercial](#)

[O que é luvas e quando pagar](#)

[Planilha para avaliação de ponto comercial](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Como dimensionar os espaços

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como dimensionar os espaços de um bar.

- **O balcão do bar deve ser a primeira coisa a ser planejada.** Ele é o coração do bar ou uma espécie de cabine de comando. Do seu interior, o bartender deve ter visibilidade de todo o salão.
- O tamanho do balcão e o formato podem variar conforme o tamanho do salão e estilo de bar que você pretende criar.
- Os bancos devem ser posicionados a cada 60cm.
- A bancada de trabalho do bartender deve estar a uma altura de 90cm do chão e a largura da bancada deve ser de no máximo 60cm.
- A quantidade de mesas do salão deve ser definida com critério. Por cada 100m² cabem até 18 mesas com quatro cadeiras.
- Não existe um tamanho definido para a cozinha. Ela deve ser dimensionada conforme o tamanho do bar, quantidade de público, pedidos estimados e o número de funcionários que trabalharão simultaneamente.
- Os pisos e paredes da cozinha devem ser revestidos com material lavável e impermeável.
- A cozinha deve ter áreas específicas separadas para lavagem e manipulação.
- Produtos de limpeza não podem ser guardados juntos com alimentos.
- Os banheiros devem estar afastados do bar e da cozinha.
- Em algumas situações a legislação obriga que o estabelecimento ofereça banheiros masculino e feminino.
- Em alguns casos, o banheiro adaptado também poderá ser exigido.

Antes de fazer seu projeto informe-se sobre a legislação da sua cidade.

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Projeção de faturamento e viabilidade

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como fazer uma projeção de faturamento e um estudo de viabilidade para saber se o seu projeto de bar tem condições de dar lucro e ajustar o que for preciso.

Para fazer uma projeção de faturamento você precisa de duas variáveis, a quantidade de clientes que você imagina que irão frequentar o seu bar e uma média do que eles vão gastar. Essa variável chama-se tíquete médio.

Esses valores são estimados conforme o mercado. Pesquise quanto em média as pessoas gastam em bares semelhantes ao que você pretende montar e analise o potencial de público do seu bar conforme a região onde está localizado, a quantidade de mesas, dias de funcionamento e horário. Multiplique uma variável pela outra e você terá uma estimativa de faturamento bruto.

Depois disso faça uma estimativa de todos os seus custos fixos, operacionais e variáveis.

Custos fixos são aqueles que você terá todo mês e não mudam, como por exemplo, o aluguel do ponto comercial.

Custos operacionais são aqueles que mudam conforme você trabalha. A conta de luz é um desses exemplos. Ela aumenta conforme o bar funciona mais dias.

Custos variáveis são aqueles que mudam conforme você vende. O custo com a compra de mercadorias é um exemplo de custo variável. Você compra mais se vende mais.

O segredo de sucesso de um negócio começa sempre pelo controle do custo fixo. Empreendimentos com custos fixos baixos, já começam com chances de terem melhor margem de lucro. Por isso negocie bem o valor do ponto e demais custos fixos.

Depois de estimar o faturamento bruto e os custos fixos, operacionais e variáveis, você poderá ter uma ideia do seu faturamento líquido, ou seja, o que você efetivamente poderá lucrar com seu bar.

Conteúdos complementares:

[Gráfico dos percentuais de custos de um bar](#)

[Planilha para fazer a projeção de faturamento](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Como abrir sua empresa

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que depois de definir o ponto o passo seguinte é abrir uma empresa para poder operar o seu bar. Você pode abrir uma empresa de três formas:

MEI (Microempreendedor individual) - Para quem está começando bem pequeno, como um *food truck* ou prestando serviços de bar em festas.

Empresa individual (SLU) - Para quem vai montar um bar em endereço fixo e não quer ter sócios.

Sociedade Limitada (Ltda) - Para quem terá sócios.

Após definir o tipo de empresa os próximos passos são os seguintes:

1. Elaboração do contrato social e Registro na Junta Comercial;
2. Registro na Secretaria da Receita Federal (CNPJ);
3. Registro na prefeitura municipal, para iniciar o processo de obtenção do alvará de funcionamento;
4. Elaboração e apresentação do projeto de arquitetura e instalações para aprovação pelos órgãos da prefeitura conforme a legislação local;
5. Elaboração e apresentação do projeto de arquitetura e instalações para aprovação pelo Corpo de Bombeiros Militar.

Mas lembre-se que antes de fazer isso tudo você precisa fazer a consulta prévia de local para saber se poderá realizar as atividades comerciais que deseja no ponto escolhido.

Depois de realizadas essas etapas e você tiver obtido o alvará de funcionamento os próximos passos serão:

1. Atender as exigências da Anvisa e Vigilância Sanitária adotando os procedimentos de boas práticas exigidos pela legislação, que incluem instalações e equipamentos adequados, guarda, conserva, manuseio e preparo de alimentos e cuidados com higiene;
2. Cadastramento da empresa no Simples Nacional para simplificar a tributação e contabilidade.

Feito tudo isso você está legalizado e pronto para começar a operar.

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Boas práticas no bar

Resumo da aula

Nesta aula você aprende o conjunto de **práticas e procedimentos que devem ser feitos e adotados pelos profissionais do bar**, tanto bartenders quanto mixologistas, antes, durante e depois do trabalho.

Este conjunto de práticas e procedimentos pode ser dividido em dois blocos. O primeiro são as **práticas e procedimentos determinados pelos órgãos de saúde e fiscalização** para zelar pela saúde e segurança, tanto dos profissionais do bar quanto dos clientes. Ou seja, são coisas que todo profissional do bar precisa saber. Essas práticas e procedimentos visam principalmente **evitar as DTAs**, que é a sigla de **Doenças Transmitidas por Alimentos**. Resumindo, todo estabelecimento onde há manipulação de alimentos para consumo deve seguir essas normas, e isso inclui os bares.

O segundo bloco é um conjunto de práticas e procedimentos recomendados para aumentar a produtividade e eficiência. Ou seja, não são normas regulamentadas, mas apenas um conjunto de processos que ajuda os bares a serem mais eficientes. Esse conjunto de práticas e procedimentos é chamado de **mise-en-place**.

Nesta aula você aprende sobre o primeiro bloco, que são as normas regulamentadas chamadas de normas para Boas Práticas, Higiene e Segurança Alimentar.

As DTAs acontecem quando os alimentos ou bebidas apresentam microrganismos, parasitas ou substâncias tóxicas. Normalmente, os parasitas, as substâncias tóxicas

e os micróbios passam para o alimento durante a manipulação. Esse processo recebe o nome de **contaminação**.

Os micróbios se multiplicam em temperaturas entre 5° e 60°. Essa faixa de temperatura é chamada de **Zona de Perigo** e permite a **multiplicação das bactérias em até 130 mil vezes em 6 horas**. Com essa informação você já sabe que a primeira coisa que precisa cuidar no seu bar é a refrigeração.

Então, o primeiro procedimento obrigatório em bares é que **todos os alimentos e bebidas devem ser mantidos sob refrigeração em temperaturas abaixo de 5°**, exceto os **alimentos secos, chamados de não perecíveis**, que **podem permanecer na temperatura ambiente**. **As bebidas destiladas com teor alcoólico elevado, também podem ficar fora das geladeiras**, alocadas nas prateleiras, pois o álcool é um agente antibacteriano. Mas, tome o cuidado de mantê-las sempre bem fechadas.

Os **parasitas e micróbios também podem proliferar nas superfícies**. Então, o segundo procedimento obrigatório é **manter as bancadas do bar e os utensílios sempre limpos**.

A **lavagem das frutas e vegetais também é muito importante**. Após comprar as frutas e vegetais, deve-se fazer uma **primeira lavagem com água morna e sabão**, para retirar a sujeira visível. Depois, deve-se **deixar as frutas e as verduras de molho em uma bacia com 1 litro de água e 1 colher de bicarbonato de sódio ou de água sanitária por cerca de 15 minutos** para fazer a desinfecção e eliminar bactérias, elementos tóxicos e micróbios. Após 15 minutos, deve-se **despejar a água da bacia e lavar as frutas e as verduras novamente com água corrente** para retirar todo o bicarbonato e a água sanitária utilizada na desinfecção. Esse é o procedimento correto adotado em estabelecimentos com elevado nível de exigência como hotéis, bares e restaurantes 5 estrelas, além de navios e resorts.

A outra forma de contaminação acontece através das próprias mãos. Por isso, **a primeira coisa que o bartender ou mixologista deve fazer ao entrar dentro do bar é lavar as mãos.**

Além disso, o profissional deve **cuidar da sua higiene pessoal** e trabalhar sempre de banho tomado, com roupas limpas e dentes escovados.

Durante o trabalho, tome cuidado para não tossir ou espirrar enquanto prepara coquetéis, ou manipula insumos. Se estiver doente ou com cortes e feridas, **não trabalhe sem proteção.** Faça sempre os exames periódicos de saúde.

Agora vamos ver algumas normas quanto às vestimentas e ornamentos do bartender ou mixologista.

Bartenders e mixologistas devem trabalhar com calçados fechados. Chinelos e sandálias, nem pensar. Sapatos de salto também são proibidos. Tudo isso tem como objetivo garantir a segurança e o conforto do próprio profissional.

Uso de touca para contenção dos cabelos é obrigatório para profissionais que trabalham na cozinha ou na produção de alimentos. Para os profissionais do bar, o uso de touca não é obrigatório, mas uma bandana pode ser interessante até como um item para conferir estilo.

O uso de barba não é proibido para quem trabalha no bar, mas **manter a barba sempre limpa e bem cuidada é obrigatório.**

Para quem trabalha na cozinha é obrigatório retirar brincos, pulseiras, anéis, aliança, colares, relógio e maquiagem. Para quem trabalha no bar, isso não é obrigatório, mas é recomendado, pois **adornos demais potencializam riscos de contaminação.**

Para quem trabalha na cozinha é proibido usar esmalte nas unhas. Para quem trabalha no bar, isso também não é recomendado, mas é permitido desde que as unhas estejam sempre muito limpas e bem cuidadas.

Agora vamos ver alguns cuidados que você deve ter durante o trabalho:

1. Verificar sempre o estado do copo antes de usá-lo e se estiver com manchas, lave-o;
2. Entregar um drink ou coquetel sempre acompanhado de um guardanapo;
3. Lavar as mãos sempre que voltar do banheiro, pegar em maçanetas e em outros objetos de muito uso que não estejam limpos.

Coisas que você jamais deve fazer:

1. Pegar gelo com as mãos;
2. Segurar um copo pela borda (segure sempre pela base evitando colocar os dedos onde o cliente irá colocar a boca);
3. Colocar frutas e guarnições no copo do cliente com as mãos (dê preferência para usar uma pinça ou pegador);
4. Segurar canudos onde o cliente irá colocar a boca;
5. Pegar em dinheiro durante o trabalho no bar;
6. Nunca guarde os produtos de limpeza junto com os alimentos;
7. Não utilize produtos de limpeza e nem bebidas clandestinas (os produtos de limpeza regularizados devem conter no rótulo o número de registro no Ministério da Saúde).

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[5 dicas básicas de boas práticas para bartenders](#)

[Boas práticas de atendimento ao cliente](#)

[Como higienizar frutas e verduras](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

O “mise en place”

Resumo da aula

Nesta aula você aprende qual o conjunto de procedimentos recomendados para o bartender fazer antes de iniciar o trabalho. Esses procedimentos constituem o chamado ***mise en place***, que em português significa "por tudo em ordem". **O *mise en place* cria uma sistematização, ajuda a aumentar a produtividade e qualidade do serviço.**

No bar, o ***mise en place* começa com a montagem da estação de trabalho**. Isto é a primeira coisa que bartenders ou mixologistas devem fazer ao entrar no bar. Você vai aprender na próxima aula os detalhes de como montar sua estação.

