

# Archivo PDF original: [Link](#)

Página 1

## PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

Explica lo que amamos de...	Y	N	Comentarios	
El socio comparte lo que le encanta de las bebidas preparadas en el Black Eagle.				
Flujo de trabajo espresso:	Habilidades Espresso Demostradas	Y	N	Comentarios
Retire el portafiltro y la cabeza del grupo de lavado.				
Limpie la canasta del portafiltro con una tolla seca.				
Balza de tara para poner a cero el peso del portafiltro. (solo al configurar el molinillo)				
Pese el portafiltro, confirme que el peso es de 18 gramos. (solo al configurar el molinillo)				
Si el peso no es de 18 gramos, dosifique más o retire el café hasta que el pese 18 gramos.(solo al configurar el molinillo) - el compañero puede demostrarlo.				
Con el portafiltro sobre un tapete, apisonar de manera uniforme, firme y constante.				
Wipe loose grounds off portafilter rim.				
Inserte el portafiltro en el grupo del cabezal y comience a preparar. Prepare tragos en vasos de shot para fines de habilidad				
Observe que el espresso fluye durante 24-29 segundos.				
Presente 1 trango en vaso de shot. y un trago en una copa de degustación para que el entrenador observe la calidad del trago y también pruebe el trago				
Retire el portafiltro y elimine los restos de café gastados.				
Devuelva el portafiltro al jefe de grupo.				

Página 2

## PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

<b>**Habilidad en vapor de leche</b>	<b>Y</b>	<b>N</b>	<b>Comentarios</b>
Mida la leche para el tamaño de la bebida que está preparando.			
Purge la barra de vapor.			
Sumerja la barra de vapor en leche			
Iniciar aireación			
Baje lentamente la jarra de leche. Airear durante 3 segundos. La jarra nunca se deja caer y permanece en manos durante el proceso de vaporización.			
La leche se cuece al vapor con un termómetro hasta que alcanza los 140-150 °F (60-65 °C).			
Prepara la leche hasta que alcance la textura correcta. La leche no debe tener burbujas grandes y debe tener una textura similar a la de "pintura húmeda".			
Pregunte: ¿Por qué calentamos la leche a aproximadamente 140-150 grados?			

Página 3

## PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

<b>Demostración de preparación de bebidas</b>			
<b>Preparación de bebidas</b>	<b>Latté</b>	<b>Capuchino</b>	<b>Comentarios</b>
Retire el portafiltro y el cabezal del grupo de lavado.			
Limpie la canasta del portafiltro con una toalla seca. (no enjuague con agua)			
Dosificar café de molinillo.			
Vierta la leche en una jarra para calentar del tamaño adecuado.			
Presionar firmemente con el portafiltro descasando sobre un tapete o soporte de presión.			
Limpie los restos sueltos del borde del portafiltro.			

<b>Preparación de bebidas</b>	<b>Latté</b>	<b>Capuchino</b>	<b>Comentarios</b>
Inserte el portafiltro en el cabezal del grupo e inmediatamente comience a preparar. Prepare tragos en vasos de shot para fines de práctica. Observe que el espresso fluye durante 25-29 segundos			
Sumerga la barra de vapor en la leche.			
Iniciar aireación			
Airear durante 3 segundos. La jarra nunca se deja caer y permanece en manos durante el proceso de vaporización.			
La leche se prepara al vapor con un termómetro hasta que alcanza los 140-150 °F (60-65 °C).			
Apague la barra de vapor, retire la jarra de leche, use inmediatamente una toalla para purgar y limpiar la barra de vapor			
Prepara la leche hasta que alcance la textura correcta. La leche no debe tener burbujas grandes y debe tener una textura similar a la de "pintura húmeda".			
Combine los ingredientes en una taza y termine el Latte con Latter Art antes de presentársel al Entrenador.			
Retire el portafiltro y elimine los restos de café.			
Devuelva el portafiltro al cabezal del grupo para mantenerlo caliente.			

