



Universidade do Estado do Rio de Janeiro
Centro de Tecnologia e Ciências
Faculdade de engenharia
Departamento de Engenharia Sanitária
e do Meio Ambiente
Segurança e higiene do Trabalho

Higiene e Segurança do Trabalho

MANOEL & JUAQUIM[®]
Bar e Botecoim



A partir das 17 horas

Caracterização de um bar

Professor Ubirajara A. O. Matos

Turma: 01

Grupo: Adriano Martins Moutinho
Marcelo Cabral Romão
Robson de Matos Fernandes
Neruska Mello Castilholhi

Assinatura.: _____
Assinatura.: _____
Assinatura.: _____
Assinatura.: _____



Primeira Etapa: Caracterização de um Bar do Rio de Janeiro

- 1) Identificação do Bar.**
- 2) Linha de Produtos Vendidos.**
- 3) Descrição das etapas gerais do processo de trabalho.**
- 4) Planta baixa e Layout do local.**
- 5) Caracterização geral da Mão de Obra**
- 6) Avaliação das condições de trabalho**

1) Identificação do Bar

Nome e razão social: Restaurante e Bar Isola Douro Ltda.

Nome fantasia: Manoel e Joaquim Bar e Botequim

Endereço: Praça João Pessoa, Número 7, Centro.

CGC: 40.196.966/0001-60

Ano de fundação: 1991

Tipo de Sociedade: Ltda. / Franquia

Horário de Funcionamento: De Segunda a Sábado das 17h as 3h.

Caracterização: Bar com temas e comidas típicas portuguesas.

Evoluções Ocorridas:

Devido ao fato da maioria dos petiscos poderem ser congelados em freezers, uma área anteriormente destinada a um frigorífico foi adaptada em um ambiente com várias geladeiras de grande porte, o que tornou esta área mais útil no desenvolvimento do trabalho do dia a dia.

Desde a sua fundação, ocorreu mais recentemente uma reforma geral para adaptar o bar a uma decoração e caracterização portuguesa. Isso ocorreu devido a uma exigência da franquia Manoel e Joaquim.

2) Linha de Produtos

O Principal produto de um bar são os vários tipos de bebidas alcóolicas como Chope, Vinhos, Whiskies e misturas em geral. O “Manuel e Joaquim” dispõe de um “Barman” especializado em drinks e aperitivos dos mais variados tipos.

No cardápio podemos também encontrar vários petiscos e salgados típicos de bares que acompanham as bebidas. Encontramos no cardápio os típicos bolinhos de bacalhau, Batata-Frita e provolone a milanesa. Todos servidos à moda portuguesa.



Como de costume neste ramo, a linha de produtos é mostrada ao cliente por meio de cardápios organizados por aperitivos, pratos, bebidas e pizzas. Todos com os seus respectivos preços.

Logo abaixo, encontra-se uma cópia do página central do menu com os preços referentes a 29 de outubro de 1999:

Comer e Coçar ...	
BOLINHOS DE BACALHAU (com bacalhau)	RS 7,48
BOLINHOS DE CATUPIRI com aipim	RS 6,98
CARNE SECA DESFIADA acebolada	RS 7,98
CORAÇÃO DE GALINHA ao Manoel	RS 6,98
BATATA FRITA ao Joaquim	RS 4,98
TÁBUA DE FRIOS malandrinha	RS 14,90
CARNE DE SOL acebolada na manteiga	RS 6,90
FRUTOS DO MAIRE a vinagrete	RS 12,80
FILET MIGNON aperitivo ao molho madeira	RS 9,68
ISCAS de bacalhau aperitivo	RS 12,48
GURJÕES DE PEIXE c/ molho tártaro	RS 8,90
LULAS à Fernando Henrique (vinagrete ou doré)	RS 9,48
LINGUIÇA calabresa à classe média (frita)	RS 6,90
TÁBUA DE CAMARÃO VG (um escândalo)	RS 19,98
CAMARÃO MÉDIO ao alho e óleo	RS 14,98
PATINHAS DE CARANGUEJO a milanesa	RS 8,90
PROVOLONE a milanesa	RS 7,98
PICANHA fatiada ao molho ferrugem	RS 12,90
BOLINHAS DE QUEIJOS (redondinhas)	RS 5,40
KANI KAMA (sushi português)	RS 7,98
PRESUNTO DE PARMA "pata branca"	RS 7,90
PASTÉZINHOS DE CAMARÃO (3 und.)	RS 4,30
PIZZA BRANCA (segunda via da entrada)	RS 1,80