Depois de montar a estação de trabalho, a segunda etapa dos procedimentos é a **conferência dos produtos e insumos**, se é preciso repor alguma bebida nas prateleiras e se é preciso **abastecer as geladeiras**. Ao abastecer geladeiras deve se **fazer um rodízio**, colocando as **bebidas novas com prazo de validade superior na parte da trás**, deixando **na frente, as bebidas compradas há mais tempo com prazo de validade mais próximo do vencimento**. Dessa forma evita-se a perda de bebidas por prazo de validade vencido, lembrando que vender produtos fora da validade pode gerar multas e até a interdição do bar, além de colocar em risco a saúde dos clientes.

No ***mise en place*** também é feita a **checagem dos produtos frescos, que normalmente precisam ser comprados diariamente**, como frutas e folhas. **Eles precisam estar em boas condições e precisam ser lavados como descrito no manual de boas práticas.**

Também é feita a **checagem do gelo**, se está em quantidade suficiente, **dos descartáveis**, incluindo canudos, guardanapos para as mesas e para os organizadores, sachês de molhos, de sal e açúcar, para uso dos clientes, e do **material de limpeza**. Todo esse *check list* é feito para garantir que nada falte durante o funcionamento do bar.

Então, o terceiro passo é **ligar e checar os equipamentos** que serão utilizados, como máquinas de café, chopeiras entre outros.

Depois de checar insumos e ligar equipamentos, o bartender ou mixologista faz o **corte de frutas** para guarnições, caipirinhas, etc... A quantidade não precisa ser exagerada para não haver desperdícios. Lembre-se que frutas cítricas vão oxidar rapidamente após cortadas. Então, o bartender ou mixologista não deve cortar frutas em excesso, mas apenas o que será usado nas próximas duas horas a três horas no máximo. É importante que frutas e vegetais estejam sempre em bom estado, frescos e com boa aparência.

O *mise en place* inclui também o **preparo de xaropes e misturas** que serão utilizadas nos coquetéis, engarrafando-as e etiquetando-as com a data de produção e validade. Veremos como fazer isso mais pra frente. Depois de tudo isso feito, o bar está pronto para começar a funcionar. Abrir o bar sem antes fazer tudo isso é correr o risco de faltar algo na hora de atender um cliente. Quando isso acontece, perde-se tempo e o atendimento fica comprometido.

A maioria das reclamações e avaliações negativas de bares nas redes sociais são por causa de falhas do atendimento. Então, zele para isso nunca acontecer.

O ideal é que o *mise en place* seja documentado em uma ficha para servir de *check list*. Dessa forma o profissional nunca esquecerá de nada até criar o hábito. Documentar o *mise en place* também é importante para treinamento.

No fim do expediente, o bar deve ser cuidadosamente limpo. As frutas cortadas devem ser descartadas. As garrafas devem ser fechadas e o lixo descartado nos locais apropriados.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer o *mise en place*](#)

[Você conhece o *mise en scene*?](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A estação de trabalho

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que o bartender ou mixologista realiza suas atividades dentro do bar em uma área chamada estação de trabalho, normalmente localizada atrás do balcão do cliente, em um nível mais baixo. Nesse espaço o profissional coloca tudo que ele precisa para preparar coquetéis e servir os clientes.

Algumas estações de trabalho já são planejadas com vários compartimentos e equipamentos embutidos. Normalmente essas estações são em aço inox e incluem pias, refrigeradores, lixo, cubas para gelo, compartimentos para frutas, banho maria e muitas outras funcionalidades.

Mas, muitas vezes o bartender ou mixologista terá apenas uma bancada livre e precisará organizar seus utensílios e equipamentos em cima dela. Então, existem algumas formas de você organizar tudo que podem facilitar bastante o trabalho. Vamos mostrar uma dessas.

Primeiro, vamos descrever o que é preciso ter na estação de trabalho separando por categorias. Primeiro, precisamos ter a área de trabalho propriamente dita, que é o espaço onde o bartender ou mixologista fará o preparo dos coquetéis. Esse espaço é o primeiro que precisa ser definido e montado, porque deve ficar exatamente na frente do profissional e as demais coisas deverão ficar em volta dessa área.

Esta área será demarcada por um **tapete de bar**, também chamado de *service mat*. Então, a primeira coisa a ser colocada é esse tapete.

A segunda área a ser demarcada é a **área de corte**, normalmente deve ficar do lado direito para profissionais destros e do lado esquerdo para canhotos. A posição ao lado da mão principal do profissional facilitará bastante o manuseio da faca. Então, nessa área, ao lado do tapete, deve ser posicionada a **tábua de corte**.

Na frente da tábua de corte deve ser colocado um balde com água onde ficarão alguns utensílios de uso frequente como, **macerador**, a **colher bailarina**, o **espremedor de limão**, **peneira fina**, as **facas**, o **pegador de gelo** e a **pinça** para pegar frutas. Essa água, obviamente deve ser trocada ao longo do trabalho.

Em cima do tapete ficarão o **dosador** e o **strainer**.

Na frente do tapete ficará o compartimento com **frutas cortadas** e **guarnições**, junto com **palitos** e outros elementos usados para compor as **decorações**. No lado direito, em cima do balcão do cliente, ficará o organizador com **porta-guardanapos**, **porta-canudos** e **mexedores**.

Ao lado do organizador bem na frente do bartender, ficará o **tapete de balcão**, também chamado de *shaker mat*. Esse é um tapete mais estreito e comprido onde ficam as **coqueteleiras** e onde serão colocados os copos na hora de servir o cliente.

Do lado esquerdo, na área de trabalho, ficarão as bebidas destiladas mais usadas nos coquetéis, como **cachaça**, **rum**, **vodka** e **gin**. Na frente das bebidas ficará o **xarope de açúcar** e outros potes com açúcar refinado, **sal** e **temperos**.

Embaixo do balcão ficarão as caixas com frutas para corte e demais insumos que necessários que não precisam ficar em cima da bancada. Atrás, em uma bancada de apoio podem ficar copos, uma pia e as prateleiras com bebidas menos usadas como **licores**, **vermutes**, **xaropes**, **whiskies**.

Do lado direito, embaixo, ficará o compartimento para o **gelo** e, exatamente embaixo da área de corte, ficará o compartimento para o **lixo orgânico**.

Com esse *design* o profissional não precisa dar mais do que dois passos para fazer tudo. Com o passar do tempo, mantendo essa mesma disposição, você vai criar uma memória muscular, ou seja, já vai saber intuitivamente onde está cada coisa e poderá trabalhar de forma rápida.

Essa é uma opção de *design*, mas cada profissional tem a liberdade de escolher qual o seu *design* preferido. Se quiser alterar alguma coisa porque se sente mais confortável assim, não tem problema. O importante é, depois de definido o *design*, manter sempre a mesma arrumação.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Conheça a bartender station](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Técnicas de preparo

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **existem três maneiras básicas de se preparar drinks e coquetéis**. Eles podem ser:

- **Montados**
- **Mexidos**
- **Batidos**

Um coquetel montado é aquele que é preparado no próprio copo onde será servido, colocando-se os componentes um após o outro. Eles podem ser simplesmente adicionados sem serem mexidos, ou podemos mexer um pouco apenas para misturar ligeiramente e gelar.

Essa técnica é utilizada quando desejamos adicionar algum componente a uma base destilada, como por exemplo, servir uma dose de whisky e adicionar um energético ou um refrigerante para dar sabor e refrescância. Outra razão para fazer um coquetel montado é quando não queremos que os componentes se misturem totalmente para criar camadas com cores distintas.

Os drinks mexidos são aqueles preparados geralmente no *mixing glass*, onde os componentes são colocados junto com gelo e misturados com a colher bailarina para depois serem servidos no copo. Essa técnica é utilizada quando queremos misturar bebidas e gelar o coquetel sem injetar ar ou quebrar pedras de gelo. Depois de pronto, transferimos a bebida para o copo utilizando um *strainer* para não deixar o gelo passar. O gelo utilizado para gelar o coquetel durante o

preparo jamais deve ser transferido para o copo. Antes de servir, deve-se colocar um gelo novo no copo.


Já, **os coquetéis batidos são aqueles preparados na coqueteleira e depois batidos**. Essa técnica é utilizada quando os componentes não se misturam facilmente. Também podemos escolher bater um coquetel para produzir espuma. Primeiro, colocamos gelo no copo menor, caso esteja trabalhando com a coqueteleira Boston. Depois adicionamos a primeira bebida começando sempre pela base destilada. Depois adicionamos os demais componentes, fechamos a coqueteleira e fazemos o *shake*. Então, servimos no copo com o auxílio do *strainer*.

A escolha da forma de preparo de um coquetel depende dos componentes utilizados e do resultado final desejado. Por exemplo, **coquetéis que levam componentes com gás, jamais podem ser batidos**, pois evidentemente, a coqueteleira vai explodir e isso pode causar um acidente grave. Quando batemos um coquetel injetamos ar nas bebidas, por isso se forma uma espuma. Então, **quando queremos um coquetel mais aerado, utilizamos a técnica de bater**. Quando batemos também quebramos gelo dentro, ou seja, aumentamos a diluição do coquetel. Então, **quando queremos um coquetel mais forte e menos diluído, vamos fazer ele mexido**, em vez de batido.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer coquetéis](#)

ANOTAÇÕES:



A series of horizontal dotted lines for taking notes, overlaid on a large, faint background logo. The logo features a globe with a flame rising from the center, surrounded by a laurel wreath.

Como manusear os utensílios

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como manusear os principais utensílios e ferramentas do bartender e do mixologista.

Facas

O trabalho do bartender e do mixologista é semelhante ao do sushiman. **É preciso ter sempre uma faca muito bem amolada para cortar frutas de forma fácil e precisa.** Para amolar as facas você pode usar um amolador ou uma pedra própria.

Para cortar as frutas, deve-se posicionar a faca em um ângulo de 90 graus e segurar a fruta com os dedos paralelos à faca, assim se diminui o risco da faca cortar seu dedo acidentalmente.

Pegadores e pás de gelo

Para colocar pedaços de frutas no copo evite usar as mãos. Use sempre o **pegador** ou uma pinça própria.

Para colocar gelo prefira sempre levar o copo até o gelo em vez de trazer o gelo até o copo. **Escorra sempre a água da pá antes de colocar o gelo no copo.**

No caso de coquetéis batidos **primeiro se coloca sempre o gelo na coqueteleira e depois as bebidas**. Nunca coloque as bebidas primeiro e depois o gelo. Ao colocar as bebidas, comece sempre pelo destilado base e depois as outras.

Macerador

Para macerar frutas segure o macerador apoiando-o com o punho. Incline um pouco o copo e pressione lentamente, mas de forma vigorosa os pedaços de fruta. Para esmagar sementes, frutos e pequenas bagas utilize um pilão ou macerador com a ponta lisa.

Dosadores

Para medir as quantidades das bebidas utilize o dosador. Coloque as bebidas gentilmente no dosador posicionado em cima do copo e quando atingir a dosagem desejada, vire o dosador e despeje o líquido no copo.

Espremedores de limão

Prefira sempre espremer limão utilizando espremedores em vez de espremer com as mãos. Posicione o limão na posição certa e esprema em cima da coqueteleira.

Coqueteleiras

Dê preferência para utilizar a coqueteleira do tipo Boston. Prepare os coquetéis no copo menor (mini tin) e com o copo maior, chamado *shaker* e certifique-se de que ficou bem encaixado e travado.

Para bater movimente os antebraços deixando os pulsos soltos.

Como saber quando o drink está pronto para servir?

Existem dois indicadores. Se o bartender está batendo o drink apenas para gelar, **quando a coqueteleira estiver toda “suada” e se tornar difícil segurá-la por causa da temperatura**, o drink já estará no ponto. Mas, se o bartender está batendo para misturar elementos diferentes, como açúcar e cremes junto com as bebidas, então ele deverá bater por mais tempo, sentindo o fluxo. Quando aquele som de areia arranhando o copo desaparecer é sinal que o açúcar já foi diluído e o drink estará pronto.

Como abrir a coqueteleira e servir?

