

# **El bar como establecimiento y como departamento**

# 1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.

Los bares son un fenómeno en nuestro país, están ampliamente implantados en cualquier rincón, son puntos de encuentro y socialización. Existe una gran diversidad y casi con toda seguridad es uno de los países del mundo que cuenta con mayor número de establecimientos por habitante: bares, cafeterías, taperías, mesones, cafés, chocolaterías, pulperías, jamonerías, bodegas, bocaterías, son sólo algunos de las decenas de nombres o denominaciones que nos podemos encontrar.



Aparte de ser algo tradicional, en nuestro país se une la importancia turística lo que conlleva un gran número de establecimientos hosteleros para dar respuesta, cubrir las necesidades, de esos 80 millones de turistas que nos visitan en los últimos años.

En España hay 260.000 establecimientos. Un bar por cada 175 personas, la mayor densidad del mundo. Más que en todo Estados Unidos, en tema de bares somos la primera potencia mundial. De ellos seis de cada diez son los que llamaríamos 'bar de toda la vida', los del café y las tostadas matinales; la caña y la tapa al mediodía, el bocata, la ración o el menú del día. Son estos bares, en su mayoría, establecimientos que cuentan con más de quince años de vida, donde lo más consumido es la cerveza y el café.

El término bar, en su sentido actual procede del inglés. En ese idioma, *bar* significa barra o barrera.

El bar es un establecimiento comercial donde se sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aperitivos, tapas, raciones y en algunos casos comidas, generalmente para ser consumidos de inmediato en el mismo establecimiento, si bien cada día es más frecuente encontrar distintos tipos de establecimientos que sirven comidas y bebidas para llevar.

## 1.1. Características de los bares.

- Son establecimientos de bebidas y comidas.
- Cuentan con una barra que separa la parte pública (para los clientes) de la privada (dentro de la barra, cocina, almacén...)
- Existe una gran diversidad: cafés, mesones, pub, taperías, gastrobar, vinoteca, karaoke, chiringuito, pub irlandés, cervecería, lobby bar o bar de hotel, taberna, cantina, coctelería...

## 1.2. Tipos de bares.

- **Café/cafetería.** Se trata de un establecimiento especializado en el servicio de cafés, aunque actualmente se están sustituyendo por cafeterías. Es un lugar de ambiente tranquilo, donde el cliente puede relajarse, conversar y realizar otras actividades de ocio como leer, escribir, etc. Los clientes principalmente suelen acudir por la mañana, a la hora del desayuno o a la hora de la merienda, aunque también pueden consumirse otras bebidas,



tanto con alcohol (cócteles, vinos, etc.) como sin él (zumos, batidos, etc.). Normalmente son locales que pueden mantenerse abiertos hasta las 2 - 2:30 de la madrugada.

La principal diferencia entre los cafés y las cafeterías, es que la cafetería se centra más en el servicio de comidas, mientras que el café se basa en el servicio de bebidas principalmente. Además, el café suele tener asientos más cómodos para el relax de los clientes y es de un ambiente aún más tranquilo que el de las

cafeterías.

- **Coffee-shop.** Es un establecimiento muy parecido a los cafés y hoy en desuso gracias a la aparición de las cafeterías. Se trata de un local donde los clientes van a consumir bebidas no alcohólicas y calientes, principalmente té o infusiones, chocolates y cafés. Su horario es parecido al de las cafeterías. Los coffee-shops son muy comunes en los Holanda, con la particularidad de que está permitido el consumo y la venta de cannabis, hachis y alimentos con cannabis.



- **Tetería.** Local de ambiente tranquilo e íntimo con una delicada decoración normalmente de estilo árabe. El servicio se basa principalmente en infusiones y té. Su horario de apertura y cierre es parecido al de las cafeterías y cafés.



- **Mesón.** Bar donde principalmente se sirve una oferta gastronómica típica del lugar o la zona donde está ubicado. Suele tener una decoración rústica y tradicional, donde la clientela suele

acudir a diario.

- **Heladería.** Locales con servicio principal de



## EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN

helados y bebidas frías como batidos y refrescos. Suelen estar abiertos en verano.



- **Cervecería.** Establecimiento donde se sirve un gran catálogo de cervezas, tanto nacionales como importadas. Además, normalmente se acompaña de raciones o tapas de gran elaboración.

- **Taberna.** Es un local de distribución y decoración parecidos a las cervecerías. La principal diferencia con éstas es que en la taberna se realizan más servicios de vinos que de cervezas. Antiguamente era uno de los establecimientos más comunes.

- **Bar americano o coctelería.** Local especializado en cócteles y combinados alcohólicos y no alcohólicos. Suele ser un establecimiento de ambiente nocturno y de fiesta. Suelen tener su cierre de madrugada.

