Biblioteca Centro de Memória - UNICAMP
CMUHE040968

BARISTA surge como diferencial nos balcões de cafés expressos: para melhorar qualificação do profissional, Fran´s café oferece curso em centro de treinamento. Correio Popular, Campinas, 03 nov. 2002.

Barista é o profissional que, além de preparar drinks à base de café, entende tudo sobre café. Ele sabe identificar e solucionar qualquer problema no preparo de uma das mais tradicionais bebidas brasileiras: o cafézinho nosso de todo dia. Desde a hora em que o grão é moído até o momento em que a bebida está na xícara, conhece todo o processo e sabe, como ninguém, 'tirar' um excelente expresso. Essa espécie de "sommelier" do café está ganhando espaço no mercado e já é um diferencial no atendimento das redes que o empregam, como a Fran's Café, pioneira no treinamento e na valorização do barista.

Conforme Tatiana Eisenzopf, nutricionista pleno do Departamento de Nutrição da rede Fran´s Café, a formação do barista requer dois dias de treinamento, servindo de especialização para o profissional. Atualmente, o piso é de R$ 406,86, e o profissional é ligado ao Sindicato dos Trabalhadores em Bares, Hotéis e Restaurantes. "Existem quatro lojas da rede Fran's Café em Campinas, porém estamos habilitando novos funcionários, devido ao alto turn over (giro de funcionários) no mercado. O correto é ter um profissional por turno", conta a nutricionista. O Fran's Café é pioneiro em projeto de qualificação do profissional que atua nesse segmento. De acordo com Tatiana, atualmente são poucas cafeterias que possuem esse diferencial.

Em Campinas, na Fran's Café da Avenida Norte-Sul, Vanderlei Paulo Jr., sócio-proprietário da franquia, emprega duas baristas, mas para dar conta do movimento nos três turnos, está contratando mais uma profissional para expediente de oito horas. Em dias de bom movimento, o local atende 250 pessoas. "O tempo indicado para o preparo de um expresso é de 25 a 30 segundos", explica.

Ligado ao Sindicato dos Trabalhadores de Bares e Hotéis, piso é de R$ 406,86

Rute de Souza Lopes, 24 anos, barista há seis meses na Fran's Café da Norte-Sul, participou do curso em abril, recebendo qualificação para atuar como coordenadora da equipe de baristas. Para ela, o treinamento enriqueceu seu currículo, servindo como diferencial na profissão.

Treinamento

Peça fundamental no preparo de um bom café, o barista, uma espécie de "barman do café", já é tradicional em países como Itália, onde surgiu há mais de 20 anos. Por aqui, uma iniciativa privada tem contribuído para isso: o Centro de Treinamento de Baristas do Fran´s Café. Em apenas seis meses, esse Centro de Treinamento, mantido pela rede de cafeterias Fran´s Café, já capacitou mais de 240 profissionais — número quase dez vezes maior que o de baristas formados por outras iniciativas isoladas reunidas no país.

Especialista em tirar um café especial, o barista é capaz de preservar e valorizar a qualidade e a nobreza de um autêntico produto vip. Além disso, prepara, como ninguém, deliciosas bebidas à base do produto. "Tirar um café exige técnica, sensibilidade e arte", diz Arlete Nagano, coordenadora de nutrição e café do Fran´s. Responsável pela formação de baristas das lojas da rede, Arlete pode ser considerada uma expert no assunto. Além de barista formada, a nutricionista acrescenta ao seu currículo o curso de aperfeiçoamento no ofício de barista pela empresa italiana La Spazialle, que tem os mais preparados baristas do mundo e fabrica as melhores máquinas de café expresso.

O barista formado pelo Centro de Treinamento de Baristas do Fran´s Café sabe operar as máquinas mais sofisticadas de expresso, mantendo a qualidade de um autêntico café gourmet: fino, aromático, com sabor e corpo acentuados e aquela espuma supercremosa, com cerca de 4 mm de espessura. Durante sua formação, esse profissional aprende inclusive a coar o café expresso, como faziam suas avós, de forma a valorizar o sabor e a sofisticação do produto. Para isso, ele manipula a quantidade correta de pó e conhece como ninguém o ponto exato de coar, a temperatura ideal da água e o tempo máximo que se deve levar no processo de preparo.

Serviço

Centro de Treinamento Fran's Café (11) 5056-0043.

FOTOS: LEANDRO FERREIRA/AAN

Vanderlei Paulo Jr., sócio-proprietário da franquia, e Rute de Souza Lopes, barista formada pelo Centro de Treinamento: café com excelência na qualidade