Quando o bartender fecha o copo com o *shaker*, a coqueteleira fica travada. Quando termina de bater o bartender deverá retirar o copo menor. Mas isso não é fácil e exige técnica, pois o copo fica preso em função da mudança da temperatura interna e várias outras razões físicas. A primeira forma de soltar o copo e abrir é **dar uma pancada seca no *shaker* com a palma da mão**. A segunda forma de abrir é **fazer uma pequena pressão com os dedos na lateral do copo menor**. Então, o bartender retira o copo, pega o *shaker* e coloca o *strainer* para coar os bagaços das frutas e o gelo. O *strainer* é colocado na boca do *shaker* e segurado com uma pegada chamada de “aranha”. Então o bartender despeja o drink no copo do cliente.

Colher bailarina

Mexa fazendo movimentos circulares ou puxe lentamente a bebida do fundo para cima trazendo os líquidos mais densos para a superfície. Quando o copo estiver cheio de gelo, utilize a outra extremidade do cabo da colher para alcançar o fundo com mais facilidade.

Pinças

As pinças são utilizadas para colocar guarnições menores e mais delicadas no copo ou taça. Não devemos colocar nada no copo do cliente com as mãos. Especialmente se o copo já estiver em cima do balcão para ser servido.

Strainer

O *strainer* só serve para coar bagaços e pedras de gelo. Quando o bartender deseja fazer uma coagem fina, evitando que pequenos gominhos de fruta ou pedrinhas de gelo passem para o copo, ele faz uma dupla coagem, usando o *strainer* e a peneira simultaneamente.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Luvas. usar ou não?](#)

[As facas essenciais do bartender](#)

ANOTAÇÕES:



Xarope simples

Resumo da aula

Nesta aula você aprende uma das coisas mais importantes na coquetelaria: o xarope de açúcar.

O xarope de açúcar, **tecnicamente chamado de xarope simples, ou também chamado xarope básico**, nada mais é do que uma **mistura de açúcar e água**. O açúcar é o principal insumo utilizado quando desejamos adoçar uma bebida. Ele pode ser refinado, pode ser granulado, em cubinhos ou mascavo. Enfim existem vários tipos de açúcar, mas nenhum deles é bom para utilizar em misturas com bebidas alcoólicas.

A razão é simples. **O açúcar dilui na água, mas não dilui no álcool**. Água e álcool são substâncias que parecem iguais, mas só na aparência. De resto, são completamente diferentes. O álcool evapora antes da água, congela muito depois, entre muitas outras diferenças químicas e físicas.

Então, **o açúcar nunca diluirá totalmente em qualquer bebida que contenha álcool**. Esse é o caso, por exemplo, da caipirinha adoçada com açúcar refinado. Por mais que você mexa ou bata, uma boa quantidade de açúcar sempre ficará depositada no fundo do copo quando você terminar de beber. Isso quer dizer que o drink não fica homogêneo. No início você bebe cachaça, no meio você bebe suco de limão e no final você bebe açúcar.

Na alta coquetelaria, **trabalhar com o xarope de açúcar é fundamental para adoçar os coquetéis de forma mais homogênea e também com padrões mais**

precisos. Se você adoçar um coquetel com uma colher bailarina de açúcar, algumas vezes poderá encher a colher, outras vezes poderá deixá-la mais vazia. Então, você nunca terá uma medida padrão perfeita. Já, **quando utilizamos o xarope, você irá adoçar com uma dosagem específica indicada na receita.** Dessa forma, **o coquetel terá uma maior padronização de sabor.**

Para preparar o xarope vamos precisar de um copo medidor, açúcar refinado e água filtrada. **A medida padrão do xarope é 1 pra 1, ou seja, uma mesma medida de açúcar para uma medida de água.** Então, se vamos colocar 250gr de açúcar, iremos colocar 250ml de água.

Como fazer

Daqui pra frente iremos chamar esse insumo unicamente de xarope simples. Para prepará-lo pegue o copo dosador e coloque a medida de açúcar. Em seguida despeje em uma leiteira ou panela. Depois, coloque no copo dosador a mesma medida de água e também despeje na leiteira. Então, leve a leiteira até o fogão e aqueça a mistura. Misture tudo lentamente com uma colher de silicone ou de pau até o açúcar diluir completamente. Depois que o açúcar diluir por completo a mistura vai começar a clarear até ficar transparente com uma cor ligeiramente amarelada. Então, está pronto. Apague o fogo, transfira a mistura para uma garrafa, tampe e coloque na geladeira. O xarope simples tem durabilidade grande. Pode durar duas semanas e até mais dependendo da temperatura da geladeira e dos cuidados na produção.

Geralmente uma colher bailarina, cujo tamanho também pode variar um pouco de tipo para tipo, terá algo em torno de 10gr de açúcar. Então, **uma colher bailarina cheia de açúcar será equivalente à 15 até 20ml de xarope.**

Existe um xarope mais concentrado chamado de ***rich syrup***, **xarope enriquecido** ou **xarope fortificado**. Ele é feito na **proporção de 2 x 1**, ou seja, **duas vezes mais açúcar do que água**. Ele fica muito mais denso e adoça muito mais. Nesse caso. Uma colher bailarina cheia de açúcar será equivalente à 10ml de xarope. A diferença principal de um para outro é que os coquetéis adoçados com o xarope enriquecido serão menos diluídos que os adoçados com o xarope simples, pois têm menos água na sua composição.

O xarope pode ser feito com diferentes tipos de açúcar e dessa forma conferir também sabores diferenciados aos coquetéis. Você pode fazer o xarope com **açúcar mascavo**, **demerara** e também pode fazer de **mel**. O procedimento será o mesmo. Pegue uma medida de mel e uma medida de água, coloque em uma panela, ligue o fogo, aqueça e misture até dissolver. Tome cuidado para não deixar ferver. O objetivo não é fazer uma calda. É apenas diluir.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[O que são xaropes?](#)

[Como fazer o xarope de açúcar](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Os insumos essenciais

Resumo da aula

Nesta aula você aprende quais são os insumos essenciais em um bar para o trabalho de produção de coquetéis com diversos perfis de sabor diferentes para agradar as preferências dos clientes.

O primeiro insumo indispensável é o **açúcar**. A partir dele o bartender ou mixologista irá produzir o **xarope simples** para adoçar coquetéis. O bar pode ter outros tipos de açúcares além do refinado mais comum. Pode ter demerara, mascavo, granulado. Cada um acrescentará sabores diferentes. Além de ser utilizado para produzir os xaropes e adoçar, o açúcar também pode ser utilizado para guarnições cristalizadas e para fazer crostas nas bordas.

O segundo insumo indispensável no bar é o **limão**. O ideal é ter o taiti e o siciliano. Ambos serão utilizados em vários coquetéis de várias formas. Podem ser utilizados para dar acidez, frescor e criticidade nas receitas, como também podem ser guarnições. Podem compor xaropes e mixes variados como o *sweet and sour* e também podem ser utilizados na produção de licores.

O terceiro insumo indispensável é a **laranja**. Ela também vai conferir frescor, criticidade e um pouco de acidez em coquetéis. Também será usada em guarnições tanto em fatias como apenas em cascas. Seu suco é utilizado em várias receitas.

A **hortelã** é um insumo muito importante para conferir frescor aos coquetéis. Pode ser utilizado em xaropes, infusões e também como guarnições para aromatizar.

Além da hortelã, outras **especiarias** são importantes no bar tais como bagas de zimbro, sementes de cardamomo, anis estrelado, paus de canela entre outras que

podem ser acrescentadas aos coquetéis para conferir sabores extras ou reforçar os que já estão presentes nas bebidas.

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Xaropes saborizados

Resumo da aula

Nessa aula você aprende que **o xarope saborizado é um dos insumos mais importantes da coquetelaria**. Trata-se de um [xarope simples](#) que recebeu algum outro componente além do açúcar para conferir sabor. Esse componente adicional pode ser uma fruta, uma especiaria, cascas, entre outros elementos orgânicos ou artificiais.

Sua função básica é adoçar e ao mesmo tempo acrescentar sabor ao coquetel. Mas, sua utilidade é muito mais ampla. O xarope saborizado também pode agilizar o preparo de coquetéis e também contribuir para redução de custos e desperdícios no bar.

Existem diversas maneiras de se preparar um xarope saborizado. **Se o componente acrescentado para dar sabor for uma fruta, pode-se simplesmente misturar o suco da fruta com um xarope simples**, geralmente na proporção de um para um, ou seja, a mesma medida entre as duas partes.

Se o componente que se deseja acrescentar para dar sabor for uma especiaria, planta ou casca, o método de preparo deve ser por infusão. Nesse caso, coloque o xarope simples em uma panela, mergulhe o componente dentro e coloque no fogo para aquecer por aproximadamente 15 minutos. Desligue o fogo e espere esfriar. Então, coe e transfira para uma garrafa.

As quantidades podem variar conforme a receita, no caso de frutas, deve cortar fatias bem finas . Caso tenha uma balança para pesar, **normalmente se utiliza a**

mesma medida entre a fruta, água e açúcar. Por exemplo, se utilizar 300gr da fruta, adicione 300gr de açúcar e 300ml de água.

Uma forma simples de definir a quantidade é colocar a fruta na panela e colocar a quantidade de água suficiente até o nível da fruta de forma que todas as fatias fiquem quase todas submersas, mas não excessivamente. Se colocar água demais, o xarope poderá ficar fraco de sabor. Então, quantidade que você usou de água será a mesma para o açúcar.

Mas, existem frutas e ervas que liberam muito sabor. Então, **a quantidade sempre precisa ser ajustada.** Se o xarope ficar doce demais com pouco sabor, o coquetel pode ficar desequilibrado. Se for o inverso, o sabor do xarope pode se sobrepor exageradamente aos demais elementos.

A validade de um xarope saborizado será ligeiramente inferior a do xarope simples, geralmente 15 dias armazenados na geladeira. Portanto, **as garrafas devem ser etiquetadas com a data de fabricação e a data de vencimento.**

Os xaropes saborizados conferem mais agilidade ao bartender ou mixologista no trabalho de preparação de coquetéis. Em vez de ter que acrescentar dois elementos em um coquetel, um agente modificador e um agente adoçante, o bartender poderá acrescentar apenas um já pronto que realize essas duas funções.

Outro benefício é a redução de custos e desperdício. Frutas e insumos não utilizados que seriam descartados no final do dia, podem ser aproveitados na produção de xaropes saborizados.

Esse procedimento é extremamente útil em frutas altamente perecíveis como morangos, por exemplo. **Portanto, os xaropes saborizados podem ser um instrumento importante na gestão do bar.**

Além disso, os xaropes saborizados podem ser uma forma de conferir personalidade própria a um coquetel. **O bartender ou mixologista pode criar uma**

receita própria de xarope com seu toque pessoal e dessa forma criar coquetéis diferenciados e exclusivos.

Um dos processos mais importantes na preparação de um xarope saborizado é a filtragem. Um xarope com muita matéria orgânica não terá um bom aspecto para ser acrescentado em determinados coquetéis. Portanto, após a preparação, seja misturando o suco da fruta com o xarope simples ou por infusão, o líquido deve ser filtrado antes de engarrafar, de preferência com uma peneira fina ou coador de pano. A filtragem é o que vai determinar o aspecto do xarope. Quanto mais límpido, mais atrativo ele será.

Em alguns casos, o bartender ou mixologista pode acrescentar um corante alimentício para intensificar a cor. Mas isso deve ser feito com cuidado para não exagerar. Normalmente, duas ou três gotas de corante são suficientes para conferir uma bela cor em até 500ml de xarope.

Para armazenar, dê preferência a garrafas com boa vedação. As de tampas herméticas são as mais recomendadas, pois vedam totalmente a entrada de ar.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Xaropes saborizados](#)

ANOTAÇÕES:

.....
.....
.....

Licores e infusões

Resumo da aula

Nessa aula você aprende que **infusão é uma técnica para se extrair sabores e aromas de um elemento** que pode ser uma fruta, uma casca, uma raiz ou planta, imergindo-a na água ou no álcool. A infusão pode ser feita com o líquido na temperatura ambiente ou aquecido. **Quando o elemento é colocado no líquido para infundir na temperatura ambiente o processo recebe o nome específico de maceração.**

A Maceração, cuja palavra vem do italiano *macerare*, significa amaciar, amolecer. **Na maceração, os elementos ficam imersos no álcool ou na água por um longo tempo até que suas essências e sabores sejam incorporados ao líquido.** O tempo da maceração varia normalmente de 15 até 40 dias dependendo do tipo de elemento e da intensidade de sabor desejado.