- **Pub.** Local de ambiente nocturno y de fiesta. Cada pub suele estar especializado en un tipo de música y decoración. Suelen abrir por la tarde hasta la madrugada. Al igual que en las coctelerías, los menores de edad tienen prohibida la entrada.



- **Discoteca.**

Local de ambiente festivo donde uno de

los factores más importantes es la música. Posee un amplio espacio de baile, donde además puede haber espectáculos o conciertos. Su cierre suele ser en la madrugada.

- **Sidrería.** Local especializado en el consumo de sidra, su origen se sitúa en Asturias, siendo muy habituales estos locales en el País Vasco y en Madrid. Tradicionalmente la sidra se escanciaba a mano y los

locales tenían serrín o bien una especie de baños grandes para recoger la sidra que se derramaba.

- **Burguer/Hamburguesería.** Local donde se venden principalmente hamburguesas, son muy conocidos en todo el mundo las cadenas americanas de franquicias: Mcdonalds, Burguer King, Wendy's... que cuentan con miles de establecimientos en todo el mundo, prácticamente sirven los mismos productos en cada uno de sus establecimientos, se basan en grandes campañas publicitarias para atraer al público más joven.



## EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN



- **Comida rápida.** Vienen siendo locales, la mayoría franquicias, que sirven comidas y bebidas, suelen ser de servicio rápido y opciones limitadas, cada día abundan más este tipo de establecimiento en centros comerciales, zonas de ocio. Algunos de ellos están especializados: pollo, bocadillos, comida mexicana...

- **Tapería.** Lugar especializado en tapas. En España es muy normal ir de tapas, siempre ha existido el ir de tapas que es ir de bar en bar tomando bebidas y aperitivos, es frecuente comer o cenar a base de tapas.



Las tapas se han llegado a convertir en una seña de identidad de la cocina española, un concepto que se está exportando a numerosos países, es como una cocina en miniatura apoyada por algunos grandes cocineros de nuestro país como Ferran Adriá.



- **Gastro-bar.** Llamamos gastro-bar a un bar-restaurant que trata de acercar la alta cocina a todos los bolsillos sirviendo tapas de autor a precios más asequibles.

En nuestro país nacen como consecuencia de la crisis de 2008, creados por algunos cocineros con estrella Michelin. Trata de reunir la rapidez de servicio de los bares tradicionales con la cuidadosa elaboración de platos, platillos, tapas... Es un modelo de negocio que trata de dar una versión de calidad de los conocidos bares de tapas.

- **Chiringuito:** es un pequeño establecimiento de construcción más o menos provisional, muy habitual en playas y zonas de baño, también reciben el nombre de merenderos. Se sirven bebidas y comidas a precios populares.



- **Pizzerías:** establecimiento donde se elaboran y consumen pizzas, de origen italiano está plenamente presente en todo el mundo. Algunos venden las pizzas completas y otros también en porciones. Generalmente, cuando además son restaurantes, en su carta acompañan productos derivados de la pasta (macarrones, espaguetis, fettuccini, ...)



Existen restaurantes de comida rápida especializados en pizzas (Telepizza, Domino's pizza, Pizza Hut...)

- **Kebab:** es un establecimiento donde se sirven principalmente kebab, proceden de Oriente Medio y Turquía. El kebab es una brocheta donde se insertan grandes trozos de carne con distintas verduras: tomates, cebollas, pimientos y preparado con numerosas y variadas especias. Estos establecimientos complementan su carta con pizzas y hamburguesas en muchos casos.



- **Food Trucks:** Son vehículos que venden comida, generalmente camiones donde el espacio interior se ha adaptado para instalar los equipos y maquinaria que ayudan a la preparación de los platos y que forman algo parecido al sistema operativo de un restaurante a pequeña escala. Tratan de acercar un menú innovador, a un precio ajustado y exquisito a las personas, de paso, en fiestas o encuentros. También son contratados para eventos (bodas, bautizos...). En estos “restaurantes sobre ruedas” existe una

gran diversidad de platos y especialidades podremos degustar desde un plato de carne, un taco, ensaladas, hamburguesas, crêpes, helados, cafés, ...

En España existen infinidad de bares con distintas denominaciones:

Chocolaterías, restobar, trattoria, bar de copas, asador, pulperías, ostrerías, café-librería, bocaterías, vinotecas, tabernas, cantinas, tasca, lobby o bar de hotel, irlandeses (pub), karaokes, café-concierto, café-teatro, italianos, japoneses, indios, mexicanos, argentinos, bistro, brasearía, y un larguísimo etcétera que tienen que ver con el país de origen o bien los productos que sirven.

### Actividad



La cocina española está de moda en todo el mundo, numerosos restaurantes con cocinero españoles triunfan en el mundo. Pero cuando uno dice voy a un restaurante español ¿con qué se puede encontrar? ¿Qué platos y productos se podrían encuadrar bajo ese nombre?

