

## LIDERAZGO Y ARTESANÍA DE MIXOLOGÍA: TEATRO DE MIXOLOGÍA



30 minutos



### Guía de actividades del entrenador

Nos encanta montar un espectáculo para nuestros clientes con nuestro asombroso equipo de elaboración de cerveza y los increíbles cafés Starbucks Reserve®. Como un cantinero, tenemos la oportunidad de brindar experiencias increíbles a los clientes que tenemos delante. Esta actividad es una oportunidad para aplicar lo que aprendiste en métodos de elaboración con teatro de mixología.

#### Objetivo de aprendizaje

Después de completar esta actividad socios

Debe ser capaz de:

- Preparar bebidas de mixología demostrando pasión por el servicio
- Mantener los estándares de salud y seguridad mientras prepara bebidas

#### Direcciones

Para aprovechar al máximo la actividad, planifique para dirigir esto como un ejercicio 1:1 con un pareja o en un grupo pequeño.

La capacitación debe ser dirigida por un Formador de camareros.

#### Lista de Verificación

- Programe el tiempo apropiado para esta actividad de capacitación según las necesidades del camarero
- Revise los siguientes materiales:
  - o Esta guía de discusión
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
  - o Módulo y guía para facilitadores de teatro de mixología
  - o Doble Lavado de Manos QRG



1

**Preparar: presentar la actividad (5 minutos)**

**Bienvenidos a la actividad de Teatro Mixológico. En el transcurso de los próximos 30 minutos:**

- Revisar los aprendizajes clave del teatro de café
- Introducir el teatro de la mixología
- Revise la estación de mixología para familiarizarse

2

**Presente – Revisión (10 minutos)**

**Diga:** Además de lo que aprendieron sobre la limpieza y las normas de seguridad en la capacitación de Roastery and Reserve Barista, un se requiere un paso adicional durante el proceso de lavado de manos en la Zona de Mixología. Los socios deben lavarse las manos dos veces, siguiendo el QRG de Doble Lavado de Manos. Este paso adicional mantendrá a nuestros clientes seguros.

**Hacer:** Revise el QRG de doble lavado de manos en detalle. Explique por qué se requiere este estándar para Mixology.

**Pregunte:** ¿Qué preguntas tiene?

**2 Presente – Módulo de Teatro de Mixología (10 mins)**

(siguiendo las notas en la guía del facilitador)

4

**Seguimiento (5 minutos)**

**Diga:** **Con esto concluye esta actividad.** Estás listo para elaborar deliciosas bebidas para los clientes usando mixología técnicas teatrales.

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

**Diga:** Asegúrese de tomar algunas notas en su diario de aprendizaje.

¡Bien hecho y gracias por su tiempo y compromiso!