Também pode-se colocar o elemento ou elementos uma base alcoólica destilada que já seja uma bebida pronta, como vodka, gin, whisky, entre outras. Dessa forma, a bebida ganhará sabores novos e diferenciados. Assim são feitas as vodkas e runs saborizados. Se no preparo houver acréscimo de açúcar em quantidade superior a 30gr/litro, a bebida se tornará um licor.

A Infusão também pode ser feita com água quente e essa é a técnica mais utilizada para se fazer chás, cafés e xaropes. Com essa técnica, os sabores e aromas são extraídos de forma mais rápida. O processo consiste em aquecer a água em uma panela ou outro recipiente e imergir o elemento de sabor nele. Normalmente, o processo dura poucos minutos e as propriedades do elemento passam rapidamente para a água. No caso do café, o processo é ligeiramente

diferente. Coloca-se primeiro o pó de café em um filtro e depois acrescenta-se a água quente. Então, a água passa pelo filtro já com as propriedades do café incorporadas. O resultado obtido com uma infusão a quente pode se transformar em um xarope, se depois for acrescentado açúcar, e também em licor se houver o acréscimo de uma base alcoólica além do açúcar.

A maceração e a infusão são as técnicas mais usadas na produção de licores.

Licores de cascas, raízes, sementes e frutas secas são preparados dessa forma. Licores de frutas frescas podem ser preparados misturando um xarope da fruta em uma base alcoólica na proporção desejada. Licores cremosos também são preparados misturando os componentes na base alcoólica. Portanto existem várias formas de se fazer um licor dependendo do tipo do licor e dos elementos de sabor que serão utilizados.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer licor artesanal](#)

[Como fazer licor de café](#)

[Como fazer triple sec](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....



A ciência do gelo e da diluição

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **a diluição do gelo é um fator importante na preparação de coquetéis**, pois **afeta o sabor, a textura e a aparência da bebida**.

A diluição é o processo em que o gelo derrete no coquetel, adicionando água e reduzindo a concentração de álcool.

A quantidade ideal de diluição varia de acordo com a característica do coquetel, mas geralmente não deve exceder de 20 a 30% do volume total do coquetel. Coquetéis longos e refrescantes podem ter uma diluição maior. Coquetéis curtos e intensos não devem ser muito diluídos pois perderão sabor e intensidade.

Para controlar a diluição do coquetel, **é importante utilizar gelo de forma e tamanho adequados**. Cubos grandes e densos derretem mais lentamente, enquanto cubos menores derretem mais rápido. Portanto, **coquetéis com alto poder alcoólico e sabor intenso**, que são bebidos lentamente, **devem preferencialmente serem servidos com grandes pedras de gelo** para resistirem mais tempo sem muita diluição. **Já, os coquetéis refrescantes**, geralmente com refrigerantes, que são bebidos de forma mais rápida, **podem ser servidos com muito gelo de tamanho menor**.

Outro fator que pode afetar a diluição é a técnica de preparo. Bater ou mexer influi na quantidade de diluição. **Coquetéis batidos serão mais diluídos que coquetéis mexidos**, porque ao bater um coquetel com gelo dentro da coqueteleira, há quebra dos cubos e conseqüentemente, mais diluição. **Coquetéis mexidos tendem a manter a sua intensidade e força após o preparo**.

Em resumo, a diluição do gelo é um processo importante na preparação de coquetéis, que deve ser cuidadosamente controlado para garantir que a bebida tenha um sabor equilibrado e agradável. Cubos de gelo de tamanho adequado, na quantidade recomendada e a técnica de preparo correta são cuidados fundamentais na elaboração de um coquetel.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Qual o gelo certo para cada drink](#)

[Como fazer gelo britado](#)

[Como fazer gelo cristalino para drinks](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Dupla coagem

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que a dupla coagem é uma técnica utilizada quando se deseja servir um coquetel batido ou mexido com uma coagem fina **para filtrar pequenos pedaços de frutas ou gelo**. A dupla coagem também é utilizada para coquetéis preparados com ervas ou clara de ovo com o objetivo de obter uma **textura mais limpa** e uma **aparência mais elegante** na bebida.


A técnica consiste em coar o líquido duas vezes: primeiro com o coador de coquetel (geralmente o *Hawthorne* ou o *julep strainer*), que retém os pedaços maiores de gelo e sólidos, e **depois com uma peneira fina**, que segura as partículas menores e as micro lascas de gelo que poderiam afetar a consistência e a clareza do coquetel. Dessa forma, o resultado é uma bebida com corpo suave e aparência límpida, que proporciona uma experiência sensorial mais refinada.

Essa técnica é especialmente indicada para coquetéis que contêm ingredientes frescos amassados ou que devem ser servidos sem resíduos visíveis no copo. Exemplos clássicos incluem o **Daiquiri**, o **Whiskey Sour**, o **Clover Club** e os **Martinis**, em que a dupla coagem evita que restos de frutas, gelo ou espuma excessiva interfiram na textura final. **Ao empregar a dupla coagem, o bartender demonstra cuidado** com o equilíbrio entre sabor, textura e apresentação, **reforçando o padrão de qualidade do preparo profissional**.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

O que é dupla coagem?

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Detalhes e apresentação

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que os drinks podem ter pequenos detalhes sutis em sua apresentação que produzem efeitos no sabor, no aroma e no visual. Esses detalhes são chamados **guarnições**. As guarnições podem ser pedaços, fatias ou cascas de frutas, flores comestíveis, especiarias, entre outros elementos de origem animal ou vegetal.

Além disso, **podem ser adicionados ornamentos que contribuam para contextualizar o coquetel ao ambiente ou situação**. Como exemplo, podemos citar a conhecida sombrinha utilizada muito nos coquetéis tropicais. **Quando o elemento tem função apenas estética e não interfere nem no sabor e aroma é chamado apenas de decoração**.

Vamos conhecer a seguir os principais elementos ou técnicas utilizadas para finalizar coquetéis conferindo sabor, aromas ou apenas como elemento estético.

Pedaços ou cascas de frutas

São utilizadas para aromatizar e conferir frescor. A guarnição mais comum utilizada em coquetéis é uma fatia de limão. Essa guarnição produz exatamente o efeito citado, gera frescor, aroma e dá um toque cítrico ao coquetel.

O **Twist** e o **Zest** são praticamente a mesma coisa. Ambos são feitos com a casca da fruta e a única diferença entre eles é que, no caso do Twist, a decoração vai junto com o coquetel e no Zest, não. Veja a seguir como fazer.

- lave a fruta e corte um pequeno pedaço da casca;
- corte todos os lados deixando os cantos retos;
- torça para espirrar um pequeno spray sobre a bebida;
- se for um zest, dispense após torcer. Se for um twist, jogue no drink.

Squeeze

O Squeeze é o mais fácil de ser feito. Usando o limão como exemplo, corte-o em 8 pedaços, primeiro no meio e depois as metades em 4 pedaços cada. Quando o coquetel estiver pronto, esprema um desses pedaços dentro do coquetel e depois jogue-o no mesmo.

Se for utilizar **laranja**, corte a fatia ao meio para não ficar muito grande. As fatias de laranja podem ser colocadas dentro do coquetel ou presas na borda.

As frutas que possuem cascas grossas como **abacaxi** e **melancia** devem ser cortadas em triângulos preservando a casca em um dos lados. Para fixá-las na borda do copo, faça um pequeno corte em uma dos lados sem a casca.

Também são utilizados elementos da fruta, como por exemplo uma folha da coroa do abacaxi.

Cerejas e azeitonas presas em um palito também são guarnições comuns utilizadas para dar um toque de sabor e visual ao mesmo tempo. A proposta é que sejam consumidas antes, durante ou após o beber o coquetel.

Por fim é possível também fazer arranjos colocando várias frutas e um palito.

Temperos e condimentos

Também é comum utilizar temperos e condimentos como guarnição. **O mais comum são as folhas ou ramos de hortelã, que são utilizados para dar frescor.**

Os temperos e **condimentos também podem ser colocados na borda na forma de uma crosta.** A mais comum é a **borda de sal** típica da Margarita.

Grãos, sementes e raspas também podem ser utilizados para conferir aroma e sabor, como por exemplo, grãos de café e raspas de nóz moscada sobre uma camada de espuma no coquetel.

Frutas desidratadas

A utilização de frutas desidratadas é bastante comum **para dar um toque rústico ao coquetel.** Essa guarnição entretanto não é recomendada em coquetéis que precisam transmitir a sensação de frescor, como os tropicais.

Como escolher uma guarnição

A regra para guarnições é usar sempre algum elemento que já esteja presente na receita e, dessa forma, realçar seus aromas e sabor, ou algo que complemente a experiência. O próprio gelo pode ser uma forma de decorar. Para isso existem formas que fazem gelo com diversos formatos. O gelo também pode ser triturado ou picado, de forma a formar uma camada onde podem ser colocados outros elementos decorativos e aromatizantes como ramos de hortelã. A maneira mais fácil de fazer o gelo triturado é colocar as pedras dentro da coqueteleira e socá-las com o macerador.

Recipientes diferentes

Os drinks também podem ser servidos dentro da casca da própria fruta, como pina coladas servidas nas cascas de coco. **Copos com desenhos interessantes e diferenciados também podem proporcionar uma experiência visual interessante e complementar a proposta ou conceito do coquetel.**

Você pode usar a sua criatividade para decorar fazendo cortes diferentes nas frutas, utilizar vários elementos, como flores comestíveis, gelo seco, espumas, mas lembre de sempre usar o bom senso e não exagerar. A decoração deve ser um complemento que tenha a ver com a receita ou conceito do coquetel.

Cuidados no preparo da decoração ou guarnição


A guarnição ou decoração deve sempre ser preparada primeiro, antes de você começar a fazer o drink, e colocada no final. Então, **deixe as guarnições já preparadas previamente**, exceto as que realmente precisam ser cortadas na hora, como cascas de frutas. Prepare o drink e coloque a decoração no final. Não é aconselhável preparar o drink e depois preparar a decoração, especialmente se o drink tiver gelo. Se você demorar preparando a decoração, o gelo vai derreter e o drink vai aguar.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Guarnição ou decoração](#)

[A arte da decoração de drinks](#)

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Throwing and Rolling

Resumo da aula

Nessa aula você aprende que existem outras técnicas de preparar coquetéis além das três básicas de montar, mexer e bater. Duas delas são o Throw e o Roll.

O **Throw** é uma técnica muito antiga, mas que ficou esquecida durante um bom tempo. Agora, voltou a ser muito utilizada pelos bartenders e mixologistas. Ela une beleza e ao mesmo tempo proporciona um resultado diferenciado ao coquetel. **A técnica consiste em misturar bebidas durante o preparo de um coquetel transferindo o líquido de uma coqueteleira para a outra despejando o conteúdo à longa distância.** Dessa forma, obtém-se um coquetel mais aerado porque, durante o processo sem formam pequenas bolhas de ar no líquido.

Essa técnica é utilizada para preparar coquetéis com vinho ou vermute. Entre os que podem ser preparados utilizando essa técnica estão Manhattan, Dry Martini e Bloody Mary.

Já, a técnica de **Roll** consiste exatamente no oposto, misturar bebidas sem provocar bolhas ou espuma. Ela **é utilizada para preparar coquetéis com espumantes ou bebidas gaseificadas** que, evidentemente, não podem ser batidas na coqueteleira, mas precisam ser misturadas. Exemplo de coquetéis feitos com a técnica de Roll, Bellini, Mimosa e Kir Royal.

A técnica consiste em colocar as bebidas em uma coqueteleira tomando cuidado para não fazer espuma e depois transferir repetidas vezes a bebida de uma coqueteleira para outra apenas inclinando as coqueteleiras, **fazendo com que o líquido "role" suavemente pelas paredes da coqueteleira.**



Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Conheça o Throw](#)

[As 10 técnicas que todo bartender deve saber](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Espumas e floating

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como fazer espumas e adicionar um camada flutuante em um coquetel. Fazer coquetéis com espumas é uma técnica que existe há muito tempo. **As espumas conferem uma textura sedosa à um coquetel e também podem acrescentar aromas e sabores adicionais. A técnica mais antiga e ainda utilizada atualmente é produzir espuma utilizando clara de ovos.** Esta forma já não é mais permitida em bares por causa dos riscos de contaminação. Mas, ainda é extremamente cultuada e utilizada na preparação de coquetéis em casa, ou mesmo em ambientes restritos.

