



TOSTADOR Y RESERVA BARISTA CAFÉ TEATRO

Visión general

Nos encanta montar un espectáculo para nuestros clientes con nuestro llamativo equipo de preparación y los increíbles cafés Starbucks Reserve®. Como profesional del café, tienes la oportunidad de brindar experiencias increíbles a los clientes que tenemos delante. Esta actividad es tu oportunidad de aplicar lo que aprendiste en métodos de elaboración a través del teatro de café.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Prepare todos los métodos de preparación en su tienda
- Ofrezca teatro de café mientras prepara

Direcciones

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

Lista de Verificación

- Esta actividad tomará 60 minutos para completar
- Revise los siguientes materiales: • Esta guía de actividades
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Atlas de Exploración de Café
 - Módulo de cuatro fundamentos y guía de actividades de Barista Basics



TOSTADOR Y RESERVA BARISTA CAFÉ TEATRO

Agenda

	Tiempo
1 preparar al alumno	5 minutos
2 Demostrar y Enseñar Café Teatro	20 minutos
3 Practica Café Teatro	30 minutos
4 Hacer un seguimiento	5 minutos
Duración total	60 minutos





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CAFÉ TEATRO – PREPARAR

1 preparar

¿Por qué esto es importante?

Describir la importancia del café teatro en la creación del asador y Reserva Experiencia :

• Una Roastery es nuestra expresión de café teatro para nuestros clientes.

• El teatro del café atrae a los clientes y los alienta a sentarse abajo y sumergirse en el romance del café.

Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

• ¿Qué experiencia tienes hablando en público? • ¿Ha sido anteriormente un narrador mientras elaboraba bebidas de café para los clientes?

• ¿Cuáles son algunos ejemplos de lenguaje corporal para usar durante la presentación de un teatro de café?

Que esperar

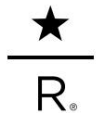
Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

• Primero, te presentaré el teatro del café y montaré un espectáculo mientras preparo café.

• A continuación, le demostraré y le enseñaré cómo usar el teatro del café mientras prepara café para un cliente.

• Finalmente, practicará demostrando café teatro mientras preparación del café.





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CAFÉ TEATRO – PRESENTE Y PRÁCTICA

2 Demostrar y enseñar



Sí : prepare un sifón o Chemex® mientras hace una demostración de teatro de café. Con el nuevo barista actuando como cliente, represente una interacción cliente-barista.

Mientras prepara, asegúrese de resaltar:

- Lenguaje corporal
- Expresiones faciales
- Gestos
- Puesto
- Tono

3 Practica



Sí : pídale al barista que le prepare un Chemex® o un sifón mientras utiliza los puntos de activación teatrales que han aprendido hasta ahora.

Hacer: Proporcione retroalimentación según sea necesario. Si el barista aún no se siente cómodo montando un espectáculo para un cliente mientras prepara el café, únase al barista en esta actividad. • Reconocer dónde

aparece la hospitalidad en el teatro del café
y lenguaje corporal

• Resalta atributos únicos mientras preparas

• Involucrar y conectarse con los clientes a lo largo de la experiencia de elaboración de la cerveza



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CAFÉ TEATRO – SEGUIMIENTO

4 Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Está listo para preparar café para los clientes utilizando técnicas de teatro de café.

Pregunte: ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su mayor conocimiento 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 necesita más tiempo de práctica. ¡Asegúrate de anotar en el plan de entrenamiento!*