

ROASTERY & RESERVE BARISTA LECHE AL VAPOR Y LATTE ART

Visión general

En esta actividad, practicará la cocción al vapor de la leche y aprenderá los indicadores de calidad de la leche. Cuando la leche esté perfectamente cocida al vapor, debe haber una densa capa de microespuma suave en la parte superior, con una consistencia que es brillante y se asemeja a la pintura húmeda y brillante. Debe tener un sabor dulce con una sensación cremosa y aterciopelada en la boca.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

• Cueva al vapor la leche después de la Leche

Estándares de cocción al vapor

• Crear latte art de acuerdo con los estándares de presentación

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
 - Ayuda de trabajo para vaporizar leche
 - Latte Presentación Ayuda de trabajo



ROASTERY & RESERVE BARISTA LECHE AL VAPOR Y LATTE ART

Agenda

	Tiempo
1 preparar al alumno	2 minutos
2 Demostrar y enseñar a cocinar al vapor la leche	10 minutos
3 Practica la leche al vapor	15 minutos
4 Demostrar y enseñar arte latte	10 minutos
5 Practica arte latte	20 minutos
6 Hacer un seguimiento	3 minutos
Duración total	60 minutos





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA LECHE AL VAPOR Y LATTE ART – PREPARAR

1 preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de vaporizar perfectamente la leche y crear arte latte:

- La leche perfectamente vaporizada no solo mejora el sabor de una bebida, sino que es la base para crear un bello arte latte.
- Latte art muestra a los clientes el cuidado y la devoción que brindas a cada bebida.

Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tiene en la preparación de leche al vapor?
- ¿Tienes experiencia previa en la creación de arte latte?
- ¿Cuál fue su mayor aprendizaje del video de arte latte en tu formación digital?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Primero, le presentaré cómo cocinar leche al vapor usando Black Eagle.
- Te demostraré y te enseñaré cómo vaporizar perfectamente la leche y cómo crear café con leche al elaborar bebidas.
- Finalmente, practicará la preparación de leche al vapor y la creación de arte latte.





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

LECHE AL VAPOR Y ARTE LATTE – PRESENTE Y PRÁCTICA

2 Demostrar y enseñar leche humeante



Hacer: Usando la Ayuda de Trabajo para Cocer al Vapor la Leche, demuestre la cocción al vapor de la leche. Mientras demuestra, asegúrese de decir cada paso en voz alta al barista:

- Llène la jarra.
- Purgue la varilla de vapor.
- Sumerja la punta de la varilla de vapor.
- Airear.
- Hidromasaje.
- Realice un seguimiento de la temperatura con la mano.
- Deje de vaporizar y limpie la varilla.
- Novio.

3 Practica vaporizar la leche



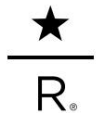
Hacer: Haga que el barista practique la leche humeante consultando la Ayuda de trabajo para vaporizar la leche según sea necesario.

- Pida al barista que diga los pasos en voz alta mientras practican.
- Observe, entrene y brinde retroalimentación mientras el barista practica.

Hacer: Haga que el barista practique y cocine al vapor tres ejemplos perfectos de leche al vapor. Considere:

- Temperatura
- Textura
- Sabor

Hacer: Pruebe la leche al vapor con el barista. Pídeles que describan el sabor perfecto de la leche al vapor.



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

LECHE AL VAPOR Y ARTE LATTE – PRESENTE Y PRÁCTICA

4 Demostrar y enseñar arte latte

Hacer: Usando la Ayuda de trabajo estándar de la presentación de Latte Art como referencia, demuestre la elaboración de una bebida con latte art. Sigue los pasos del arte latte:

• Airear y texturizar la leche.

• Prepare la leche.

• Inicie el vertido desde una distancia con un chorro fino como un lápiz de leche en el centro de la taza.

• A dos tercios de su capacidad, incline la taza y acerque el pico de la jarra a la superficie de la bebida.

• Vierta el resto de la leche, colocando la espuma encima la crema

• Si el diseño lo requiere, vierta usando la muñeca moviendo la jarra ligeramente hacia adelante y hacia atrás para crear ondas en la leche.

• Termine la bebida levantando la jarra y cortando el flujo de leche.

5 Practica arte latte



Hacer: Haga que el barista practique la creación de arte latte, consultando las ayudas de trabajo según sea necesario. Asegúrese de que el barista:

• Utiliza una jarra del tamaño adecuado para la bebida.

• Usa la mano para llevar la cocción al vapor a la temperatura adecuada.

• Sigue los pasos del latte art.

Sí: haga que el barista practique la elaboración de tres bebidas con arte latte, brinde comentarios y orientación según sea necesario.

Consejo para el entrenador: *Primero practique la técnica con agua para eliminar el desperdicio de leche.*



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA LECHE AL VAPOR Y LATTE ART – SEGUIMIENTO

6 Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Debes estar listo para vaporizar correctamente la leche siguiendo el Flujo de trabajo de vaporización de leche y practicar tu arte del café con leche.

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!*