Preparar um coquetel com espuma adicionando clara de ovos é muito simples. **Coloque as bebidas em uma coqueteleira sem gelo. Adicione uma clara de ovos e faça um *dry shake*.** *Dry shake* é uma técnica que consiste em bater o coquetel previamente antes de adicionar gelo. Esse processo é feito para gerar a espuma. Então, depois se acrescenta o gelo e o coquetel é batido novamente para gelar. Para se produzir espuma é preciso bater de forma vigorosa. Ao servir o coquetel no copo ou taça se formará uma camada de espuma por cima. O resultado é belíssimo quando bem feito.

Whisky Sour, o Clover Club e o White Lady são exemplos de coquetéis com espuma.

Para substituir a clara de ovos *in natura*, utilize a clara de ovos pasteurizada. 20ml serão suficientes para produzir uma rica espuma em até 200ml de bebida.

Mas, existe uma outra forma de utilizar espumas em coquetéis. Em vez de preparar o coquetel já com espuma, a espuma é acrescentada no final, com a utilização de um sifão de chantily. Essa técnica ficou na moda depois do sucesso da versão brasileira do Moscow Mule, feita com uma espuma de gengibre. Essas espumas são chamadas de espumas gourmet e podem enriquecer o coquetel acrescentando outros aromas e sabores. Mas, é preciso bom senso e evitar exageros. Essas espumas não devem ser sólidas como chantily. As espumas sólidas são indicadas em cafeterias e lanchonetes. Em bares de alto padrão, as espumas devem ter a consistência mais líquida, como uma espuma de chope, se misturando com a bebida quando o cliente bebe.

Para produzir essas espumas você pode utilizar vários agentes. O mais utilizado é o emulsificante. Prepare a espuma em um liquidificador e coloque em um sifão de chantily.


Além de espumas é possível adicionar ao coquetel uma camada flutuante. Essa técnica é chamada float e consiste em adicionar uma bebida menos densa por cima do coquetel, de forma que fique flutuando. Um exemplo de um coquetel feito utilizando essa técnica é o New York Sour. Para se adicionar a camada flutuante normalmente utilizamos a colher bailarina para auxiliar. Despejamos a bebida que vai ficar flutuando no coquetel suavemente por cima do verso da colher, de forma que ela não se misture com as outras bebidas no copo ou na taça.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como fazer espuma para drinks](#)

[Aprenda a fazer float](#)

ANOTAÇÕES:



A series of horizontal dotted lines for taking notes, positioned to the left of a large, faint background logo. The logo features a stylized bird or flame-like shape in the center, surrounded by a laurel wreath.

Defumação e aromatização

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como defumar e aromatizar coquetéis. Essas técnicas estão sendo cada vez mais utilizadas para proporcionar novas experiências sensoriais envolvendo o paladar e o olfato.

A defumação consiste em queimar algum elemento como lascas de madeiras e especiarias que produzam algum tipo de fumaça aromática que possa ser incorporada ao copo ou coquetel, inclusive adicionando sabores extras.

A maneira mais simples de fazer a defumação é colocar os elementos sobre uma tábua e queimá-los com um maçarico. Então, quando os elementos começam a queimar e produzir fumaça, coloca-se o copo com a boca para baixo em cima dos elementos. Dessa forma, a fumaça fica retida dentro do copo enquanto se prepara o coquetel na coqueteleira ou mixing glass. Na hora de servir, vira-se o copo, adiciona-se o gelo e despeja-se o coquetel. O resultado é que o copo fica com o aroma da fumaça incorporado e a bebida também. Durante esse processo, sabores novos também podem ser incorporados de forma sutil.

Outra forma é utilizar algum equipamento ou utensílio específico que injete fumaça dentro do copo. Nesse caso, o coquetel é preparado, colocado no copo ou na taça, e antes de ser servido, adiciona-se a fumaça.

As próprias bebidas que serão usadas em coquetéis podem ser defumadas.

Para isso utiliza-se o método de infusão. Coloca-se o elemento defumado dentro da

bebida deixando-o infundar por um tempo. Dessa forma a bebida irá incorporar seus sabores e aromas.

Outra forma de adicionar aromas em um coquetel é perfumá-lo. O processo de perfumar é diferente de defumar. A defumação é feita com fumaça. **Para perfumar um coquetel coloca-se algum elemento cítrico ou floral que pode ser uma guarnição ou até mesmo um perfume.** Esses aromas podem ser sentidos simplesmente pela presença de uma casca da fruta ou pedaço adicionado como guarnição. Pode-se ainda torcer a casca de forma que libere suas essências através de um *spray* sutil em cima do coquetel. Pode-se passar a casca pela borda do copo, descartá-la ou jogá-la dentro do copo ou da taça.

Outra técnica é apertar a casca de uma laranja para ela soltar um *spray* de seus óleos essenciais sobre o drink. Laranja e limão são os insumos mais utilizados para perfumar coquetéis, pois conferem frescor.

Por fim, pode se perfumar um coquetel com um perfume preparado pelo bartender e colocado em um frasco com borrifador.


Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como defumar coquetéis](#)

[Como perfumar coquetéis](#)

[Conheça a técnica de Fat Wash](#)

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Os componentes de um coquetel

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que os coquetéis são geralmente compostos por três tipos de componentes que fazem a sua estrutura ou **núcleo**:

- **Espírito Base:** é a bebida alcoólica principal do coquetel, com teor alcoólico elevado. Geralmente utiliza-se uma dose do espírito base. Os espíritos mais comuns utilizados como base são: gin, rum, vodka, tequila, uísque e brandy.
- **Modificadores:** são os componentes que vão adicionar sabor ao espírito base. Exemplos comuns incluem vermute, licor, xarope, sucos cítricos, bitters e amargos. Geralmente são adicionados em quantidades menores que o espírito base.
- **Agentes de Diluição:** são componentes não alcoólicos utilizados para diluir o coquetel e suavizar a presença do álcool. Pode ser uma soda, suco ou outras bebidas não alcólicas.

Além desses três tipos de componentes, muitos coquetéis também podem incluir outros ingredientes, como:

- **agentes de equilíbrio:** são ingredientes utilizados para equilibrar o sabor e corrigir uma característica que esteja em excesso. Por exemplo, se o núcleo estiver muito amargo ou cítrico, pode se acrescentar açúcar para equilibrar. Se estiver muito doce, pode se acrescentar um bitter ou fruta cítrica para reduzir o dulçor.
- **temperos:** são ingredientes utilizados para conferir complexidade, realçar ou acrescentar notas de sabor adicionais. O tempero também serve para dar

personalidade ao coquetel. Pode ser uma especiaria, um bitter aromático, ou uma guarnição.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[O que são espíritos?](#)

[Como criar seus próprios drinks](#)

[Como criar drinks de sucesso](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Como preparar coquetéis

Resumo da aula

Nesta aula você aprende a **seqüência de processos que deve ser seguida na preparação de coquetéis**. Sim, a preparação de coquetéis envolve uma seqüência de processos que devem ser obedecidos para que o resultado final seja perfeito e o bartender possa adquirir a tão desejada **memória muscular**.

Praticamente toda preparação de coquetel começa com a colocação de gelo. Essa é a primeira coisa que o bartender ou mixologista deve fazer. A maioria dos coquetéis são servidos gelados. Então, a maioria deles utilizará gelo durante a preparação para servi-lo na temperatura ideal. Muitos coquetéis também terão gelo no copo para manter a temperatura da bebida após serem servidos. Então, o gelo é presença quase que constante.

Quando não colocaremos gelo:

- **Quando o coquetel for servido quente;**
- **em taças Martini** (mas, podemos colocar gelo antes, para gelar a taça previamente):
- **Quando formos macerar algum insumo antes no copo ou na coqueteleira** (frutas, especiarias, sementes).

O gelo é colocado primeiro para evitar desperdícios que podem acontecer caso aconteça um *splash* ao jogar o gelo em cima da bebida. Um *splash* pode ocasionar a perda de 10ml de bebida ou mais quando o líquido cai fora do copo ou da coqueteleira.

A caipirinha é um dos poucos coquetéis que quebra a regra de colocar gelo primeiro. Primeiro vai a fruta, porque ela será macerada. Outra situação em que não colocaremos o gelo primeiro é quando fazemos um dry shake para produzir espuma. Nos demais casos, gelo sempre primeiro.

O segundo passo é colocar o destilado base. O destilado base deve ser a primeira bebida a ser colocada no coquetel. O nome já diz, base. Então, é fácil de lembrar. Se um coquetel é feito com gin, ele será a primeira a bebida colocada, tanto no copo quanto no mixing glass ou na coqueteleira. Outro procedimento importante é como colocar. Se for utilizar o dosador, coloque-o próximo do recipiente, encha-o com a bebida e vire-o logo em seguida. Jamais encha o dosador distante do recipiente onde você vai despejar para evitar derramamentos.

O terceiro passo é colocar os agentes de sabor ou modificadores como são chamados na linguagem técnica. São eles os licores, os vermutes e os bitters. Fica fácil entender a ordem. Primeiro a base, depois as bebidas que vão modificar e dar sabor à base.

O quarto passo é a colocação do agente de equilíbrio que pode ser um xarope para adoçar, ou um suco cítrico para quebrar o doce e dar citricidade.

O quinto passo é o agente de diluição, ou seja, aquele elemento que vai suavizar e dar frescor ao coquetel. Pode ser um suco, um refrigerante, um chá gelado ou simplesmente água com gás. Depois de preparar o chamado núcleo do coquetel, vamos sempre bater ou mexer, dependendo da técnica de preparo recomendada.

Por fim, podemos finalizar, adicionando temperos e guarnições, ou seja, os elementos que vão dar um toque especial de sabor, aroma e aparência. Os temperos podem ser adicionados na coqueteleira antes de bater ou no *mixing glass* antes de mexer. As guarnições obrigatoriamente são colocadas no copo ou taça, antes de servir.

Então servimos o coquetel para o cliente acompanhado de um guardanapo e um canudo quando for necessário.

Pronto, esses são os processos utilizados na preparação da maioria dos coquetéis. Claro que existem coquetéis que são preparados de outra forma. Mas, com certeza, essa é a rotina de procedimentos que você vai fazer na maioria das vezes. Então, pratique e adquira sua memória muscular. Dessa forma você nunca vai esquecer nada.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Os cinco maiores erros do bartender](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Os agentes de equilíbrio e temperos

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que um bom coquetel é aquele que não é nem muito doce, nem muito cítrico e nem muito amargo. Tudo que é em excesso não é bom. Então, **um coquetel deve ser uma mistura com um sabor final harmônico e equilibrado.**

Para fazer pequenas correções em uma mistura usamos os chamados agentes de equilíbrio. Eles são muito importantes porque muitas vezes o núcleo de um coquetel precisará de ajustes quando algum gosto básico estiver se sobrepondo excessivamente aos demais.

Por isso, utilizamos agentes de equilíbrio para fazer essas pequenas correções no sabor final. Os mais utilizados são o xarope simples, o sal, o limão, o licor tripple sec, os vermute e os bitters.

Quando o núcleo do coquetel está muito ácido ou amargo, utilizamos o xarope simples ou algum outro adoçante para equilibrar.

Agora vamos falar do inverso. Quando o núcleo fica extremamente doce tornando o coquetel enjoativo podemos utilizar o limão como agente de equilíbrio para reduzir a sensação de dulçor e conferir mais acidez.

Por fim, vamos falar sobre temperos. Agentes de equilíbrio e temperos muitas vezes podem causar alguma confusão, até porque **podemos utilizar muitos agentes de equilíbrio também como temperos.** Um exemplo disso é o sal e os bitters. Ambos

podem ser utilizados para tanto para equilibrar quanto para temperar. O que vai definir o uso é a finalidade. Os agentes de equilíbrio são utilizados para corrigir o sabor final. Já, os temperos são utilizados para acrescentar ou realçar algum sabor.

