



Procedimento Operacional Padrão Para O Serviço De Bar Checklist

Preparação e configuração prévia

Tarefas a serem realizadas antes da abertura do bar ao público, garantindo um ambiente limpo e bem abastecido.

Verificação do nível de gelo

Níveis de Stock – Cerveja (Barris/Garrafas)

Níveis de Stock – Garrafas de Bebidas Alcoólicas (Quantidade)

Níveis de Stock – Misturadores (Onças/Unidades)

Verificação da louça de vidro – limpeza e quantidade.

- Todo o material de vidro deve estar limpo e em quantidade suficiente.
- Alguns artigos de vidro precisam de ser lavados.
- Número insuficiente de copos/taças.

Inicialização do sistema POS e teste de transação.

- Sistema operacional e testes concluídos com sucesso.
- O sistema necessita de assistência.

Data da última limpeza profunda.

Insira a data...

Horário de abertura do bar confirmado.

Insira o horário...

Receção de clientes e registo de pedidos

Procedimentos para receber os clientes, anotar os pedidos com precisão e prestar um excelente atendimento.

Frase de Saudação Inicial

- Bem-vindo(a) ao [Nome do Bar], o que posso trazer para você?
- Olá, bem-vindo(a)! O que gostaria de beber?
- Boa noite/boa tarde, seja bem-vindo! Em que posso ajudá-lo?

Anote as preferências do hóspede (se aplicável).

Escreva alguma coisa...

Número de convidados no grupo

Insira um número...

Oferece um menu de comida?

Sim

Não

Tem alguma restrição alimentar ou alergia?

Vegetariano

Vegano

Sem glúten

Alergia a frutos secos

Alergia a laticínios

Nenhum.

Registe Quaisquer Pedidos Especiais.

Escreva alguma coisa...

Repetir o pedido para o cliente?

- Sim
- Não

Preparação e Serviço de Bebidas

Métodos padronizados para preparar cocktails, servir bebidas e garantir a qualidade e a consistência.

Técnica de Vertimento Padrão

- Medição com copo medidor
- Serviço gratuito (requer aprovação do gerente).

Tamanho padrão do copo medidor (em onças)

Insira um número...

Instruções detalhadas para o preparo de coquetéis clássicos (por exemplo, Old Fashioned).

Escreva alguma coisa...

Disponibilidade de guarnições (marque todas as opções aplicáveis)

- Fatia de limão
- Fatia de limão
- Fatia de laranja
- Cereja Marrasquino
- Azeitonas
- Outro (especifique em TEXTO_LONGO)

Qualidade do gelo

- Claro.
- Nublado
- Produto Fora das Especificações (Comunicar ao Gerente)

Anote quaisquer inconsistências ou desvios no preparo das bebidas.

Escreva alguma coisa...

Tempo necessário para reabastecer o gelo.

Insira o horário...

Serviço Responsável de Bebidas Alcoólicas

Diretrizes e procedimentos para evitar o excesso de atendimento e garantir o cumprimento dos requisitos legais.

Verifique se todos os hóspedes com idade aparente inferior a 25 anos apresentam um documento de identificação fotográfico válido.

Sim

Não

Número de bebidas servidas a um cliente visivelmente embriagado (se houver).

Insira um número...

Era necessário recusar o serviço? (Devido à embriaguez ou outros motivos?)

Sim.

Não

Caso tenha ocorrido uma recusa de prestação de serviço, forneça detalhes (motivo, reação do cliente, medidas tomadas).

Escreva alguma coisa...

Verificou algum sinal de embriaguez em algum dos hóspedes (discurso arrastado, dificuldade em manter o equilíbrio, etc.)?

Sim

Não

Teor alcoólico no sangue (TAS) estimado do(s) hóspede(s) em questão (se avaliado; *não é obrigatório, mas é útil para fins de documentação*).

Insira um número...

Ofereceu comida e/ou água aos convidados que possam ter consumido álcool em excesso?

Sim

Não

Hora em que a última bebida foi servida ao(s) hóspede(s) em questão.

Insira o horário...