Página 4

## PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

### **Demostración de preparación de bebidas**

<b>Eleve la experiencia del café y el metodo de preparación</b>	<b>Latté</b>	<b>Capuchino</b>	<b>Comentarios</b>
El socio involucró al cliente al explicarle el proceso de elaboración de la cerveza a lo largo del flujo de trabajo de la elaboración de la cerveza.			

<b>Eleve la experiencia del café y el metodo de preparación</b>	<b>Latté</b>	<b>Capuchino</b>	<b>Comentarios</b>
El socio demuestra conocimiento y pasión por el café de una manera que involucra al cliente *Proporciona una descripción de las características del café (Cuerpo, Acidez, Aroma y Sabor) *Cree un momento de narración compartiendo información sobre el café, la región de cultivo, la experiencia personal del café.			
El café está emplatado y presentado adecuadamente de acuerdo con los estándares y servido de manera profesional y atractiva. *Hacer contacto visual con el cliente al entregar la bebida con una sonrisa.			
Pregunte: Pida a un compañero que hable sobre las características de sabor de un café preparado con Black Eagle.			
<b>Sabor del café</b>	<b>Latté</b>	<b>Capuchino</b>	<b>Comentarios</b>
El sabor de la bebida es suave, cremoso y ligeramente dulce con un rico sabor a café.			
<b>Arte Latte</b>	<b>Latté</b>	<b>Capuchino</b>	<b>Comentarios</b>
El latte art está bien ubicado con un buen contraste entre el espresso y la leche.			
<b>Gestión del tiempo</b>	<b>Latté</b>	<b>Capuchino</b>	<b>Comentarios</b>
El tiempo de presentación fue de 10 a 15 minutos.			
<b>Conocimiento del café</b>	<b>Latté</b>	<b>Capuchino</b>	<b>Comentarios</b>
El socio pudo compartir información sobre el café que estaba preparando.			

Página 5

## PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

<b>Habilidades en el Molino: Dialling in the Grinder</b>	<b>Y</b>	<b>N</b>	<b>Comentarios</b>
Demuestra cómo manipular el moino.			
Coloque el portafiltro limpio y seco en la báscula y tare a cero.			
Coloque el portafiltro en el tenedor dosificador y dosifique el café molido.			
Coloque el portafiltro en la báscula. Añada o quite café hasta llegar a los 18 gramos.			

Habilidades en el Molino: Dialling in the Grinder	Y	N	Comentarios
Con el portafiltro sobre un tapete. presione de manera uniforme, firme y consistente.			
Limpie los restos del borde del portafiltro.			
Inserte el porafiltro en el cabezal del grupo e inmediatamente comience a preparar. Observe que el espresso fluya durante 24-29 segundos. Prepare tragos en vasos de shot para fines de práctica			
Si el espresso fluye demasiado ráido, deseche y ajuste la presión del tapón. Si continua fluyendo demasiado rápido, ajuste el molino 1 tick "más fino"(finer) Haga funcionar el molino presionando el interruptor dosificaodr durante dos dos dosis para limpiar la cámara y restablecer las rebabas.			
Si el espresso fluye demasiado lento, deseche y ajuste la presión del tapón. Si continua fluyendo demasiado lento, ajuste el molino 1 tick "más grueso" (coarser) Haga funcionar el molino presionando el interruptor dosificaodr durante dos dos dosis para limpiar la cámara y restablecer las rebabas.			
Asegúrese de que el espresso fluya durante 24-29 segundos.			
Si el espresso aún estpa fuera de rango, repita los pasos anteriores hasta que los tragos se viertan dentro de 24-29 segundos.			
Demuestre cómo ajustar la salida de la dosis, una vez que los disparos se realizan dentro de los 24-29 segundos.			
Si la dosis pesa más de 18 gramos, disminuya el tiempo de dosis presionando el botón hasta que la dosis deseada alcance los 18 gramos. Si la dosis pesa menos de 18 gramos, aumente el tiempo de dosis presionando el botón hasta que la dosis deseada alcance los 18 gramos.			
<i>Pregunte: ¿Con que frecuencia debe ajustar el molino?</i>			
<i>Respuesta: Solo después de que los tragos se vierten dentro de 24-29 segundos dos veces seguidas.</i>			
Demuestra cómo manipular el molino.			

