

## PROJETO DE LEI DO SENADO Nº 206, DE 2009

Regula o exercício da profissão de barista e dá outras providências.

O CONGRESSO NACIONAL decreta:

**Art. 1º** É livre o exercício da profissão de barista, observadas as condições estabelecidas nesta lei.

**Art. 2º** Considera-se barista, para efeito desta Lei, o profissional responsável pela impressão da arte no preparo artesanal de cafés de alta qualidade.

§ 1º Entende-se como arte no preparo artesanal de cafés de alta qualidade:

I – o amplo conhecimento sobre a história e cultura do café, com visão sistêmica da cadeia agroindustrial que ele representa;

II – o domínio das técnicas de degustação, torrefação, moagem e modos de preparo do café.

§ 2º Entende-se como preparo artesanal de cafés de alta qualidade:

I – a extração do café na forma de “espresso”, percolação, filtragem, prensagem ou pressão;

II – a preparação de bebidas à base de café contendo leite vaporizado, envolvendo o domínio da técnica de “latte arte”, que é a arte de desenhar sobre ou com a espuma do leite vaporizado;

III – a produção de bebidas à base de café na forma de drinques, contendo ou não bebidas alcoólicas, frutas ou qualquer outro tipo de ingrediente legalmente regulamentado e aceito no Brasil por meio de sua legislação sanitária.

**Art. 3º** O exercício da profissão de barista compete exclusivamente:

I – aos portadores de comprovante de habilitação em cursos oficiais ou reconhecidos, ministrados por instituições públicas ou privadas;

II – aos portadores de comprovante de habilitação em cursos regulares ministrados por escola estrangeira, devidamente revalidado no Brasil;

III – àqueles que comprovem estar exercendo efetivamente a profissão, à data da publicação desta lei, há pelo menos dois anos.

**Art. 4º** A atividade profissional do barista efetiva-se no seguinte campo de realizações:

I – organização da carta de cafés;

II – seleção de ingredientes e fornecedores necessários para o serviço do café;

III – orientação da estocagem das matérias-primas, de acordo com os critérios propostos pelas normas do Ministério da Saúde;

IV – preparo dos cafés, de acordo com o que dispõe o art. 2º;

V – execução do serviço do café aos consumidores;

VI – promoção do consumo no ponto de venda especializado, formando a opinião de consumidores, por meio da difusão da cultura cafeeira;

VII – colaboração com a comercialização de produtos no ponto de venda;

VIII – organização e limpeza do espaço de trabalho.

**Art. 5º** O exercício da profissão de barista depende de registro na Superintendência Regional do Trabalho e Emprego.

**Art. 6º** Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

## JUSTIFICAÇÃO

Aos poucos, aquele cafezinho servido num copo de vidro no balcão do bar, da padaria, ou de cortesia, nos restaurantes, é uma realidade que está sendo relegada ao passado. Hoje, a procura é por um café “espresso” muito bem tirado por um profissional especializado, feito com exclusivos grãos de cafés nobres – os cafés especiais –, com aroma forte, cremosidade e retrogosto sem amargor.

O barista é o profissional especializado na preparação e serviço de cafés de alta qualidade, mas também de drinques à base de café, com a utilização de licores, cremes, bebidas alcoólicas, entre outros. Para tanto, deve ter aprofundado conhecimento de todas as fases do ciclo de vida do café, desde seu cultivo, etapas de processamento e beneficiamento do grão, até os processos de torra e moagem, além, evidentemente, dos detalhes do processo de extração da bebida, seja em máquinas de “espresso” ou por outros métodos de preparo.

Ainda pouco conhecida no Brasil, a profissão surgiu na Itália, há cerca de 25 anos, propagou-se pelo mundo afora e é a razão das cafeterias finas em muitas partes do planeta. Diz-se que esse profissional é uma mistura de enólogo e *sommelier*, uma vez que deve ter conhecimento de todo o processo de produção do café, desde a escolha dos grãos até a preparação final da bebida.

Os baristas, por serem especialistas no preparo e serviço do café, têm, hoje, uma atuação importante na divulgação, junto ao consumidor final, dos cafés de qualidade. Ademais, embora não seja tão comum ainda, já estão também atuando na produção e processamento dos grãos, buscando aplicar seus conhecimentos em parceria com profissionais de outras áreas, para, assim, aprimorar nossa produção de café.

Nossos profissionais já têm reconhecimento mundo afora, com premiações em concursos nacionais e internacionais, além de terem

conseguido o respeito dos consumidores e dos apreciadores do bom café. A profissão tende a crescer, visto que o café é uma bebida cada vez mais consumida.

Num mundo globalizado, portanto, onde a qualidade e a excelência de bens e serviços vêm se sofisticando cada vez mais, os baristas devem ter habilitação especializada, pois o preparo e o serviço de cafés, sejam “espressos”, comuns ou especiais, e dos drinques à base de café, com licores, cremes e bebidas alcoólicas, não mais comportam amadores ou aventureiros de primeira viagem.

Assim, julgamos ter chegado o momento de disciplinarmos o exercício da profissão de barista, que hoje congrega, em todo o país, um número sempre crescente de profissionais que reivindicam, há muito, o reconhecimento e valorização de seu trabalho.

Por essas razões, esperamos contar com a chancela de nossos eminentes pares no Congresso Nacional para aprovação desta proposição legislativa.

Sala das Sessões,

Senador GERSON CAMATA