"Churrasquinho de Gato"	
Carne, frango ou coração de galinha	RS 3,00
Idem, Idem ou Idem com alho	RS 3,30

Siri dando Sopa	
Todas as 3 ^{as} feiras é o maior sucesso: pastéizinhos de siri (3 und.: RS 3,98), casquinhas de siri (RS 3,98), pizza de siri (RS 7,48) e a Sopa de siri (RS 6,98).	

Aos Domingos	
Pausa para frequentarmos o bar dos outros na certeza de que ficaremos com saudades do nosso.	

Frango a Passaralho	
	
RS 7,98	

Gostosuras para o Jantar	
MEDALHÃO À PIEMONTESA (premiado)	RS 14,98
CAMARÃO VG ao catupiri c/ arroz à grega	RS 19,98
STROGONOFF de mignon ou de frango	RS 11,90
Peito de Frango grelhado c/ creme de milho	RS 10,40
ESCALOPINHO madeira ao champignon	RS 11,90
FILET MIGNON Avenida (c/ fritas e 2 ovos)	RS 12,90
FILET MIGNON a Oswaldo Aranha	RS 12,90
FILET DE VIOLA grelhado c/ arroz de brócolis	RS 12,00
PICANHA à brasileira ou c/ arroz de brócolis	RS 14,90
SALMÃO na manteiga c/ purê de batata	RS 14,98
SPAGHETTI na frigideira ao frutos do mar	RS 18,90
BACALHAU ao Manoel (à portuguesa)	RS 24,90
BACALHAU ao Joaquim (à espanhola)	RS 24,90
BACALHAU a Gomes (de Sá)	RS 21,90

Sopas Quentes	
Canja Especial / Sopa de Cebola	RS 6,48
"Sopa de Entulho" / Caldo Verde	RS 5,98

Viva o Gordo	
BANANA FRITA c/ SORVETE, canela, açúcar e segredinhos. (Receita da Vovô)	RS 4,98
Creme de papaya ao licor de cassis	RS 3,90

Sucos de Frutas	
Morango, abacaxi, acerola, laranja	RS 1,80
A ceroula c/ laranja / morango c/ leite	RS 1,95

Cai-Pirinhas	
CAIPIANA (cachaça "for export")	RS 3,00
CAIPVODKA with Smirnoff or Loff	RS 3,50
CAIPI-LIMA (quando tem)	RS 3,95
CAIPIRA c/ Tequila ou Vodka importada	RS 4,98

Whiskies Nacionais (é dose!)	
Odiei-te / Bell's / Natu Nobills / Teacher's	RS 3,40
Ballantine's / Grant's / J&B / J. Walker Red Label	RS 3,80
12 anos: Ballantine's / Robble Dhu / Black Label	RS 5,80

Sangria Espanhola	
Jarra grande (Tipo pacotão)	RS 9,80
Jarra pequena (Tipo salário)	RS 8,40

A Taça é Nossa (Kibom!)	
Creme/morango/choco/flocos/maracujá	RS 2,90
BANANA SPLIT	RS 4,98
MILKSHAKE	RS 3,90
SUNDAE (exceto aos domingos)	RS 4,50

