

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE TOSTADORES Y BARISTAS DE RESERVA : Condensado para Mixología



Tu rol	Pasión por el servicio	Liderazgo Cafetero	Excelencia Operacional	Artesanía de barista	Estilo de vida
<ul style="list-style-type: none">Bienvenido – Su Rol: <i>Tostaduría y Reserva Experiencia</i>Resumen del ecosistema	<ul style="list-style-type: none">Experimente la Tostaduría/Tienda de Reserva*Pasión por el servicioÓrdenes de orientaciónConserjería • Servicio Total/MesaFunción del servidor	<ul style="list-style-type: none">Cuentacuentos y Degustación Café con ClientesMaridajes perfectosPresentación de pedidos de clientes • <i>Descripción general (por qué es importante)</i>	<ul style="list-style-type: none">Parte trasera de la casa: <i>descripción general</i>Rol del Toque de Mesa	<ul style="list-style-type: none">Reserva Espresso EssentialsLeche al vapor y arte latteElaboración de bebidas expésFundamentos de la elaboración de cervezaManual _ Vierta Mod Over ChemexSifónCafé Teatro	<ul style="list-style-type: none">Estilo de vida de reserva y MercancíasDotes de ventaLa barra de la cucharaRol del Conserje
Tu rol	Pasión por el servicio	Liderazgo Cafetero	Excelencia Operacional	Artesanía de barista	Estilo de vida
<ul style="list-style-type: none">Bienvenido - Conéctese y PlanAlmacenar Mapa y PosicionesSu Rol - Pausa y Reflejar	<ul style="list-style-type: none">Pasión por el servicioClienteMenúConserjería • Contacto con el clienteServicio de mesa y barra superiorActividad POS • <i>Capacitación POS (pedido)</i>Consolidador y Runner	<ul style="list-style-type: none">Reserva para Degustar y Compartir CafésMaridaje	<ul style="list-style-type: none">Parte trasera de la casa: <i>descripción general</i>Vestíbulo	<ul style="list-style-type: none">Cerveza fríaBebidas sin alcohol<i>Observe el proceso de preparación, pruebe y sea capaz de describir:</i>Vierta sobreChemexSifónCafé TeatroVuelo de CaféPrensa de café	<ul style="list-style-type: none"><i>Venta al por menor: descripción general</i>Habilidades de venta • Scoop Bar – <i>Descripción general</i>

HABILIDADES ADQUIRIDAS:

- Comprensión de *la experiencia de tostado y reserva*
- Pasión por el servicio
- Operaciones y zonas de tostaduría
- Comprensión del ecosistema minorista de Siren
- Comprensión y capacidad para contar la historia de la Reserva

- Conocimientos y habilidades para habilitar el menú de espresso classics
- Habilidad para describir y distinguir métodos de preparación para guiar y recomendar experiencias a los clientes .
- Habilidad para degustar y describir cafés.
- Comprensión de dónde ubicar los recursos de operaciones

HERRAMIENTAS DE SOPORTE

- Descripción general del programa de mixología + cronograma

PROGRAMA DE ENTRENAMIENTO EN MIXOLOGÍA DE TOSTADOR Y RESERVA



Tu rol	Pasión por el servicio	Liderazgo y artesanía en mixología	Excelencia Operacional
<ul style="list-style-type: none">• Bienvenido y Conéctese• Mixología de tueste y reserva Experiencia	<ul style="list-style-type: none">• Rol del Cantinero• Órdenes de guía	<ul style="list-style-type: none">• Teatro de mixología	
Tu rol	Pasión por el servicio	Liderazgo y artesanía en mixología	Excelencia Operacional
<ul style="list-style-type: none">• Bienvenido y Conéctese• Mixología de tueste y reserva Experiencia <ul style="list-style-type: none">• Pausa y reflexión	<ul style="list-style-type: none">• Rol del Cantinero• Órdenes de guía <ul style="list-style-type: none">• Pausa y reflexión	<ul style="list-style-type: none">• Teatro de mixología• Spiritfree, Servicio + Degustación• Conceptos básicos de cerveza/sidra, servicio + degustación• Conceptos Básicos del Vino, Servicio + Degustación• Aperitivo & Digestivo Basics, Servicio + Degustación• Conceptos básicos de licores y cócteles, servicio + degustación <ul style="list-style-type: none">• Pausa y reflexiona	<ul style="list-style-type: none">• Excelencia Operacional• Revisar licencia de licor Requisitos <ul style="list-style-type: none">• Pausa y reflexión

HABILIDADES ADQUIRIDAS:

- Habilidad para contar la historia de la Mixología y el Aperitivo
- Comprensión del rol y las responsabilidades del barman.
- Comprensión de la zona, el despliegue y el soporte
- Competencia en servicio de bebidas y construcciones.
- Comprensión de las implicaciones legales
- Normas de calidad y seguridad
- Procedimientos operacionales

HERRAMIENTAS DE SOPORTE

- Herramientas de soporte de Mixology Ops