

## Página 1

## ROASTERY &amp; RESERVE BARISTA COFFEE FLIGHT

**Visión General**

En esta actividad, le presentará al barista cómo preparar un coffee flight. Presentar coffee flights a los clientes es una excelente manera de mostrar storytelling y el teatro del café y comprometerse con Coffee Curiosity.

---

**Objetivos de aprendizaje**

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Preparar coffee flights
- Emplatar y presentar un coffee flight
- Presentar coffee flights
- Demostrar storytelling y café teatro con presentación de coffee flight.

**Direcciones**

- Para aprovechar al máximo la actividad, planea dirigir esto como un ejercicio uno a uno con el barista
- También puede usar esta guía para el entrenamiento por grupos (grupos de dos o tres)

**Lista de verificación:**

- Esta actividad tomará 30 minutos para completar
  - Revise los siguientes materiales:
    - Esta guía de actividades
  - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
    - Atlas de Exploración de Café
    - Tarjeta de Recetas del método de preparación
    - Flujos de Trabajo aplicables
- 

## Página 2

## ROASTERY &amp; RESERVE BARISTA COFFEE FLIGHT

## Agenda

	<b>Tiempo</b>
Preparar al Alumno	2 minutos
Introducir Coffee Flights	3 minutos
Demostrar Coffee Flights	5 minutos
Enseñar y Practicar Coffee Flights	15 minutos

---

	Tiempo
Hacer un Seguimiento	5 minutos
<b>Duración Total:</b>	<b>30 minutos</b>

---

Página 3

## ROASTERY & RESERVE BARISTA COFFEE FLIGHT - PREPARACIÓN

### 1. Preparar

#### Por qué esto es importante

Describe la importancia de preparar y presentar correctamente:

- Los flujos de trabajo brindan el método para elaborar bebidas de manera eficiente al mismo tiempo que brindan la experiencia *Roastery and Reserve Experience*
- Las Tarjetas de Preparación de Bebidas aseguran una bebida elaborada consistentemente

#### Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tiene preparando coffee flights?
- ¿Tiene alguna experiencia en emplatar flights o degustaciones comparativas?
- ¿Tiene experiencia discutiendo comparaciones de café con los clientes?

#### Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Te presentaré cómo preparar, emplatar y entregar coffee flights a los clientes.
  - Primero, le mostraré los productos y herramientas necesarios para preparar un coffee flight-
  - A continuación, demostraré y le enseñaré cómo preparar y emplatar un café siguiendo las Tarjetas de Preparación de Bebidas para el método de preparación desado.
  - Practicarás, el emplatado y la entrega de un coffee flight antes de completar la actividad.
- 

Página 4

## ROASTERY & RESERVE BARISTA COFFEE FLIGHT - PREPARACIÓN

### 2. Introducir coffee flights

**Hacer:** Con el barista, ubicar los productos y utensilios necesarios para preparar un coffee flight.

**Hacer:** Describir la importancia de la presentación usando una bandeja y las jarras de café, escenario con las tarjetas de café para cada uno en el vuelo.

Discuta cómo mostrar la Pasión por el Servicio anticipándose a las necesidades del cliente proporcionando crema, azúcar u otros acompañamientos.

### 3. Demostrar Coffee Flights

**Hacer:** Usando la Tarjeta de Preparación de Bebidas para el método de preparación deseado, prepare un coffee flight.

- A medida que demuestre cada paso, asegúrese de decir las medidas o puntos clave.
- Explique la importancia de los elementos del teatro del café al barista mientras lo demuestra.

**Hacer:** Demostrar cómo emplatar el coffee flight

- Asegúrese de utilizar la bandeja del tamaño adecuado para el número de cafés en el vuelo.
  - Asegúrese de que las tarjetas de café estén bien presentadas y visibles para el cliente.
- 

Página 5

## ROASTERY & RESERVE BARISTA COFFEE FLIGHT - PRESENTACIÓN O PRÁCTICA

### 4. Enseñar y practicar coffee flights

**Hacer:** Que el barista prepare y presente uno de los siguientes según las ofertas actuales de café:

- Vuelo de Origen/Variedad
- Vuelo de comparación de preparación
- Método de Procesamiento de Vuelo

**Hacer:** Enfatique la importancia de comprender los matices resaltados a través de métodos de preparación alternativos para crear la mejor experiencia para el cliente.

**Hacer:** Proporcione ejemplos de cómo podría sugerir un vuelo a los clientes!

**Hacer:** Explique la importancia de los elementos teatrales al barista mientras lo demuestra.

---

Página 6

## ROASTERY & RESERVE BARISTA CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS - SEGUIMIENTO

### 5. Seguimiento

**Diga:** Eso concluye la actividad de hoy. Estás listo para preparar vuelos de café para los clientes.

**Pregunte:** ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su percepción de la actividad?

**Diga:** Asegúrese de tomar algunas notas.

**¡Gran trabajo! Gracias por su tiempo y compromiso.**

## **Notas**

---

**Nota:** Infórmele a su gerente sobre cualquier actividad que no se completó o donde se necesot amás tiempo de práctica. ¡Asegúrate de anotar lo en el plan de entrenamiento!