Aqui também acaba em pizza...	
(tamanho médio, para duas pessoas)	
Manoel & Joaquim (PORTUGUESA)	RS 7,80
ROMANA (presunto, calabresa, cebola)	RS 7,50
CHAMPIGNON ao alho e óleo	RS 7,50
PROVOLONE ou PRESUNTO de PARMA	RS 7,50
Maguerita/Presunto/Calabresa/Napolitana	RS 6,50
MOZARELA, derretida, c/ orégano e só	RS 5,80

"Nossos portugueses são + criativos que os outros"



Embora seja grande a variedade dos itens, não é incomum se encontrar clientes com pedidos diferentes dos acima descritos. Esses são encaminhados ao dono do bar para análise da possibilidade de execução.

Logo abaixo, podemos observar a parte de trás do cardápio. Um bem humorado conjunto de desenhos e nomes para bebidas e petiscos. (como por exemplo o Chope garotinho de 190mL).



Garotinho - 190 ml	R\$ 0,99
Marco Maciel (tulipa fina) - 280 ml	R\$ 1,30
Marcello Alencar (caneco) - 300 ml	R\$ 1,40
Delfim Neto (caldereta) - 330 ml	R\$ 1,45
Benedita	(P.T. saudações...)

Refrigerantes
(Lá-tinha, aqui também tom!)

Coca-Cola, Coca Light, Pepsi, Sukita, Guaraná, Limão Brahma e H ₂ O Tônica	R\$ 1,20
Água Mineral - 500 ml (com ou sem borbulhas)	R\$ 1,00
Água da Cedae (potável)	cortesia

Drinks & Aperitivos
(consultem nossa "carta de vinhos")

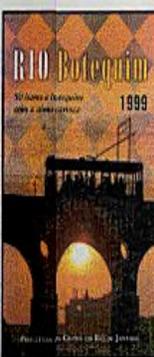
Tequila José Cuerno ou Sauza	R\$ 3,50
Drink Margarita (uma delícia!)	R\$ 4,50
Mallbu c/ Coca-Cola (outra delícia!)	R\$ 3,50
P-i-n-a-c-o-l-a-d-a	R\$ 3,80
Coquetel de Frutas c/ cereja (não alcoólico)	R\$ 3,50
Cachaça Nêga Fulô / Milagre de Minas	R\$ 2,50
Taça de Vinho tinto Miolo Pinot ou Seleção	R\$ 3,00
Caneco de Vinho Nacional	R\$ 1,90
Caneco de Vinho Português	R\$ 2,90
Licores e/ou vodkas importados	R\$ 3,50
Gin Tanqueray or Beefeater	R\$ 3,90
Conhaque Fundador ou Macleira	R\$ 2,98
Conhaque da Cultura (Do M.E.C.)	R\$ 2,60
Vagaceira ou Binho do Porto	R\$ 3,00
Martini doce c/ cereja	R\$ 2,90
Gin Tônica / Cuba-Libre ou Cuba-Limón	R\$ 3,80
Batida de Amendoim (um tesão!)	R\$ 1,98
(O leite é moça, mas a gente faz miséris com a lata!)	

Não cobramos couvert artístico

Profissão Humildade

Este trabalho é uma homenagem a todos os "Manoéis e Joaquins" que habitam as esquinas dos nossos bairros.

Um tributo a estes incansáveis operários do lazer, que sempre ouvirão nossas piadas, até de madrugada, quase sempre de portugueses.



Pendurando e perdando nossas contas, de quando em vez...

Honestamente, quem não as fez?

Brinde mos, pois, com todo o respeito, a esta brava gente...

Alguns tão humildes que, na cerimônia do fechar, nunca nos permitiram deixar o recinto sem antes nos lavar os pés.

Tim-Tim
Abílio Fernandes

<http://www.rionet.com.br/~mjuaquim>

MANOEL & JUAQUIM[®]

Bar e Botequim



A partir das 17 horas

O restaurante fecha pro almoço!