Gestão de Numerário e Operações de Ponto de Venda

Procedimentos para o correto manuseio de numerário, utilização do sistema de ponto de venda (POS) e processamento de transações.

Contagem inicial do caixa registrador

Insira um número...

Conciliação do Número de Transações

Insira um número...

Total de Dinheiro Recebido

Insira um número...

Total de Transações com Cartão de Crédito

Insira um número...

Versão do sistema POS

- versão 1.0
- versão 1.1
- versão 1.2
- versão 2.0

Observações sobre as discrepâncias (se existirem)

Escreva alguma coisa...

Método de Entrega em Dinheiro Vivo

- Diretamente para um local seguro.
- Corredor designado.
- Aprovação do Gestor

Horário de encerramento da gaveta de dinheiro.

Insira o horário...

Limpeza e manutenção do balcão

Tarefas de limpeza diárias, semanais e mensais para manter a higiene e evitar avarias nos equipamentos.

Frequência da limpeza do chão (número de vezes por turno)

Frequência da limpeza e polimento de objetos de vidro (vezes por semana)

Áreas a serem limpas diariamente:

- Bancada do bar
- Prateleiras para o balcão traseiro.
- Linha inferior
- Pias e ralos
- Máquina de gelo
- Armazenamento de artigos de vidro


Registe quaisquer problemas de manutenção detetados:

Data da última limpeza profunda dos equipamentos (por exemplo, máquina de gelo):

Estado dos filtros da máquina de gelo:

- Bom.
- Justo, imparcial; feira.
- Pobre
- Necessita de substituição.

Carregue uma fotografia da verificação da limpeza da área de serviço do bar:

 Upload File

Pressão da água na torneira (PSI)

Insira um número...

Gestão de Inventário

Procedimentos para a gestão do estoque, o acompanhamento do consumo e a encomenda de materiais.

Níveis Iniciais de Estoque (Bebidas Alcoólicas)

Insira um número...

Níveis Iniciais de Stock (Misturadores)

Insira um número...

Nível de Preço – Vodka (Garrafas)

Insira um número...

Nível de Par – Gin (Garrafas)

Insira um número...

Data do último inventário físico.

Insira a data...

Observações sobre problemas relacionados à rotação de estoque (por exemplo, artigos com baixa rotatividade)

Escreva alguma coisa...

Método de gestão de encomendas de stock (por exemplo, automatizado, manual)

Automatizado

Manual

Quantidade mínima de pedido (QMP) – Ingrediente principal (por exemplo, cítricos)

Insira um número...

Procedimentos de Emergência

Medidas a serem tomadas em situações de emergência, incluindo derramamentos, ferimentos e violações de segurança.

Identifique as Rotas de Saída de Emergência.

- Conhecido e devidamente sinalizado.
- Necessita de revisão/melhorias.

Descrição do Procedimento de Resposta a Derramamentos

Escreva alguma coisa...

Data da última inspeção do extintor de incêndio

Insira um número...

Disponibilidade do Kit de Primeiros Socorros

- Completamente equipado e de fácil acesso.
- Necessita de reabastecimento.
- Indisponível

Detalhes do Procedimento do Exercício de Evacuação

Escreva alguma coisa...

Números de contacto apresentados.

- Visível e atualizado
- Necessita de atualização.
- Indisponível

Plano de Resposta a Incidentes de Segurança

Escreva alguma coisa...

Procedimentos de encerramento.

Tarefas a serem realizadas no final do período de serviço, a fim de garantir a segurança e a preparação para o próximo turno.

Confirmação do horário de encerramento.

Insira o horário...

Contagem e conciliação do caixa registrador

Insira um número...

Relatório do incidente (se aplicável)

Escreva alguma coisa...

Lista de verificação para o desligamento de equipamentos

- Máquina de gelo
- Liquidificadores
- Máquina de lavar loiça
- Unidades de Refrigeração
- Sistema POS

Níveis de estoque (registre qualquer nível baixo de estoque)

- Adequado
- Baixo - Necessita de ser encomendado.
- Urgente – Necessário efetuar o pedido com urgência.

Observações sobre o estado/problemas do bar

Escreva alguma coisa...

Assinatura do Barman ao encerrar o turno.