Na arte da coquetelaria não se deve misturar coisas de forma aleatória. Tudo deve ter uma razão e finalidade para proporcionar um resultado final interessante, surpreendente, e ao mesmo tempo harmônico e equilibrado.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como adoçar drinks](#)

[A importância do sal na coquetelaria](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Como ler receitas

Resumo da aula

Neste tópico você aprende como são descritas as receitas. Primeiro as receitas vão informar sempre os ingredientes que serão necessários, depois vão explicar como é o preparo.

As quantidades de bebidas que vão ser usadas podem ser especificadas de várias formas:

1. **especificar as medidas em mililitros** cujo símbolo é *ml*;
2. **especificar em onças**, cujo símbolo é *oz*, que é um padrão usado nos EUA (1 oz equivale a aproximadamente 30ml)
3. **especificar em doses** – uma dose tem 50ml no padrão brasileiro
4. **especificar em partes**

As duas primeiras opções são indicadas quando o seu drink tiver uma quantidade específica que deve ser servida, por exemplo: 100ml. Se tiver 3 componentes, podemos descrever da seguinte forma:

- 50ml da bebida x,
- 25ml da bebida y,
- 25ml da bebida z

Se o drink puder ter uma variação pequena da quantidade a ser servida conforme a localidade ou o padrão do estabelecimento, a receita pode ser descrita na forma de doses, sendo que o valor da dose pode variar entre 30ml a 60ml.

Se o padrão for dose, a receita poderá ser escrita da seguinte forma:

- 1 dose da bebida x,
- ½ dose da bebida y,
- ½ dose da bebida z

A última forma, em partes, te dá liberdade total de alterar a quantidade a ser servida.

Então você pode descrever o seu coquetel da seguinte forma:

- 2 partes da bebida x,
- 1 parte da bebida y,
- 1 parte da bebida z

O valor da parte será qualquer uma que você atribuir para fazer a quantidade que você deseja. A medida em parte também é muito usada para fazer algum tipo de mix ou xarope. Também pode ser usada para fazer coquetéis em jarras, os chamados coquetéis *pré batch*. (Veja mais sobre isso nos conteúdos complementares)

Além das formas citadas acima, existem outras maneiras de incluir componentes em um drink.

Você pode colocar um *dash* de alguma coisa.

O que é um *dash*?

Dash é uma gotejada de algum ingrediente, normalmente algum, bitter ou componente para dar um toque de sabor. O *dash* não tem uma medida precisa, mas pode se considerar algo em torno de 1ml.

Além do *dash*, existe o ***splash***, que é uma espirrada, ou seja, a quantidade é um pouco maior que o *dash*. A medida aproximada do *splash* é de 2ml a 3ml

Por fim, existe o **squeeze**, que é uma espremida em um pedaço de fruta, normalmente limão. Em seguida a fruta é adicionada ao drink ou descartada.

A decoração ou guarnição também pode ser sugerida na receita.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Coquetéis *pré batch*](#)

[Saiba o que é dose padrão](#)

[O que é dash e splash](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

O “perfect serve”

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **os fabricantes, ao lançarem novas bebidas, geralmente sugerem como elas devem ser servidas para que o consumidor possa ter a melhor experiência ao beber. Isso é o que chamamos de *perfect serve*** que pode incluir detalhes como o copo ideal para servir, a temperatura em que a bebida deve ser servida, o tamanho e quantidade de gelo que deve ser colocada, os acompanhamentos e até o melhor momento para servir.

O fabricante também pode sugerir uma receita de coquetel feito com a bebida e acompanhamentos que combinem perfeitamente com ela, complementando ou realçando sabores e aromas. Enfim, o *perfect serve* é um conceito amplo de formas recomendadas para se tomar uma bebida.

Além de uma receita, da forma de preparo e apresentação, o *perfect serve* também pode incluir os cuidados que devem ser observados, começando pela **escolha dos insumos**, passando pelo ***mise en place***, pelo **atendimento**, até a entrega do coquetel. **Tudo precisa ser feito com excelência em todas as etapas.** Quando tudo for perfeito, vamos proporcionar uma experiência perfeita para o cliente.

Então, o *perfect serve* muitas vezes começa bem antes da preparação do coquetel, na escolha dos **insumos**, que devem ser de qualidade, **frescos e com bom aspecto**, na verificação das **bebidas**, se estão em boas condições, **dentro dos prazos de validade** e se estão **na temperatura certa**. Servir um drink sem que esteja na temperatura ideal é um desastre!

O *perfect serve* também inclui o **atendimento**, que deve ser sempre **simpático e acolhedor**. O bartender deve obedecer a forma de preparo recomendada nas receitas.

A etapa final do *perfect serve* é a entrega do drink no **copo certo**, limpo, sem derramar, acompanhado do guardanapo e do canudo, quando isso for recomendado. O bartender deve oferecer o canudo envolvido ainda em sua embalagem para o próprio cliente abrir.

Portanto, podemos dizer que o *perfect serve* é preparar e servir uma bebida da forma recomendada e com excelência.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Tudo sobre *perfect serve*](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Como fazer fichas técnicas e precificar os itens

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que Ficha Técnica é um documento essencial na gestão do bar. Ela descreve detalhadamente os itens e o preparo de uma receita do cardápio, além do preço de custo e a margem de lucro conforme o valor de venda.

A Ficha Técnica deve conter as seguintes informações:

- Nome do item do cardápio
- Código
- Classificação
- Tempo de preparo
- Lista do insumos
- Modo de preparo
- Valor de custo de cada insumo
- Custo total do item
- Valor de venda
- Margem de lucro
- Foto de como deve ser a apresentação do item

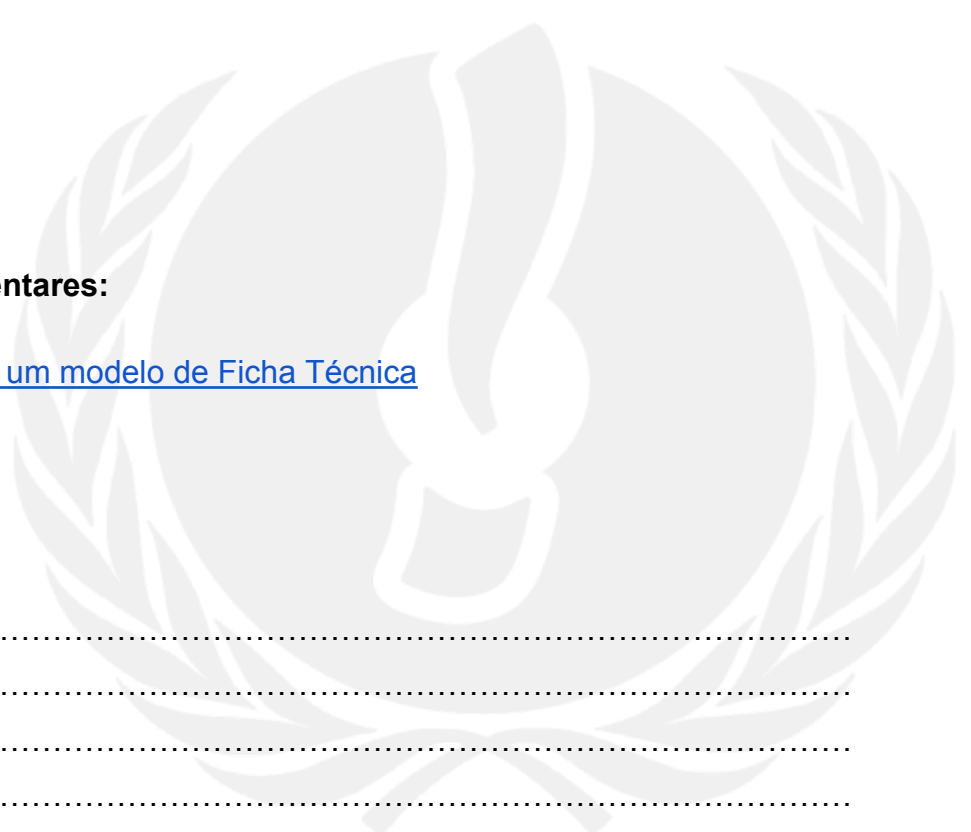
O objetivo da Ficha Técnica é padronizar os itens do cardápio de bar que são preparados pelo bartender ou na cozinha de forma que qualquer um possa reproduzir de forma igual.

É uma peça indispensável para treinamento de equipe e gestão administrativa.

Conteúdos complementares:

[Clique aqui para baixar um modelo de Ficha Técnica](#)

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



As principais famílias de coquetéis

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que existem diversas maneiras de categorizar os coquetéis. Uma das mais comuns é por meio das suas famílias. **As famílias de coquetéis são agrupamentos de acordo com características semelhantes nas receitas, nos ingredientes, na preparação ou na apresentação da bebida. Isso é o que chamamos de DNA de um coquetel.**

As principais famílias de coquetéis incluem:

Coquetéis Sour: Esta é uma família que compartilha uma mesma combinação de ingredientes. **Os coquetéis Sours contêm um destilado, um componente cítrico e um adoçante, geralmente xarope simples, que conferem um sabor ao mesmo tempo doce e azedo.** O DNA desses coquetéis é exatamente o equilíbrio entre entre esses dois gostos básicos. Exemplos populares incluem **Whiskey Sour, Margarita e Sidecar.**

Coquetéis refrescantes: Esta família de coquetéis compartilha um mesmo propósito. **São coquetéis criados para tornar mais suave e refrescante beber um destilado.** São servidos em copos longos ou taças com muito gelo e elementos como sodas, suco de frutas e até chás para dar sabor, diluir e suavizar a base destilada.

Coquetéis On the Rocks: Esta é uma família de coquetéis que compartilha a mesma forma de serem servidos. **São coquetéis mexidos, preparados no *mixing glass* e servidos em um copo On the Rocks com grandes pedras de gelo para garantir uma diluição mínima.**

Martinis: Oficialmente os Martinis **são coquetéis que levam em sua composição uma base destilada e vermute seco, servidos gelados em uma taça sofisticada sem gelo dentro.** Porém pode ser chamado de Martini todo coquetel servido em uma taça Martini, como por exemplo o Apple Martini e o Espresso Martini. Estes não são Martinis autênticos, mas recebem o sobrenome da família por serem servidos em uma taça Martini e terem a mesma proposta sofisticada.

Estas são apenas algumas famílias de coquetéis que podemos agrupar conforme características em comum, mas existem muitas outras. Nos conteúdos complementares você vai conhecê-las.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Conheça as famílias dos coquetéis](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Como montar um cardápio

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **cardápio** é a lista com todas os itens que um bar ou restaurante oferece, **menu** é uma lista de opções oferecidas em um determinado dia ou evento e **carta** é uma lista de uma categoria específica de bebidas que tenha muitas opções.

O cardápio é dividido geralmente em duas grandes seções, **comidas** e **bebidas**, subdivididas por tipos ou categorias. Essas subdivisões têm por objetivo de facilitar a localização de um item pelo cliente.

O cardápio também pode ser organizado obedecendo a ordem do que o cliente pede primeiro em uma refeição. Em restaurantes, o cardápio pode começar pelas entradas, seguidas do prato principal e das sobremesas. Em bares, o cardápio pode começar pelas bebidas.

Entre as cartas mais comuns estão as de vinho, cerveja e coquetéis.

As cartas de coquetéis podem ser subdivididas entre clássicos e autorais. Pode também ter seções com famílias específicas como **Caipirinhas, Gin & Tônicas, Mocktails**, entre outras.

O cardápio pode ser impresso ou digital. Cardápios digitais podem ser disponibilizados na Internet ou nas redes sociais e permitem que clientes vejam as opções diretamente em seus smartphones.

No cardápio precisam constar obrigatoriamente o **nome do produto**, a **descrição** e o **preço** de forma clara e visível. Consulte a legislação da sua cidade para saber quais informações além destas, também são obrigatórias.

O cardápio precisa ser montado de forma inteligente. Escolha produtos comercializados por fornecedores da região, com facilidade de entrega. Desta forma, o risco de você ficar sem algum produto no cardápio é menor.