Praça João Pessoa, 7 • Lapa • ☎ 232-3775

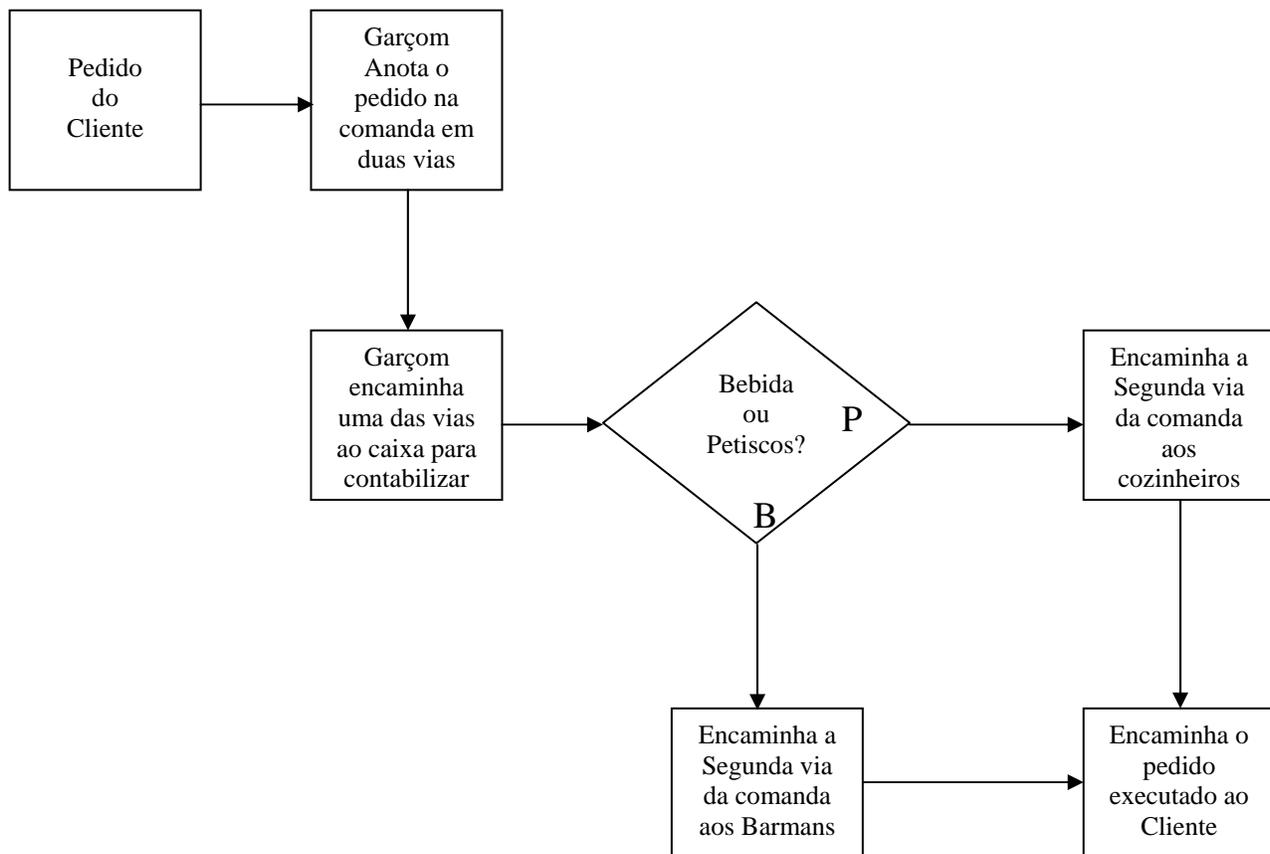
3) Descrição das etapas gerais do processo de trabalho.

Os processos de trabalho em um bar não seguem uma norma muito rígida. Mesmo assim existe a necessidade de uma certa organização no trabalho.

