



FLUJOS DE TRABAJO DE LA MIXOLOGÍA

Flujo de trabajo del servicio de alcohol embotellado/enlatado



FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE		RAZONES POR LAS CUALES	
Seleccione Vidrio	¿	Sostenga el vidrio a la luz	¿	Garantiza que el vidrio esté pulido.
Recuperar	¿	Cerveza o sidra correcta	¿	Garantiza la precisión del pedido.
Entregar	¿	Llevar vaso y cerveza/sidra al cliente	¿	Demuestra pasión por el servicio.
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.				
Presente	¿	Baja el vaso	¿	Permite presentación botella/lata
	¿	Leer nombre, estilo de cerveza y nombre de la cervecería O	¿	Confirma el pedido de los clientes
	¿	Leer nombre, estilo de sidra y nombre de sidrería	¿	Garantiza el estándar de presentación.
	¿	Abrir sin tocar la mitad superior de la botella/lata		
Verter	¿	Vierta todo el contenido lentamente en un ángulo de 45 grados con la etiqueta de cara cliente	¿	Reduce la cabeza de espuma y asegura estándar de presentación
	¿	Ofrezca dejar la botella/lata con el cliente	¿	El cliente puede explorar la etiqueta
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.				
Disponer	¿	Cuando el cliente termine con la botella/lata, deséchela en silencio.	¿	No interrumpe al cliente. experiencia



FLUJOS DE TRABAJO DE LA MIXOLOGÍA

Flujo de trabajo de servicio Building by the Round



FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Seleccionar gafas	Examinar en busca de manchas	Asegura que las gafas estén pulidas.
Recuperar	Ingredientes correctos	Garantiza la precisión del pedido.
guiones	Actúa como un marcador en vidrio.	Reduce la posibilidad de olvido componente en bebida
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
modificador	Añadir al vaso	sigue la receta
Licor	Agregar al vaso	sigue la receta
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Verter	Cualquier cerveza, vino o amaro que vaya con el pedido	Los ingredientes sin gas pueden sentarse por un momento antes de terminar
Gaseado ingrediente	Quiere que los ingredientes carbonatados sean lo último que se vierta	Mantiene las burbujas por más tiempo.
Adornar	Todas las bebidas a la vez	Mantiene la frescura
Terminar y limpiar	Limpie las herramientas cuando termine de preparar los cócteles. Limpie la estación a medida que avanza	Las herramientas deben estar limpias y listas. hacer la próxima ronda antes la ronda actual está servida Mantiene el espacio de trabajo limpio



FLUJOS DE TRABAJO DE LA MIXOLOGÍA

Flujo de trabajo del servicio digestivo



FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE		RAZONES POR LAS CUALES	
Seleccione Vidrio	¿	Examinar en busca de manchas	¿	Garantiza que el vidrio esté pulido.
Recuperar	¿	Digestivo correcto	¿	Garantiza la precisión del pedido.
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.				
Construir	¿	Baja el vaso	¿	Permite construir bebidas
	¿	Seguir receta	¿	Garantiza una experiencia consistente
Manos libres	¿	Entregar bebidas con línea de caída	¿	Demuestra pasión por el servicio.
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.				
Terminar y limpiar	¿	Vuelva a colocar la botella en el lugar adecuado	¿	mise-en-place
	¿	Limpie cualquier derrame en la barra	¿	Mantiene el espacio de trabajo limpio



FLUJOS DE TRABAJO DE LA MIXOLOGÍA

Flujo de trabajo del servicio de bebidas mezcladas



FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Seleccione Vidrio	Examinar en busca de manchas	Garantiza que el vidrio esté pulido.
Recuperar	Ingredientes correctos	Garantiza la precisión del pedido.
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Construir	Baja el vaso	Permite construir bebidas
	Seguir receta	Garantiza una experiencia consistente
Manos libres	Coloque la bebida en el posavasos	Mantiene la barra seca
	Entregar bebidas con línea de caída	Demuestra pasión por el servicio.
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.		
Terminar y limpiar	Vuelva a colocar los ingredientes en el lugar adecuado	mise-en-place
	Limpie cualquier derrame en la barra	Mantiene el espacio de trabajo limpio

Nota:

- Al tomar un pedido de un cliente para un cóctel clásico, hay algunos casos en los que es importante verificar su preferencia.
- Por ejemplo: el Martini. ¿vodka o ginebra, con hielo o con hielo, adornado con un twist o una aceituna?
- Estas preguntas son una oportunidad para tomarse el tiempo de conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.
- Tome nota de la importancia de volver a registrarse después de que el cliente haya tomado uno o dos sorbos. Esto asegura que la versión de Starbucks de su cóctel clásico elegido cumple con sus expectativas.



FLUJOS DE TRABAJO DE LA MIXOLOGÍA

Flujo de trabajo del servicio de vino/vino espumoso



FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE		RAZONES POR LAS CUALES	
Seleccione Vidrio	¿	Examinar en busca de manchas	¿	Garantiza que el vidrio esté pulido.
Recuperar	¿	Vino correcto	¿	Garantiza la precisión del pedido.
Entregar	¿	Llevar vaso y botella al cliente.	¿	Demuestra pasión por el servicio.
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.				
Presente	¿	Baja el vaso	¿	Permite presentación en botella
	¿	Leer nombre, tipo de vino y nombre de bodega	¿	Confirma el pedido de los clientes
Verter	¿ Oferta para verter pequeños gustos		¿	Confirma que al cliente le gusta el vino
	¿ Proporcionar vertido completo con la etiqueta de cara al cliente		¿	Garantiza el estándar de presentación.
	¿ Use una servilleta para limpiar los goteos		¿	Mantiene la limpieza