Página 6

## PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

Procedimientos de limpieza de Black Eagle: limpieza al final del día	Y	N	Comentarios
--	---	---	-------------

Página 7

## PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

### Criterios completos de presentación

#### Explicanos lo que nos gusta de él...

El socio comparte lo que le encanta de las bebidas preparadas en el Black Eagle.

#### Flujo de trabajo de espresso: habilidad demostrada en espresso

Retire el portafiltro y el cabezal del grupo de lavado encendiendo durante 1 a 2 segundos.

Mientras se enjuega el cabezal del grupo, limpie la canasta del portafiltro con una toalla seca (no enjuague con agua)

Balanza de tara para poner a cero el peso del portafiltro. (solo al configurar el molino)

Coloque el portafiltro en el dosificador y dosifique el café del molino.

Pese el portafiltro, confirme que el peso es de 18 gramos. (solo al configurar el molino)

Si el peso no es de 18 gramos, dosifique más o retire el café hasta que el portafiltro pese 18 gramos (solo al configurar el molino)

Con un portafiltro sobre un tapete, preisione de manera uniforme, firme y consistente.

Limpie los restos del borde del portafiltro.

Inserte el porafiltro en el cabezal del grupo e inmediatamente comience a preparar. Prepare tragos en vasos de shot para fines de práctica

Observe que el espresso fluya durante 24-29 segundos.

Presente tragos en vasos de shot al Entrenador.

Retire el portafiltro y elimine los restos de café.

Devuelva el portafiltro al cabezal del grupo para mantenerlo caliente

Página 8

## PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

### Criterios completos de presentación

#### Habilidad en la preparación de leche

**Criterios completos de presentación**

---

Mida la cantidad adecuada de leche para el tamaño de la bebida que se está preparando.

---

Purgue la barra de vapor.

---

Sumerja la barra de vapor en leche, manteniéndola en el ángulo y posición correctos.

---

Con la barra de vapor completamente sumergida, abra la barra de vapor para iniciar la aireación.

---

Baje lentamente la jarra de leche, incorporando aire a la leche. Airear durante 3 segundos. La jarra nunca se deja caer y permanece en manos durante el proceso de vaporización.

---

La leche se prepara al vapor con un termómetro hasta que alcanza los 140-150 °F (60-65 °C).

---

Apague la barra de vapor. retire la jarra de leche, use inmediatamente una toalla para purgar y limpiar la barra de vapor.

---

Prepare la leche hasta que alcance la textura correcta. La leche no debe tener burbujas grandes y debe tener una textura similar a la de "pintura húmeda".

---

Pregunte: ¿Por qué calentamos la leche a aproximadamente 140-150 °F (60-65 °C)?

---

Página 9

**PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE**

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

**Criterios completos de presentación****Preparación de bebidas**

---

Retire el portafiltro y el cabezal del grupo de lavado encendiendo durante 1 a 2 segundos.

---

Mientras se enjuaga el cabezal del grupo, limpie la canasta del portafiltro con una toalla seca (no enjuague con agua)

---

Coloque el portafiltro en el dosificador y dosifique el café del molino.

---

Vierta la leche en una jarra para calentar del tamaño adecuado.

---

Presionar con firmeza y de manera uniforme el portafiltro apoyando sobre un taéte o soporte.

---

Limpie los restos del borde del portafiltro.

---

Inserte el portafiltro en el cabezal del grupo e inmediatamente comience a preparar. Prepare tragos en vasos de shot para fines de práctica. Observe que el espresso fluye durante 24-29 segundos.

---

Sumerja la barra de vapor en la leche, manteniéndola en el ángulo y posición correctos.

---

Con la punta de la barra completamente sumergida, abra la barra de vapor para iniciar la aireación.