Normalmente, os pedidos dos clientes são feitos em um pequeno caderninho com carbono onde se fazem duas vias. Uma dessas vias é encaminhada ao caixa para que se separe os pedidos por mesas. A outra comanda é enviada a cozinha ou ao barman para que seja feita a execução propriamente dita do pedido.

Os garçons então aguardam até que o pedido esteja pronto para posterior entrega ao cliente; o que deve ser feito o mais rápido possível.

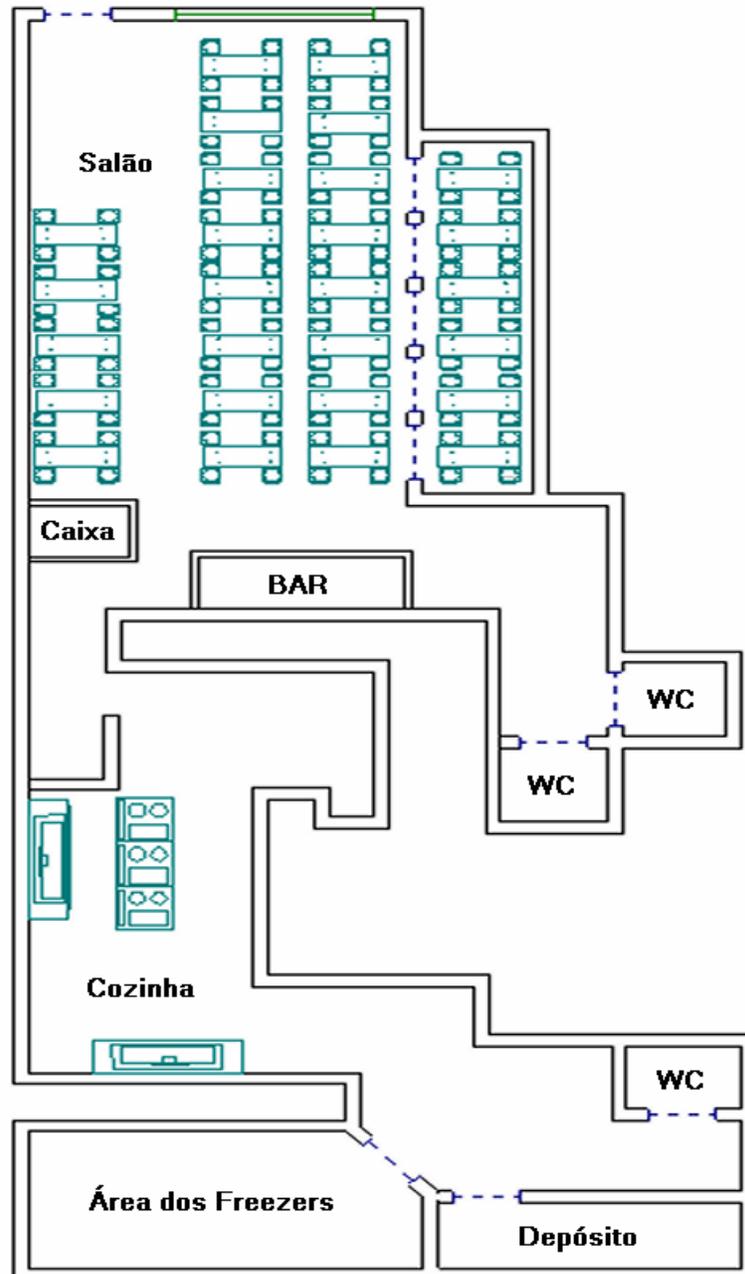
Temos abaixo, um fluxograma simples (embora nem sempre seguido a risca) do fluxo de trabalho envolvido em um pedido de uma mesa.



É de praxe que os cozinheiros cheguem ao local de trabalho cerca de uma ou duas horas antes da abertura do bar para a pré-execução de alguns pratos e petiscos típicos. Essa preparação possibilita que os mesmos sejam feitos mais rapidamente.