Tenha no seu cardápio algumas opções específicas para atender determinados perfis de público. Por exemplo, **tenha uma opção de drink sem álcool, opção para veganos e para quem está de dieta.**

Analise o prazo de validade e o giro dos produtos oferecidos para não ter perdas. Trabalhar com chope, por exemplo, é um risco. Só bares que têm alto giro devem trabalhar com chope, pois uma vez aberto, um barril durará no máximo 15 dias. Se o seu bar é pequeno, do tipo que tem público basicamente nos fins de semana, oferecer chope será um risco.

Você não precisa ter uma lista de compras muito extensa. Você pode criar várias opções de receitas com poucas bases e insumos. Isso facilitará seu processo de controle de estoque. Outra coisa fundamental é o tempo de preparo e entrega de cada produto, que não deve ser muito demorado.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como elaborar um cardápio de bar](#)

ANOTAÇÕES:

.....
.....
.....
.....



Como criar cartas de drinks

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que **elaborar uma carta de drinks envolve mais do que simplesmente listar as bebidas e coquetéis que estão disponíveis no estabelecimento**. É preciso levar em consideração a proposta do bar, o público-alvo, a sazonalidade e as tendências do mercado. Aqui estão algumas dicas para ajudar na elaboração de uma carta:

Análise a proposta do bar: o carta de drinks de um bar deve estar em sintonia com a proposta do estabelecimento. É preciso definir se o bar será especializado em coquetéis clássicos ou modernos, se terá uma grande variedade de cervejas artesanais ou se focará em um único tipo de bebida, como tequila ou whisky.

Conheça o público-alvo: o público-alvo do bar também é um fator importante na elaboração do carta. É preciso levar em consideração as preferências de bebida, faixa etária e poder aquisitivo do público para oferecer opções que atendam às suas necessidades.

Considere a sazonalidade: o carta de drinks de um bar também deve ser adaptada às diferentes estações do ano. Bebidas mais refrescantes e leves são ideais para o verão, enquanto bebidas quentes e encorpadas são mais adequadas para o inverno.

Crie categorias no carta: uma maneira de facilitar a escolha dos clientes é dividir a carta em categorias, como coquetéis clássicos, coquetéis autorais, cervejas, vinhos e destilados. Isso permite que os clientes encontrem rapidamente as opções que mais lhes interessam.

Considere as novas tendências: os bares devem acompanhar as tendências do mercado para oferecer novas opções aos clientes. Experimente novos ingredientes, técnicas de preparo ou tendências de coquetéis para manter a carta atualizada e interessante.

Para definir os preços dos itens é importante garantir uma margem de lucro saudável para o negócio e ao mesmo tempo manter valores próximos da concorrência. A seguir listamos o passo-a-passo para a precificação de coquetéis:

Calcule o custo de cada ingrediente: o primeiro passo é calcular o custo de cada ingrediente que é usado na preparação do coquetel. Isso inclui o custo das bebidas alcoólicas, sucos, xaropes, bitters, guarnições e outros ingredientes. Certifique-se de incluir os custos de todos os ingredientes, incluindo aqueles usados em pequenas quantidades.

Leve em consideração os custos fixos: além dos custos dos ingredientes, é preciso levar em consideração os custos fixos da operação, como o aluguel do espaço, a eletricidade, a água e o salário dos funcionários. Esses custos devem ser divididos entre os itens do cardápio, incluindo os coquetéis e vão definir o *markup* ideal, ou seja quanto cada item da carta precisa gerar de lucro sobre o custo dos produtos.

Pesquise o preço do mercado: é importante considerar o preço de mercado de coquetéis semelhantes em outros bares e restaurantes da região. Os preços dos concorrentes devem ser considerados como uma base de referência.

Defina uma estratégia: pense como a carta pode se destacar e se diferenciar da concorrência. Você pode optar por vender por preços mais baixos ou oferecer produtos de melhor qualidade. Pesquise e descubra o que seus clientes desejam, preços baixos ou alto padrão?

Defina a margem de lucro: diferente das bebidas prontas industrializadas, que não permitem que você tenha muita flexibilidade para definir o preço de venda, os coquetéis permitem uma grande flexibilidade porque envolve também serviços. Exemplo: o preço de venda de uma cerveja basicamente será calculado a partir do **preço de custo + margem de lucro fixa** conforme a política de preços do bar. Já, um coquetel permite uma flexibilidade muito maior porque o cálculo envolve muitas outras variáveis como o trabalho do bartender, a forma de apresentação, a qualidade dos insumos e das bebidas utilizadas, por isso, o preço final pode variar muito e geralmente as margens de lucro são bem altas em comparação com cervejas. A chave é encontrar um equilíbrio entre oferecer preços justos para os clientes compatíveis com os que são cobrados pela concorrência e garantir uma margem de lucro saudável para o negócio.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Como precificar coquetéis](#)

[Como elaborar um cardápio de bar](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Sistemas e legislação

Resumo da aula


Nesta aula você aprende que bares e restaurantes devem utilizar sistemas para registrar as vendas e emitir cupons fiscais para os clientes. Em alguns estados o ECF foi substituído pelo SAT que é um sistema totalmente eletrônico em que o cupom fiscal já é enviado diretamente para as secretarias de fazenda e o consumidor recebe apenas um comprovante que pode ser impresso em impressora térmica ou enviado eletronicamente. Mas, em ambos os casos o estabelecimento precisará de um sistema de **automação comercial**.

Esses sistemas são desenvolvidos por empresas e homologados pelas secretarias de fazenda. Esses sistemas de automação podem incluir além do chamado **frente de caixa**, que é o terminal que conclui a venda e emite os comprovantes, outros terminais integrados como comandeiras, onde os atendentes e bartenders lançam os pedidos dos clientes, impressoras térmicas na cozinha que recebem os pedidos para preparo e também terminais de gestão, que são usados nos escritórios para controle do movimento e outras funções administrativas.

Para maior agilidade, as comandeiras podem ser substituídas por smartphones. Cada atendente tem o seu e já lança o pedido do cliente na hora.

Esses sistemas de automação podem incluir também outras atividades como controle de entrada, estoque, controle financeiro e até relacionamento com clientes para cadastro e envio de e-mails. Quando o sistema é completo incluindo e integrando todos os setores do negócio recebe o nome de **ERP (Enterprise Resource Planning)**.

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A definição da equipe

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como montar a equipe de trabalho do seu bar.

A função mais importante na hierarquia é a de **gerente**. Ele é o supervisor e responsável por tarefas de alta responsabilidade como gestão da equipe, gestão de estoque e representa o dono perante os clientes. Muitas vezes o gerente é o próprio dono ou um dos sócios.

Bartender - é o segundo na hierarquia do bar. É o profissional responsável pelo atendimento direto dos clientes no balcão, prepara drinks, controla estoque, faz pedidos de compras e zela pelo bom funcionamento do bar. Muitas vezes o bartender é o próprio dono, exercendo também a atividade de gerente.

Barback - também chamado de ajudante de bar é o profissional que dá suporte ao bartender em bares de maior movimento, servindo bebidas, repondo produtos, lavando copos e mantendo o bar organizado.

Atendente - É o profissional responsável pelo atendimento dos clientes no salão e nas mesas, comandando e entregando pedidos, recolhendo pratos e copos, mantendo as mesas limpas e tirando dúvidas sobre o cardápio.

Ajudante de garçon/cumin - É o profissional que dá suporte ao atendimento nas mesas em bares de maior complexidade de cardápio, entregando os pedidos, recolhendo pratos e copos sujos e limpando mesas.

Chef de cozinha/cozinheiro - É o profissional responsável pela preparação dos pratos e operação da cozinha.

Ajudante de cozinha - É o profissional que dá suporte na operação da cozinha, fazendo pré-preparo de produtos, lavando louça, recebendo e organizando mercadorias.

Auxiliar de serviços gerais/ASG - É o profissional responsável pela limpeza mais pesada de banheiros, salão e cozinha, e auxiliando em outras tarefas como recebimento de mercadorias, gelo e manutenção.

Recomenda-se um atendente por até 12 mesas em bares com menos complexidade de cardápio e um bartender por até 80 pessoas em bares com menos volume de coquetéis.

Já, em bares com maior complexidade de cardápio e demanda de coquetéis recomenda-se um atendente por até 7 mesas e um bartender para até 40 pessoas.

Além dessas funções um bar pode precisar de **seguranças, recepcionistas e caixas** dependendo de seu tamanho e características.

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Formas de contratação e remuneração

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que pode contratar colaboradores de diversas formas. Pode contrata-los como funcionários com contrato de trabalho formal e carteira assinada e pode chamá-los para trabalhar como free lancers, em dias específicos conforme a demanda do bar.

No contrato de trabalho formal pela CLT eles terão uma jornada de trabalho definida e receberão o **salário mensal** com todas as **obrigações trabalhistas**. Trabalhando como **free lancers** eles serão chamados apenas nos dias que o bar precisar aumentar a equipe em função de uma **demanda extraordinária** e **receberão diária**.

É recomendado que o bar tenha uma equipe fixas contratada, especialmente nas atividades de maior responsabilidade como **bartenders**, **cozinheiros**, **caixa**, e conte com **freelancers apenas para atividades de nível auxiliar**. Free lancers são menos comprometidos, muitos podem não comparecer no dia combinado porque foram chamados para outro trabalho recebendo mais, enfim, contar exclusivamente com free lancers representa um grande risco para o empreendedor.

Um mesmo freelancer não deve trabalhar mais do que dois dias na semana para evitar o risco de ser determinado o vínculo empregatício pela justiça do trabalho.

Além do salário, os funcionários contratados podem receber **benefícios** como **vale-transporte** e **alimentação** e também a **gorjeta**, ou taxa de serviço paga pelos clientes. Tudo isso compõe a chamada remuneração. Ou seja, remuneração é

diferente de salário. A remuneração inclui o salário + benefícios + comissões sobre vendas.

A **taxa de serviço** é regulamentada por lei e pode ser repassada individualmente ao profissional pelas vendas que realizou ou pode ser dividida por toda equipe em percentuais variáveis conforme os cargos e funções.

É fundamental que o bar conte com uma **assessoria contábil** para ajudar no cumprimento de todas as obrigações devidas pelos patrões evitando pendengas judiciais e passivos trabalhistas.

Veja os seguintes conteúdos complementares e amplie seus conhecimentos:

[Quanto ganha um bartender](#)

[A diferença entre gorjeta e taxa de serviço](#)

ANOTAÇÕES:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Treinamento e gestão de equipe

Resumo da aula

Nesta aula você aprende como treinar e gerenciar uma equipe de bar. Tudo começa com um bom **processo seletivo**. Defina o **perfil da vaga** e divulgue para captar currículos. Avalie os currículos e selecione os que julgar mais próximos do perfil que você definiu para a vaga. O próximo passo é fazer a entrevista com os candidatos.

Faça **entrevistas estruturadas** para identificar comportamentos e avaliar as habilidades e conhecimentos do candidato.

Após selecionar os membros da sua equipe chegou a hora do **treinamento**.

Um bom treinamento para inauguração deve durar pelo menos uma semana. Nesse período a equipe deve aprender tudo sobre a operação do bar, sobre suas funções e valores do empreendimento.

O treinamento deve ser realizado com base em **check lists e manuais** que você deve criar com todos os processos e padrões que devem ser seguidos pela equipe.

Após o treinamento faça um teste geral em um **soft opening** exclusivo para amigos. Dessa forma você poderá corrigir erros antes de abrir as portas oficialmente.


Para uma boa gestão da sua equipe será fundamental para mantê-la engajada e motivada. A seguir estão algumas dicas do que gerentes devem e não devem fazer:

- Manter o ambiente de trabalho sempre leve, agradável e divertido.
- Jamais chamar a atenção ou fazer uma crítica a um membro da equipe publicamente. Toda crítica deve ser feita em particular.