Podemos mirarnos en el concepto de pizzería o restaurante italiano, presente en todos los rincones del mundo, cuando vas a un italiano sabes más o menos que platos te puedes encontrar. Sería positivo establecer un modelo de bar restaurante español.

En equipos de 3 o 4 compañeros vamos a pensar y crear la carta de nuestro restaurante español en ..., debe incluir aperitivos, tapas, primeros, segundos, postres y bebidas.

Luego en el grupo clase presentamos nuestra carta.

## 2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Nos podemos encontrar establecimientos con un solo trabajador hasta locales con un ciento. Dependiendo del número de personas que trabajen tendrán que asumir una serie de tareas u otras.

Al conjunto de personas que trabajan en un establecimiento se le denomina brigada. El número de trabajadores de un establecimiento dependerá del tipo de local y de la categoría que posea. Por otro lado, todos los trabajadores deben de tener unas características mínimas para poder llevar a cabo su labor:



- Deben tener una buena imagen
- Tratar a los clientes con amabilidad
- De carácter extrovertido y abierto
- Trabaja bien en equipo y buen comunicador

Es necesario que se desempeñen diversas funciones en un bar, puesto que una sola persona no puede encargarse de todas las tareas que hay que llevar a cabo en él.

- **Jefe o encargado:** supervisión y organización del personal. Se asegura de que se cumplan las normas durante la jornada de trabajo, además recibe las quejas que puedan presentar los clientes. Se encarga de los precios, los pedidos, y el material necesario en el establecimiento.
- **Barman:** también llamado jefe de barra. Controla y dirige el trabajo de la zona de barra, de las elaboraciones y de la recogida al finalizar el trabajo. Es capaz de preparar todo tipo de bebidas y se encarga de la elaboración de la carta de éstas. Puede existir la figura del 2º barman si el local lo precisa.
- **Dependiente de barra:** se encarga del servicio y la atención al cliente en la zona de barra, así como de preparar los servicios de los camareros.
- **Camarero:** es el encargado de los servicios a los clientes en la zona de mesas. Sirve tanto las bebidas como la comida, y se encarga de recoger las mesas cuando el cliente ha terminado. También existe la figura del ayudante de camarero, cuyo trabajo es el de auxiliar al camarero cuando éste lo requiera.
- **Cocinero:** se encarga de la preparación de la comida que se sirve en el bar, ya sean raciones, tapas, bocadillos, etc. Su lugar de trabajo es la zona de cocina y realiza la carta de comidas



## EDITORIAL TUTOR FORMACIÓN



junto con el barman. Puede darse el caso de que exista un ayudante de cocina, que se encargará de auxiliar al cocinero cuando se precise.

- **Office:** es el encargado de mantener todo el material limpio para su posterior uso.
- **Otros:** portero, guardarropa, etc.

### Saber más



*Podemos descargar la guía: "Los principales perfiles profesionales en el sector de la restauración" desde [lamenorquina.com](http://lamenorquina.com).*

*Allí encontraremos información sobre los perfiles clásicos de un restaurante hasta los nuevos perfiles profesionales de nueva aparición.*

### 3. Actividades.

**1. ¿Qué perfil profesional no pertenece a la brigada?**

- a) Cocinero
- b) Camarero
- c) Encargado
- d) Todos pertenecen a la brigada

**2. ¿Quién es el barman?**

**3. ¿A qué tipo de establecimiento se refiere el siguiente párrafo?**

*Local de ambiente festivo donde uno de los factores más importantes es la música. Posee un amplio espacio de baile, donde además puede haber espectáculos o conciertos. Su cierre suele ser en la madrugada.*

**4. ¿Por qué los bares no necesitan categorías?**

**5. Indica verdadero o falso según corresponda:**

- a) El bar se caracteriza por sus elaborados platos y comidas.
- b) Existen muchos tipos de bares, dependiendo de su decoración, servicios, etc.
- c) El café-shop es un establecimiento donde se sirven bebidas no alcohólicas y calientes.
- d) La principal diferencia entre los cafés y cafeterías, es que la cafetería se centra más en el servicio de comidas y el café en el servicio de bebidas.

**6. ¿Cuál de los locales se caracteriza por una decoración rústica y tradicional?**

- a) Heladería
- b) Mesón
- c) Tetería
- d) Café

**7. Completa:**

*El bar americano o \_\_\_\_\_ es un local especializado en cócteles y \_\_\_\_\_ alcohólicos. Suele ser un establecimiento de ambiente \_\_\_\_\_ y de fiesta. Suelen tener su cierre de \_\_\_\_\_.*

**8. ¿De qué se encarga un dependiente de barra?**

**9. ¿Por qué se caracteriza un pub?**

**10. ¿De qué se encarga el office?**