É também comum que o dono do bar e seus encarregados diretos recebam alguns produtos de seus fornecedores antes da abertura do bar. Alguns, que possuem maior saída, são comprados e recebidos diariamente.

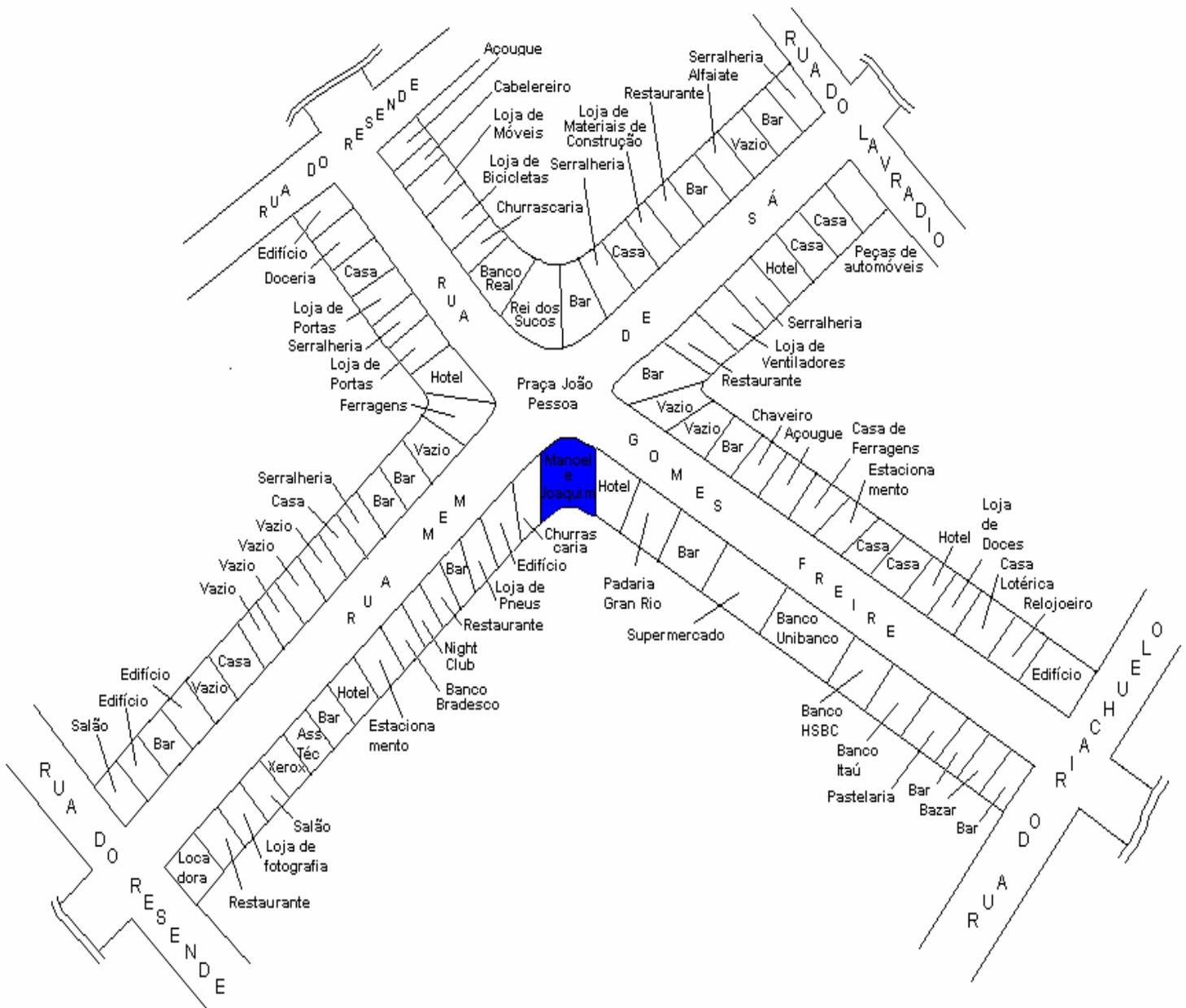
4) Layout do local / Planta baixa.



