

Ementa Completa do Curso

Curso: Barman para Iniciantes

Carga horária total: 40 horas

Módulo 1 – Primeiros Passos na Profissão de Barman

Carga horária do módulo: 10h

Disciplina 1 – Conhecendo a profissão

Carga horária: 3h

Ementa: Introdução à profissão de barman, com estudo de suas funções, responsabilidades e rotina de trabalho. Perfil profissional, postura ética, apresentação pessoal, importância da cordialidade, da atenção e da responsabilidade no atendimento. Noções sobre mercado de trabalho e possibilidades de atuação em bares, restaurantes, eventos, hotéis e serviços de buffet.

Disciplina 2 – Ambiente de bar e organização inicial

Carga horária: 3h

Ementa: Organização do ambiente de trabalho no bar, dos espaços, bancadas, áreas de apoio e fluxo de serviço. Princípios de mise en place, separação prévia de utensílios, bebidas e ingredientes. Noções de organização prática para melhorar a agilidade, a limpeza e a eficiência no atendimento.

Disciplina 3 – Higiene, segurança e apresentação

Carga horária: 4h

Ementa: Higiene pessoal e profissional, cuidados com uniformização e apresentação no ambiente de trabalho. Limpeza e higienização de utensílios,

copos, bancadas e equipamentos. Procedimentos básicos de segurança no manuseio de facas, garrafas, vidro, gelo e demais ferramentas utilizadas na rotina do barman.

Módulo 2 – Utensílios, Ingredientes e Fundamentos do Bar

Carga horária do módulo: 10h

Disciplina 4 – Ferramentas básicas do barman

Carga horária: 3h

Ementa: Estudo dos utensílios e equipamentos básicos utilizados pelo barman, como coqueteleira, dosador, peneira, colher bailarina, macerador, abridores e facas. Função de cada ferramenta, formas corretas de utilização e cuidados necessários para conservação, limpeza e armazenamento adequado.

Disciplina 5 – Bebidas e ingredientes mais usados

Carga horária: 3h

Ementa: Conhecimento introdutório dos principais ingredientes da coquetelaria. Diferença entre destilados, fermentados, licores e bebidas mistas. Estudo de frutas, xaropes, sucos, refrigerantes, ervas, especiarias, gelo e elementos de decoração utilizados na composição e finalização de drinks.

Disciplina 6 – Medidas, dosagem e equilíbrio de sabores

Carga horária: 4h

Ementa: Noções de medidas e dosagem para preparo padronizado de bebidas. Leitura e interpretação de receitas simples. Estudo do equilíbrio entre sabores doces, ácidos, amargos e refrescantes. Importância da

proporção correta dos ingredientes para a qualidade final do drink e para o controle de desperdícios.

Módulo 3 – Técnicas de Preparo e Montagem de Drinks

Carga horária do módulo: 10h

Disciplina 7 – Técnicas fundamentais do preparo

Carga horária: 3h

Ementa: Estudo das técnicas básicas utilizadas no preparo de bebidas, como bater, mexer, montar, macerar, coar e finalizar. Aplicação correta de cada técnica conforme o tipo de drink e os ingredientes utilizados. Cuidados no preparo para preservar sabor, textura, temperatura e apresentação.

Disciplina 8 – Preparo de drinks clássicos para iniciantes

Carga horária: 3h

Ementa: Introdução ao preparo de coquetéis clássicos e populares adequados ao nível iniciante, com ênfase em receitas simples, montagem correta e execução segura. Estudo de drinks como caipirinha, mojito, cuba libre, gin tônica e outras combinações tradicionais de fácil compreensão prática.

Disciplina 9 – Apresentação visual e serviço da bebida

Carga horária: 4h

Ementa: Importância da apresentação visual no serviço de bebidas. Escolha adequada do copo, uso de guarnições, decoração simples e valorização estética do drink. Cuidados na entrega ao cliente, postura durante o serviço, organização da bancada durante o preparo e atenção aos detalhes que melhoram a experiência do consumo.

Módulo 4 – Atendimento, Rotina Profissional e Criatividade

Carga horária do módulo: 10h

Disciplina 10 – Atendimento ao cliente no bar

Carga horária: 3h

Ementa: Fundamentos do atendimento ao cliente aplicados ao ambiente de bar. Comunicação clara, cordialidade, escuta atenta, postura respeitosa e condução adequada de pedidos. Manejo de dúvidas, preferências e situações do cotidiano com foco na qualidade do atendimento e na boa experiência do cliente.

Disciplina 11 – Rotina de trabalho, organização e produtividade

Carga horária: 3h

Ementa: Organização da rotina profissional do barman, com foco em agilidade, padronização e eficiência. Noções básicas de controle de insumos, aproveitamento de ingredientes, redução de desperdícios e manutenção da ordem no ambiente de trabalho. Importância do trabalho em equipe e da colaboração com outros setores do serviço.

Disciplina 12 – Criatividade e desenvolvimento profissional

Carga horária: 4h

Ementa: Introdução à criatividade na adaptação de receitas e elaboração de combinações simples para iniciantes. Desenvolvimento do olhar técnico para equilíbrio, apresentação e identidade da bebida. Reflexão sobre crescimento profissional, prática contínua, aperfeiçoamento de habilidades e construção de uma base sólida para atuação inicial na área de coquetelaria.

Resumo da carga horária

- **Módulo 1:** 10h
- **Módulo 2:** 10h
- **Módulo 3:** 10h
- **Módulo 4:** 10h

Carga horária total do curso: 40 horas

