

Página 1

# MIXOLOGÍA

---

## ÓRDENES DE ORIENTACIÓN

Módulo

---

Página 2

## LA META

---

Al final de este módulo, usted debería ser capaz de:

- Hacer una lista de las ofertas de l menú y ajustarlas a las necesidades del cliente
- Guiar a un cliente a través del proceso de pedido describiendo las ofertas de nuestro menú
- Realizar pedidos de clientes

Aprender nuestro menú y recetas de bebidas lo ayudará a relacionarse con los clientes y ayudarlos con sus selecciones.

---

Página 3

## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MENÚ

Cada ubicación tendrá un menú curado que incluye ofertas italianas y locales. Todas las ubicaciones tendrán las categorías de bebidas que se enumeran a continuación. Revisa tu Menú único de Mixología

### OFERTA DE MIXOLOGÍA GLOBAL

Vino

- Espumoso
- Blanco
- Rosa
- Rojo

Cerveza y Sidra

Aperitivo

Digestivo

Cócteles

Bebidas Sin Alcohólicas

Categorías de bebidas adicionales exclusivas de la ubicación

---

## Comparte mixología y menús de aperitivos

---

### Página 4

#### REGISTRO PUNTO DE VENTA (POS)

Tómase unos minutos para familiarizarse con las pantallas de POS específicas para la mixología

- Cerveza, vino, aperitivo y digestivo
- Comida de aperitivo
- Cerveza fría
- Bebidas sin alcohol
- Bebidas espresso clásicas

#### ESTÁNDARES DEL SISTEMA CHIT

El sistema Chit que aprendiste en la capacitación de baristas aplica para la zona de mixología.

Los identificadores son importantes para entregar la experiencia al cliente y cumplir con los requisitos legales.

Asegúrese de incluir así:

- El socio que entrega la bebida tiene confirmación de que el cliente ha mostrado la indentificación apropiada
- El socio entrega la bebida al cliente correcto

Asegúrese de incluir los números de asiento y mesa si corresponde.

---

### Página 5

## REVISIÓN

---

Su compromiso es crucial para crear una experiencia de cliente elevada cada vez.

Nuestra selección de bebidas es tan única y especial que queremos interactuar con el cliente para compartir las historias de las bebidas con ellos a medida que se desarrolla su experiencia.

Serás el guía personal de los clientes, ofreciendo recomendaciones del menú según sus preferencias.