Todo bar deve possuir uma cozinha onde são preparados os alimentos, um caixa onde são computados os pedidos e onde se recebe o pagamento, um bar onde se prepara as bebidas e um salão onde ficam as mesas e os banheiros. Logo acima, encontramos um Layout simplificado da disposição destes setores.

Externamente, a localização do bar deve ser previamente analisada. A colocação do mesmo perto de outras casas do ramo poderá levar a uma concorrência desnecessária e danosa ao faturamento. No caso, o bar analisado fica de frente para a praça João Pessoa, o encontro entre as Ruas Mem de Sá e Gomes Freire, no centro da cidade do Rio de Janeiro.

O comércio local, bem como o Layout das construções pode ser visto a seguir:





5) Caracterização de Pessoal

O Bar Manoel e Joaquim possui garçons, cozinheiros, um pizzaiolo, um barman e um caixa. Todos trabalham por turnos como de 16h30min às 0h30min, de 17h30min às 1h30min e entre 19h30min a 2h30min.

Na tabela abaixo, mostramos o perfil da mão de obra da empresa:

Nome do Funcionário	Função	Idade	Escolaridade	Salário	Experiência na função
Inácio Azevedo de Almeida	Barman	25	4ª Série	R\$130 + Comissão	12 Anos
Antônio Eliano Belo Farias	Garçom	30	8ª Série	R\$130 + Comissão	14 Anos
Antônio Marcelo Abreu	Garçom	25	5ª Série	R\$130 + Comissão	5 Anos
Agnelo Anselmo Oliveira	Caixa	38	2º Grau	R\$540	6 Meses
João Batista da Silva	Garçom	30	4ª Série	R\$130 + Comissão	8 Anos
Antônio Barbosas Carvalho	Cozinheiro chefe	33	1ª Série	R\$850	6 Anos
Paulo Carlos de Moura	Ajudante de cozinheiro	23	1ª Série	R\$470	2 Anos
Francisco de Assis Ribeiro	Pizzaiolo	23	1ª Série	R\$310	4 Anos

Obs.: Nem todos os funcionários estavam presentes no dia da entrevista.

6) Avaliação das condições de trabalho

Embora sejam comuns os acidentes com copos e garrafas, não há registro de nenhum incidente mais grave ocorrido com os garçons ou cozinheiros desde a fundação do bar em 1991. Esses acidentes muitas vezes ocorrem devido ao descuido do próprio cliente, que esbarra em algum objeto fazendo com que o mesmo caia no chão e quebre.

Outro problema típico em bares é o excesso de ruído. Quando o bar está lotado ou perto da sua capacidade máxima, o barulho das conversas em todas as muitas mesas torna o ambiente estressante e muitas vezes abafado. É comum acontecerem casos de clientes que desistem de frequentar o ambiente devido ao excesso de ruído, o que causa um inevitável prejuízo.

Outro fator problemático envolve a saúde do funcionário. Os cozinheiros e ajudantes passam cerca de 8 (oito) horas por dia dentro da abafada e gordurosa cozinha. Embora exista a preocupação com a ventilação, é indiscutível que com o tempo esse fator possa agravar ou causar problemas respiratórios ou cardíacos. É também normal acontecerem casos de queimaduras leves devido ao óleo quente das frituras ou ao forno, principalmente devido a resistência dos funcionários em utilizar objetos de proteção como luvas de isolamento térmica.

Pessoas que cozinham durante boa parte do seu dia costumam também ter problemas de alimentação, ou senão devido ao excessivo consumo do próprio alimento preparado, pelo menos devido ao horário normalmente não permitir muito tempo para uma refeição normal e saudável.