---

**Criterios completos de presentación**

---

Baje lentamente la jarra de leche, incorporando aire a la leche. Airear durante 3 segundos. La jarra nunca se deja caer y permanece en manos durante el proceso de vaporización.

---

La leche se prepara al vapor con un termómetro hasta que alcanza los 140-150 °F (60-65 °C).

---

Apague la barra de vapor. retire la jarra de leche, use inmediatamente una toalla para purgar y limpiar la barra de vapor.

---

Prepare la leche hasta que alcance la textura correcta. La leche no debe tener burbujas grandes y debe tener una textura similar a la de "pintura húmeda".

---

Combine los ingredientes en una taza y presente al Entrenador.

---

Retire el portafiltro y elimine los restos de café.

---

Devuelva el portafiltro al cabezal del grupo para mantenerlo caliente

---

Página 10

**PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE**

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

**Criterios completos de presentación**

---

El socio involucró al cliente al explicarle el proceso de elaboración de la cerveza a lo largo del flujo de trabajo de la elaboración de la cerveza.

---

El socio demuestra conocimiento y pasión por el café de una manera que involucra al cliente; \*Proporciona una descripción de las características del café (Cuerpo, Acidez, Aroma y Sabor) \*Crea un momento de narración compartiendo información sobre el café, la región de cultivo, la experiencia persona del café.

---

Pregunte: Pida a un compañero que hable sobre las características del sabor de un café preparado con Black Eagle.

---

**Sabor del café**

---

El sabor de la bebida es suave, cremoso, y ligeramente dulce con un rico sabor a café.

---

**Arte Latte**

---

El latte art está bien ubicado con un buen contraste entre el espresso y la leche.

---

**Gestión del tiempo**

---

El tiempo de presentación fue de 10 a 15 minutos.

---

**Conocimiento del café**

---

El socio pudo compartir información sobre el café que estaba preparando.

---



## Página 11

## PRUEBA DE HABILIDAD: BLACK EAGLE

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

**Criterios completos de presentación****Habilidades en el molino: configuración del molino**

Demuestra como manipular el molino.

Coloque un portafiltro limpio y seco en la báscula y tare a cero.

Coloque el portafiltro en el dosificador y dosifique el café del molino.

Coloque el portafiltro en la báscula. Añada o quite café hasta llegar a los 18 gramos.

Con el portafiltro sobre un tapete. presione de manera uniforme, firme y consistente.

Limpie los restos del borde del portafiltro.

Inserte el porafiltro en el cabezal del grupo e inmediatamente comience a preparar. Observe que el espresso fluya durante 24-29 segundos. Prepare tragos en vasos de shot para fines de práctica

Si el espresso fluye demasiado rápido, deseche y ajuste la presión del tapón. Si continua fluyendo demasiado rápido, ajuste el molino 1 tick "más fino"(finer) Haga funcionar el molino presionando el interruptor dosificaodr durante dos dos dosis para limpiar la cámara y restablecer las rebabas.

Si el espresso fluye demasiado lento, deseche y ajuste la presión del tapón. Si continua fluyendo demasiado lento, ajuste el molino 1 tick "más grueso"(coarser) Haga funcionar el molino presionando el interruptor dosificaodr durante dos dos dosis para limpiar la cámara y restablecer las rebabas.

Asegúrese de que el espresso fluya durante 24-29 segundos.

Si el espresso aún estpa fuera de rango, repita los pasos anteriores hasta que los tragos se viertan dentro de 24-29 segundos.

Demuestre cómo ajustar la salida de la dosis, una vez que los disparos se realizan dentro de los 24-29 segundos.

Si la dosis pesa más de 18 gramos, disminuya el tiempo de dosis presionando el botón hasta que la dosis deseada alcance los 18 gramos. Si la dosis pesa menos de 18 gramos, aumente el tiempo de dosis presionando el botón hasta que la dosis deseada alcance los 18 gramos.

*Pregunte: ¿Con que frecuencia debe ajustar el molino?*

*Respuesta: Solo después de que los tragos se vierten dentro de 24-29 segundos dos veces seguidas.*