- Sempre fazer elogios publicamente. Isso é uma das formas mais eficazes de gerar motivação e comprometimento.
- Evitar a competição e jamais criar sistemas de recompensas que comparam um membro da equipe com outro.
- Se manter atento aos membros da equipe que não têm atitudes colaborativas e nem espírito de equipe. Desligá-los assim que possível.
- Todo desligamento de um membro da equipe deve ser feito de forma cuidadosa. O empregador deve sempre se mostrar preocupado com quem está sendo desligado e se propor a prestar boas referências. Ele também deve mostrar que as portas não estão sendo fechadas e que o desligamento está sendo feito por questões pontuais.
- Tomar cuidado extremo com o assédio moral. Não permitir que gerentes tenham atitudes agressivas com membros da equipe.
- Jamais fazer reuniões para “lavar roupa suja”. Essas reuniões são improdutivas e não contribuem para nada a não ser piorar o ambiente de trabalho e gerar medo.
- Reuniões devem ser sempre para realizar algum tipo de treinamento ou motivacionais.
- Proporcione para a sua equipe o mesmo conforto que você proporciona aos seus clientes. Ofereça um vestiário limpo com lugar para seus funcionários guardarem seus objetos pessoais, lembre-se de comemorar os aniversários deles e celebre datas importantes e os bons resultados junto com todos após o fechamento da casa. Isso ajuda a amenizar o trabalho pesado e exaustivo do fim do expediente.

Mantenha uma relação profissional com sua equipe sempre pautada pelo contrato de trabalho. Evite pedir favores ou qualquer coisa que não esteja definida no contrato. Da mesma forma não aceite que seus funcionários te façam favores sem serem devidamente recompensados por isso. Tudo deve ser documentado. Aja de forma clara e transparente com sua equipe.

ANOTAÇÕES:



A series of horizontal dotted lines for taking notes, positioned to the left of a large, faint background logo. The logo features a stylized bird or flame-like shape in the center, surrounded by a laurel wreath.

A operação do bar

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que a operação do bar deve ser organizada através de processos estruturados para guiar a equipe visando que tudo flua com perfeição.

Os processos devem ser descritos nos *check lists* de abertura e fechamento.

O **check list de abertura** deve incluir os seguintes procedimentos que devem ser feitos em ordem de prioridades:

- preparação do salão e banheiros incluindo limpeza e reposição de sabão, papel higiênico e toalhas descartáveis;
- ligar equipamentos como ar condicionado, chopeiras e geladeiras;
- ligar os terminais de computador, impressoras e máquinas de cartão;
- conferir o funcionamento de exaustores, fogão e demais equipamentos de cozinha;
- verificar o estoque de bebidas e abastecer geladeiras;
- verificar a validade de produtos e itens frescos que precisam ser comprados;
- fazer o *mise en place* no bar e na cozinha;
- conferir o fundo de troco no caixa;
- conferir higiene pessoal, uniformes e postura da equipe;
- organizar cardápios, verificar porta guardanapos, sachês, canudos e repor se necessário;
- reunião de abertura, ajustar a iluminação, ligar televisores e colocar música ambiente.

Recomenda-se que esse *check list* comece duas horas antes do horário de abertura do bar para estar tudo pronto na hora da abertura.


Check list de fechamento:

- verificar se não há mais clientes na casa e todas as comandas foram fechadas;
- fechar o caixa e emitir o relatório de vendas;
- guardar bebidas e insumos corretamente;
- descartar frutas e insumos perecíveis em mau estado;
- conferir o estoque e bater com as vendas;
- desligar equipamentos como chopeiras, ar condicionado, entre outros;
- lavar utensílios do bar e cozinha e guardar de forma organizada;
- limpar balcão, salão e banheiros;
- retirar o lixo;
- comunicar baixa de estoques e necessidades de reposição;
- fazer o pagamento dos free lancers e liberar a equipe;
- verificar o fechamento de portas, janelas, ligar câmeras e sistemas de segurança.

Este *check list* pode se estender por até duas horas após o fechamento do bar.

Essas são as tarefas diárias ligadas ao operacional do bar. Além delas, o gerente ou dono deve criar um *check list* de processos administrativos periódicos, como verificação da validade de extintores de incêndio, limpeza de caixas d'água, serviços de desinsetização, entre outros.

ANOTAÇÕES:



A series of horizontal dotted lines for taking notes, positioned to the left of a large, faint background logo. The logo features a stylized bird or flame-like shape in the center, surrounded by a laurel wreath.

Como administrar o ambiente


Resumo da aula

Nesta aula você aprende como administrar o ambiente do seu bar para torná-lo um local agradável onde as pessoas queiram estar. Como você já sabe, **o sucesso de um bar é construído com base em três pilares: produto, serviço e ambiente.** Um bar precisa ter bons produtos, que atendam ao gosto do tipo de cliente que deseja receber. Oferecer um serviço de qualidade compatível com sua proposta. Se é de alto padrão, os serviços devem acompanhar o nível oferecido. Além disso, deve ter um ambiente acolhedor. Um bar é uma espécie de extensão da casa das pessoas. Um lugar onde vão confraternizar com amigos, ter boas experiências e passar bons momentos. A **gestão do ambiente** é fundamental e isso inclui **música apropriada** em volume adequado, **decoração** e **iluminação** bem elaborada, **mobiliário confortável**, **climatização**, nem frio e nem muito calor, e **limpeza**.

A proposta de um bar é oferecer um ambiente alegre e descontraído. Para isso, o engajamento da sua equipe é fundamental. Para fazer pessoas felizes, a sua equipe precisa trabalhar feliz e transmitir alegria para os clientes. As principais dicas para manter o alto astral da equipe são:

- Tenha uma gestão flexível com regras para sua equipe cumprir mas também com momentos livres e descontraídos;
- Comemore os aniversários dos funcionários e colaboradores;
- Premie a equipe quando metas forem batidas;
- Estimule a amizade e o companheirismo.

ANOTAÇÕES:



A series of horizontal dotted lines for taking notes, positioned to the left of a large, faint background logo. The logo depicts a bar with a flame rising from it and a glass in front, all enclosed within a laurel wreath.

Marketing e Divulgação

Resumo da aula

Nesta aula você aprende que o marketing é uma das áreas mais importantes em um empreendimento. É todo o planejamento, conjunto de estratégias e ações que visam conquistar consumidores e gerar vendas, portanto ela é vital. O ideal é que toda pessoa, antes de decidir empreender ou gerenciar um negócio, tenha uma noção básica sobre marketing.

O marketing começa desde o planejamento inicial que definirá as características básicas de um empreendimento, como a escolha do nome, a criação da marca, até a gestão das redes sociais.

O primeiro passo é definir que tipo de público o estabelecimento pretende atrair. Para isso é preciso criar o que chamamos de **persona**, que é **uma espécie do estereótipo do cliente desejado**, com suas características, hábitos e comportamentos. Depois de definir isto o próximo passo é criar as estratégias de marketing e divulgação direcionadas para atender as expectativas desse perfil de cliente quanto aos produtos, tipo de serviço e ambiente que você vai oferecer.

O terceiro passo é definir os **canais e formas de divulgação que serão utilizadas**. As mais importantes são:

- Estar presente nas redes sociais;
- Estar presente no Google meu Negócio;
- Investir em material de fotografia e vídeo de qualidade mostrando a estrutura seu bar, itens do cardápio e clientes felizes;

- Estabelecer um relacionamento com seus clientes dando feedbacks, criando programas de fidelidade, entre outras ações;
- Criar uma rotina de postagens nas redes sociais;
- Investir em parcerias com estabelecimentos com grande número de pessoas, tipo escolas, grandes empresas e universidades próximas;
- Fazer parcerias com influenciadores digitais;
- Investir em material promocional impresso, como filipetas com promoções e descontos para quem apresentar na chegada;
- Investir em uma agenda de eventos diversificada tipo música ao vivo, happy hours, karaokê e festas temáticas;
- responder as avaliações dos clientes nas redes sociais visando criar uma boa reputação.
- Ter um cardápio dinâmico sempre com novidades.

Os clientes podem agir como divulgadores voluntários. Esse tipo de divulgação está entre as mais eficazes. Para se conseguir isso basta apenas prestar um bom serviço e encantar os clientes. As pessoas adoram contar e compartilhar com os outros as boas experiências que vivem. Toda divulgação feita de forma espontânea por um cliente tem enorme poder de convencimento, pois ela transmite verdade. Por isso, hoje em dia, as empresas se preocupam com as avaliações de clientes. Esse é um dos indicadores que geram fama, confiabilidade e visibilidade. Por isso, um gestor de bar não pode descuidar nunca dos seus clientes, fazer com que estejam sempre satisfeitos e nunca deixar uma reclamação ou crítica sem resposta.

Outras formas de divulgação

Apesar de estar perdendo força e importância, a divulgação impressa ainda é eficaz em várias situações. Um exemplo disso, são filipetas que podem ser distribuídos em hotéis, em locais públicos e outros estabelecimentos parceiros. Elas podem oferecer

algum tipo de desconto ou promoção se o cliente apresentá-las na chegada e isso é bastante eficaz.


Assessor de imprensa, relações públicas e influenciador digital

Esses são profissionais que podem ajudar bastante na divulgação de um bar junto ao público de interesse e criar uma imagem positiva:

- o **assessor de imprensa** é um jornalista especializado que tenta "plantar" notícias gratuitamente em meios de comunicação;
- o **relações públicas** é um profissional de comunicação que representa e divulga o bar entre pessoas influentes. Seu objetivo é trazer gente famosa e formadora de opinião, fazer fotos e mostrar para o público que o estabelecimento é bem frequentado e conceituado;
- o **influenciador digital** é outro colaborador que pode fazer a diferença. Não se pode dizer que seja um profissional próprio dito porque é uma atividade que não exige nenhum tipo de diploma ou formação. Pode ser exercida por uma pessoa comum que tenha um blog com muito tráfego ou perfil com grande quantidade de seguidores nas redes sociais. Uma pessoa assim pode ser uma poderosa divulgadora do seu estabelecimento e fazer parcerias com elas pode ser uma excelente estratégia de divulgação.

Avalie a relação custo/benefício de tudo que fizer e lembre-se que antes de fazer qualquer divulgação é preciso que você tenha um produto efetivamente bom para divulgar. Por isso, cuide muito bem do seu bar, ofereça serviços e produtos de qualidade alinhados com o público que você quer alcançar. Tenha uma equipe bem treinada e engajada. Encante seus clientes e controle seus custos. Esse é o caminho invariável para um gestor de bar ter sucesso.

ANOTAÇÕES:



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

A rotina do gestor

Resumo da aula

Nesta aula você aprende sobre a importância de um gestor administrar o seu dia-a-dia organizando-o por conjuntos de tarefas. Basicamente **as tarefas de um bar podem ser divididas em quatro grandes áreas: administrativa, financeira, operacional e marketing** que podem ser realizadas em dias específicos da semana. Esta prática se chama **rotina semanal temática**.

A rotina semanal temática agrupa as tarefas em grandes blocos com mesmas características e afinidades. Isso agiliza o trabalho. Você pode designar um dia específico da semana para realizar as tarefas de cada bloco:

- **Segunda-feira** - atividades ligadas à área financeira, como **pagamentos, recebimentos e gestão das contas bancárias**.
- **Terça-feira** - atividades ligadas à área de marketing como **criação de promoções, produção de fotografias e vídeos e programação de posts nas redes sociais**.
- **Quarta-feira** - atividades administrativas como **realizar cotações, fazer pedidos de compras, receber fornecedores e verificar a manutenção de equipamentos**.
- **Quinta-feira** - atividades ligadas à área de Recursos Humanos, como **analisar currículos, fazer entrevistas para contratação, reuniões com a equipe, treinamentos, seleção de *free lancers***, entre outras.
- **Sextas e sábados** - foco no operacional e acompanhamento do funcionamento do bar.



ESCOLA DO ENTRETENIMENTO

Invista nos seus sonhos



www.escoladoentretenimento.com.br

Contatos



escoladoentretenimento@gmail.com



+55 21 98587-2334

Redes sociais



<https://www.youtube.com/@EscoladoEntretenimento>



[@escoladoentretenimento](https://www.instagram.com/escoladoentretenimento)



<https://www.facebook.com/escoladoentretenimento>



<https://www.linkedin.com/company/escola-do-entretenimento>