

Página 1

ROASTERY AND RESERVE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE BARISTAS: Condesado para Mixología

Módulos

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>Roastery and Reserve Experience</i> Resumen del ecosistema 	<ul style="list-style-type: none"> Experimente la Roastery/Reserve Store* Pasión por el Servicio Órdenes de orientación Conserjería Servicio Total/Mesa Función del Servidor 	<ul style="list-style-type: none"> Storytelling y Degustación de Café con Clientes Maridajes perfectos Presentación de Pedidos de Clientes <ul style="list-style-type: none"> Descripción general (por qué es importante) 	<ul style="list-style-type: none"> Parte trasera de la tienda: Descripción general Rol de Table Touch 	<ul style="list-style-type: none"> Esenciales Reserve Espresso Leche al Vapor y Latte Art Elaboración de Bebidas Espresso Fundamentos de la <ul style="list-style-type: none"> Manual <ul style="list-style-type: none"> Mod Pour Over Chemex Siphon Teatro de Café 	<ul style="list-style-type: none"> Estilo de Vida & Merchandise Habilidades de Venta El Scoop Bar Rol de Conserje

Actividades

Tu Rol	Pasión por el Servicio	Liderazgo Cafetero	Excelencia Operacional	Artesanía de Barista	Estilo de Vida
<ul style="list-style-type: none"> Bienvenida - Conectar y planificar Mapa de la Tienda y Posiciones Su Rol - Pausa y Reflejar 	<ul style="list-style-type: none"> Pasión por el Servicio Cliente Menú Conserjería Contacto con el Cliente Servicio de Mesa y Barra Superior Actividad POS Capacitación POS (ordepedido) Consolidador y Corredor 	<ul style="list-style-type: none"> Degustando y Compartiendo Cafés Roastery Maridaje 	<ul style="list-style-type: none"> Parte trasera de la tienda Lobby 	<ul style="list-style-type: none"> Preparación en Frío Bebidas sin alcohol <p><i>Observe el proceso de preparación, pruebe y sea capaz de describir:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> Pour Over Chemex Siphon Teatro de Café Vuelos de Café Prensa de Café 	<ul style="list-style-type: none"> Retail - Descripción General Habilidades de Venta Scoop Bar - Descripción General

Página 2

ROASTERY AND RESERVE PROGRAMA DE CAPACITACIÓN DE BARISTAS: Condesado para Mixología

Módulos

Tu Rol	Pasión por el Servicio	Liderazgo y Artesanía en Mixología	Excelencia Operacional
<ul style="list-style-type: none"> • Bienvenida y Conéctese • Experiencia de Mixología Roastery & Reserve 	<ul style="list-style-type: none"> • Rol del Bartender • Órdenes de guía 	<ul style="list-style-type: none"> • Teatro de Mixología 	

Actividades

Tu Rol	Pasión por el Servicio	Liderazgo y Artesanía en Mixología	Excelencia Operacional
<ul style="list-style-type: none"> • Bienvenida y Conéctese • Experiencia de Mixología Roastery & Reserve • Pausa y Reflexión 	<ul style="list-style-type: none"> • Rol del Bartender • Órdenes de guía • Pausa y Reflexión 	<ul style="list-style-type: none"> • Teatro de Mixología • Bebidas sin alcohol, Servicio + Degustación • Conceptos Básicos de Cerveza/Sira, Servicio + Degustación • Conceptos Básicos del Vino, Servicio + Degustación • Conceptos Básicos del Aperitivo y Digestivo, Servicio + Degustación • Conceptos Básicos de Licores y Cócteles, Servicio + Degustación • Pausa y Reflexión 	<ul style="list-style-type: none"> • Excelencia Operacional • Revisar Requisitos de Licencia de Licor • Pausa y Reflexión

HABILIDADES ADQUIRIDAS:

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

HERRAMIENTAS DE SOPORTE OPS:

- Herramienta de soporte de Mixología Ops