

Página 1

ROASTERY & RESERVE DEGUSTACIÓN Y COMPARTICIÓN DE CAFÉS RESERVE

Visión General

Nuestros clienes buscan en nosotros orientación y recomendaciones con respecto al café. Con la disponibilidad limitada y la estacionalidad de los cafés Reserve en su tienda, aprenderá continuamente sobre nuevos cafés. Tenga siempre en mente un café favorito para compartir con lis clientes. Esta actividad aplica la habilidad de probar el café y comprender la historia única de un café. Desarrollará su capacidad y confianza para describir y compartir el café con sus clientes.

Objetivos de aprendizaje

Depués de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Usar las herramientas disponibles para compartir historias de café con clientes
- Identificar los diferentes factores que determinan los sabores del café
- Compartair el lenguaje de degustación y descripción de cafés con los clientes

Direcciones

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

Lista de verificación:

- Está actividad tomará 60 minutos para completar
 - Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de actividades
 - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Altas de Exploración de Café
 - Café de la alineación actual
 - Hoja Informativa Sobre el Café
 - Equipo de preparación del método de prepación preferido
 - Copas de degustación
-

Página 2

ROASTERY & RESERVE DEGUSTACIÓN Y COMPARTICIÓN DE CAFÉS RESERVE

Agenda

Tiempo

	Tiempo
Preparar al alumno	2 minutos
Introducir la Degustación y Compartir Cafés Reserve	10 minutos
Demostrar la Degustación y Compartir Cafés Reserve	20 minutos
Practicar la Degustación y Compartir Cafés Reserve	25 minutos
Hacer un seguimiento	3 minutos
Duración Total:	60 minutos

Página 3

ROASTERY & RESERVE DEGUSTACIÓN Y COMPARTICIÓN DE CAFÉS RESERVE

1. Preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de preparar perfectamente un Siphon siguiendo la tarjeta de recetas

- Todos los cafés Reserve® de Starbucks incluyen historias únicas y notas de degustación distintas, y así es como les contamos la historia a los clientes.
- Al compartir sus historias café, inspirará a los clientes en su propia emocionante exploración del café.

Evaluar conocimientos previos:

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tiene degustando y compartiendo café con los clientes?
- ¿Qué herramientas usa con más frecuencia en su travesía por el café?
- ¿Cómo puede aprovechar estas herramientas mientras las comparte con los clientes?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar de esta actividad:

- Primero, le presentará la degustación y el intercambio de cafés Reserve® con clientes.
- Te demostraré y te enseñaré a Degustar e intercambiar Cafés Reserve® con los clientes.
- Finalmente, practicará liderando una degustación mientras compartes la historia del café con el cliente.

Página 4

ROASTERY & RESERVE DEGUSTACIÓN Y COMPARTICIÓN DE CAFÉS RESERVE

2. Introducir la degustación y el intercambio de cafés Reserve®

Diga: Tiene muchas herramientas y recursos diferentes a su alcance. Las herramientas que puede usar incluyen su Atlas de Exploración de Café, Hoja Informativa Sobre el Café, tarjetas de café, Partner Hub y sus compañeros baristas.

Diga: Hay muchos factores diferentes que afectan al sabor del café.

Pregunte: ¿Cuáles son algunos de estos factores?

Escuchar:

Región de cultivo: *La región de cultivo incluye la elevación a la que se cultiva el café, la cantidad de luz solar que recibe el árbol, la cantidad de lluvia, el suelo, el fertilizante, la temporada de cosecha y mucho más. A menudo llamamos a esto el terruño. Se pueden procesar y tostar dos cafés de la misma manera, pero si son de una región de cultivo diferente, tendrán un sabor diferente.*

Método de procesamiento: *En Starbucks hablamos de tres principales métodos de procesamiento; lavado, semilavado y natural (secado al sol). También hay muchas variaciones en estos métodos, como procesado con miel y despulpado natural. El método de procesamiento tiene un enorme impacto en el sabor. Si dos cafés son de la misma finca y se tuestan al mismo nivel pero se procesan de manera diferente, tendrán un sabor diferente.*

Tostar: *El asado también tiene un impacto en el sabor. Solemos hablar de esto en términos de oscuro, medio o rubio.*

Método de preparación: *El método de preparación también cambia el sabor de un café. El método de preparación también tiene un gran impacto en el cuerpo y en la acidez.*

Hacer: Discuta cualquiera de los factores que el barista no recordó.

