

Archivo PDF original: [Link](#)

Página 1

PRUEBA DE HABILIDAD: CLOVER

- NOMBRE DEL SOCIO: _____
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: _____
- FECHA: _____

Explica lo que amamos de...	Y	N	Comentarios
El socio puede describir las características de sabor de una taza de café con el preparado Clover y compartir información sobre el proceso.			
Siga el flujo de trabajo de Clover Brewed Coffe para preparar café	Y	N	Comentarios
Programe la máquina:			
<ul style="list-style-type: none">• Indentifica el café y el tamaño• Seleccionar el tipo de café<ul style="list-style-type: none">◦ Slecciona el tamaño• Coloque la taza o jarra (si está helada o caliente Venti) debajo del surtidor• Presione el botón izquierdo(Brew) para comenzar el ciclo de preparación.			
Pesar y moler café			
<ul style="list-style-type: none">• Saque el café en grano entero en un receptáculo de café de acero inoxidable coloque en una balanza para medir el peso correcto• Muele el café en un receptáculo de café de acero inoxidable			
Ofrezca el café molido al cliente para que lo huela			
Preparar y conectar			
<ul style="list-style-type: none">• Vierta el café molido en la camara de preparación• Doble suavemente el café molido en agua usando un batidor siguiendo las indicaciones de la máquina• Conéctese con el cliente sobre el café Clover® Brewed durante el ciclo de preparación			
Servir			
<ul style="list-style-type: none">• (si está helado) Vierta el café en una taza fría llena de hielo.			

Siga el flujo de trabajo de Clover Brewed Coffe para preparar café	Y	N	Comentarios
Limpieza			
<ul style="list-style-type: none"> • Entrega de bebidas y estación limpia. • Retire el disco con la escobilla de goma. • Limpie el filtro con un paño desinfectado. • Presione el botón izquierdo dos veces (Rinse) para iniciar el ciclo de enjuague • Limpie el filtro nuevamente • Enjuague el batidor después de cada uso y enjuague la escobilla de goma según sea necesario. 			

Página 2

PRUEBA DE HABILIDAD: CLOVER

- NOMBRE DEL SOCIO: _____
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: _____
- FECHA: _____

Siga el flujo de trabajo de Clover Brewed Coffe para preparar café (continuación)	Y	N	Comentarios
Permita que el café se elabore. La bebida está terminada cuando el goteo haya terminado por completo.			
Deseche el filtro/molino de café.			
Vierta una pequeña cantidad de café preparado en una taza de degustación, huela y prueba la calidad antes de servirlo al cliente.			
El compañero sirve el café de una manera atractiva, las tazas no se derraman y el compañero sigue las pautas correctas de emplatado.			
Mantener limpio el puesto de trabajo			
Eleve la experiencia del cliente en el café y el método de preparación	Y	N	Comentarios
El socio es comprometido con el cliente explicando el proceso de elaboración a lo largo del flujo de trabajo.			
El socio demuestra conocimiento y pasión por el café de una manera que involucra al cliente.			
El socio crea un momento de "storytelling" para el cliente.			
El café está emplatado y presentado de acuerdo con los estándares y servido de manera profesional y atractiva. *El socio hace contacto visual con el cliente cuando entrega el café con una sonrisa.			
Sabor del café	Y	N	Comentarios

Sabor del café	Y	N	Comentarios
El capacitador prueba el café: el sabor del café coincide con la descripción proporcionada por el compañero.			
Gestión del tiempo	Y	N	Comentarios
El tiempo de presentación fue de 10 a 15 minutos.			
Conocimiento del café	Y	N	Comentarios
<i>Pregunte: Compara al menos 2 diferencias entre un método de preparación Chemex y Pour Over.</i>			

Página 4

PRUEBA DE HABILIDAD: CLOVER

- NOMBRE DEL SOCIO: _____
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: _____
- FECHA: _____

Criterios completos de presentación

Explícanos lo que nos gusta de él...

Describe las características de sabor de una taza de café con el preparado Clover.

- La Clover® Brewer utiliza un método de prensado al vacío. Pasa el café a través de un filtro de metal para extraer el café, similar a una prensa de café al revés. Este método de preparación realza el sabor del café

Siga el flujo de trabajo de Clover Brewed Coffee para preparar café

Pesar y moler el café

- Saque el café en grano entero en un receptáculo de acero inoxidable colocado en una balanza para medir el peso correcto. Asegúrese de que el receptáculo de café esté tarado a 0g en la escala antes de agregar el café
- Vierta el café en el molino con el ajuste(#5 en el molino Ditting, #11 en el molino Mahlkoening)
- Moler el café en el segundo receptáculo de café de acero inoxidable.

Ofrezca el café molido al cliente para que lo huela

Preparar y conectar

- Vierta el café molido en la cámara de preparación sin golpear la taza de acero inoxidable en el costado de la cámara.
- Doble suavemente el café molido en agua usando un batidor siguiendo las indicaciones de la máquina. Tenga cuidado de no raspar el filtro con el batidor.
- Conéctese con el cliente sobre el café Clover® Brewed durante el ciclo de preparación

Criterios completos de presentación

Servir

- (si está helado) Vierta el café en una taza fría llena de hielo.

Limpieza

- Entrega de bebidas y estación limpia.
 - Retire el disco con la escobilla de goma.
 - Limpie el filtro con un paño desinfectado.
 - Presione el botón izquierdo dos veces (Rinse) para iniciar el ciclo de enjuague
 - Limpie el filtro nuevamente
 - Enjuague el batidor después de cada uso y enjuague la escobilla de goma según sea necesario.
-

Página 5

PRUEBA DE HABILIDAD: CLOVER

- NOMBRE DEL SOCIO: _____
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: _____
- FECHA: _____

Criterios completos de presentación

Eleva la experiencia del café y el método de preparación

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

El socio demuestra conocimiento y pasión por el café de una manera que involucra al cliente.

- *El socio crea un momento de "storytelling" para el cliente, compartiendo información sobre el origen, la calidad, el método de preparación, el tostado, la mezcla, las prácticas del CAFÉ, la historia del café y/o otras experiencias personales acerca del café
- *Proporciona una descripción de las características del café (Cuerpo, Acidez, Aroma y Sabor

El café presenta y se sirve de forma profesional y atractiva. *El socio hace contacto visual con el cliente cuando entre el café con una sonrisa.

Sabor del café

El capacitador prueba el café: el sabor del café coincide con la descripción proporcionada por el compañero.

Gestión del tiempo

El tiempo de presentación fue de 10 a 15 minutos. El socio presentó la degustación de café en tiempo y forma, brindando la información adecuada en equilibrio con la degustación es decir, el compañero compartió la suficiente información acerca del café.

Criterios completos de presentación

Conocimiento del café

Pregunte: Comparta al menos 2 diferencias entre un método de preparación Chemex y Pour Over.