Diga: En Starbucks, generalmente usamos el tueste para explicar e identificar las principales diferencias en el sabor. La mayoría de nuestros cafés Reserve® se tuestan al máximo sabor, por lo que hay menos variación según el tueste. Esto nos da la oportunidad de hablar sobre métodos de procesamiento y regiones de cultivo con nuestros clientes. Los cafés Reserve® provienen de lugares tan únicos en el mundo que queremos compartir los atributos de esos lugares con nuestros clientes.

Página 5

ROASTERY & RESERVE DEGUSTACIÓN Y COMPARTICIÓN DE CAFÉS RESERVE

3. Demostrar la degustación y el intercambio de cafés Reserve®

Diga: Nuestras ofertas de Reserve se alternan estacionalmente y están disponibles por tiempo limitado. Hoy estaremos degustando cafés en nuestra alineación actual

Pregunte: ¿Qué cafés Reserve has probado? ¿Tienes un favorito? ¿Por qué?

Hacer: Prepare una degustación de su café favorito de la línea de café actual. Asegúrese de tener las herramientas y los recursos para aprender sobre el café. Discuta las herramientas y los pasos que está tomando. Mientras lo degusta, cuente una historia sobre por qué este café es importante para usted y qué lo hace único.

Hacer: Realice la degustación, mencionando las notas de aroma y sabor del café. Piensa en la acidez y el cuerpo del café. Tome nota de la región y el método de procesamiento del café. Asegúrese de tomar notas en su Atlas de Exploración de Café

Hacer: Los cafés Reserve son únicos y memorables. A veces, las interacciones que tiene con un café específico serán su única oportunidad de experimentar ese lote u origen en particular. Para darles a estos cafés el respeto que se merecen, es importante que no solo uses todos los recursos disponibles, sino que también encuentras tu propia voz para describir el café. Tomar nota del entorno en el que se encontraba al probar un café lo ayudará a formar su propia historia y experiencia.

Hacer: Cuenta una historia nueva o diferente sobre un café que acabas de probar. Concéntrate en los aspectos clave, algo que se destacó para usted. Podría ser la historia del agricultor lo que le impactó o un aspecto único del método de procesamiento. Podría ser tan simple como un sabor que disfrutaste particularmente o algo de la tarjeta de café que te llamó la atención.

Diga: Nuestros clientes nos buscan para construir y formar la narrativa de nuestros cafés Reserve®. Es importante que tengas una conexión personal con los cafés que llegan por temporada. Recuerde, este podría ser su única oportunidad de probar y compartir este café.

Página 6

ROASTERY & RESERVE DEGUSTACIÓN Y COMPARTICIÓN DE CAFÉS RESERVE

4. Practicar la degustación y el intercambio de cafés Reserve®

Hacer: Pídale al barista que dirija la próxima degustación de café eligiendo otro café actual. Haga que el barista cuente la historia del café mientras realiza la degustación.

Hacer: Después de probar y describir, piensa en cada café individualmente. Compara los cafés entre sí. Toma notas sobre el café en tu Atlas de Exploración de Café

Pregunte: ¿Qué diferencias y similitudes encuentran? ¿Esas similitudes tienen algo que ver con la región de cultivo o el método de procesamiento?

Diga: Nuestros clientes buscan orientación y recomendaciones sobre el café. Con cada lanzamiento de café Reserve®, asegúrese de haber probado y estar familiarizado con cada nuevo café y siempre tenga varios datos para compartir con cada cliente.

Página 7

ROASTERY & RESERVE DEGUSTACIÓN Y COMPARTICIÓN DE CAFÉS RESERVE

5. Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Debes estar listo para encontrar herramientas y recursos para probar y describir cafés Reserve, comprender los diferentes factores que afectan el sabor del café, probar y comparar el café y crear sus propias historias de café.

Pregunte: ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su percepción 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 anotarlo en el plan de entrenamiento!