



MIXOLOGÍA

TU ROL

Bienvenido y Conéctese

Guía del facilitador

LA ARTE DE CAFÉ

NOTAS PARA EL FACILITADOR

Bienvenido al equipo a la formación en Mixología
y hacer que se sientan a gusto. **Lee** el texto

abajo:

“Starbucks siempre se ha centrado en la conexión, con nuestros
cliente, nuestros socios, nuestras comunidades y nuestro café. Sobre
los años, nos hemos mantenido fieles a Nuestra Misión como hemos
reinventado y rediseñado, pero durante más de una década he
creímos que podíamos ir aún más lejos y verdaderamente redefinir lo que
significa unirnos en torno al arte del café.”

Howard Schultz, presidente ejecutivo

Lea el texto a continuación

LA META

*Al final de este módulo, debe
ser capaz de:*

- Comprender su papel como
cantinero y como vas a traer
el *Asador y la Reserva*
Experiencia de vida para su
clientes y socios
- Comprender su plan de entrenamiento





Lea el texto a continuación



BIENVENIDOS

Estamos muy emocionados de que estés aquí. Tu pasión,
experiencia y dedicación para elevar al cliente

Las experiencias son todas las razones por las que fuiste elegido para ser
un bartender de Roastery and Reserve. Estamos
orgulloso de que te unas a nuestro equipo.

TODO EL MUNDO

Eres una parte importante de un mundo

Equipo de Starbucks con socios no solo en su
tienda, sino en todo el mundo.

Trabajando juntos, damos vida a Nuestros

Misión y Valores cada día en nuestras tiendas,
celebrando el café, brindando una experiencia excepcional
experiencia a nuestros clientes.



EL PANORAMA

Como bartender de Roastery and Reserve, usted:

- Crear momentos mágicos a lo largo de la vida de cada cliente.
viaje para ofrecer la *Experiencia de Roastery and Reserve*,
cultivando la curiosidad y guiándolos en su mixología
viaje
- Mantener el propósito de nuestro socio entregando de manera experta
productos hechos a mano de alta calidad a través de masterizado
técnica
- Trabajar juntos para defender Nuestra Misión y Valores mientras
creando la *experiencia de asado y reserva* para ambos
socios y clientes

Diga: Ahora revisaremos el papel del cantinero.

Pregunte: ¿Podría alguien leer en voz alta las viñetas ?
bajo "El panorama general"?

LOS DETALLES

Como barman de Roastery and Reserve, también:

- Trabaje en todas las estaciones en Mixology Bar: POS, prepare bebidas artesanales,
atender a los clientes, acelerar y entregar los pedidos a los clientes
- Comparta su experiencia en coctelería, café y aperitivos
- Guiar a los clientes en su experiencia brindándoles recomendaciones y
participar en la narración
- Proporcionar apoyo operativo dentro de la mixología, y en la parte delantera y trasera de la
casa - platos, limpieza, almacenamiento
- Mantenga a nuestros socios y clientes seguros al adherirse al alcohol legal
requisitos, requisitos jurisdiccionales locales y seguridad de Starbucks,
limpieza y normas generales

Diga: Entrando en detalles, el papel del camarero también incluye:

(Lea "Los Detalles")

Después de leer "Los detalles", diga: Diferente de algunos bares en los que puede haber trabajado
Anteriormente, no hay una posición trasera de barra dedicada, por lo que dependerá de usted y su
equipo para determinar quién permanecerá enfocado en el cliente y quién se deslizará para apoyar
para asegurarse de que el trabajo no se detenga. Además, será su responsabilidad mantenerse al día con las tareas.
en momentos de gran volumen.



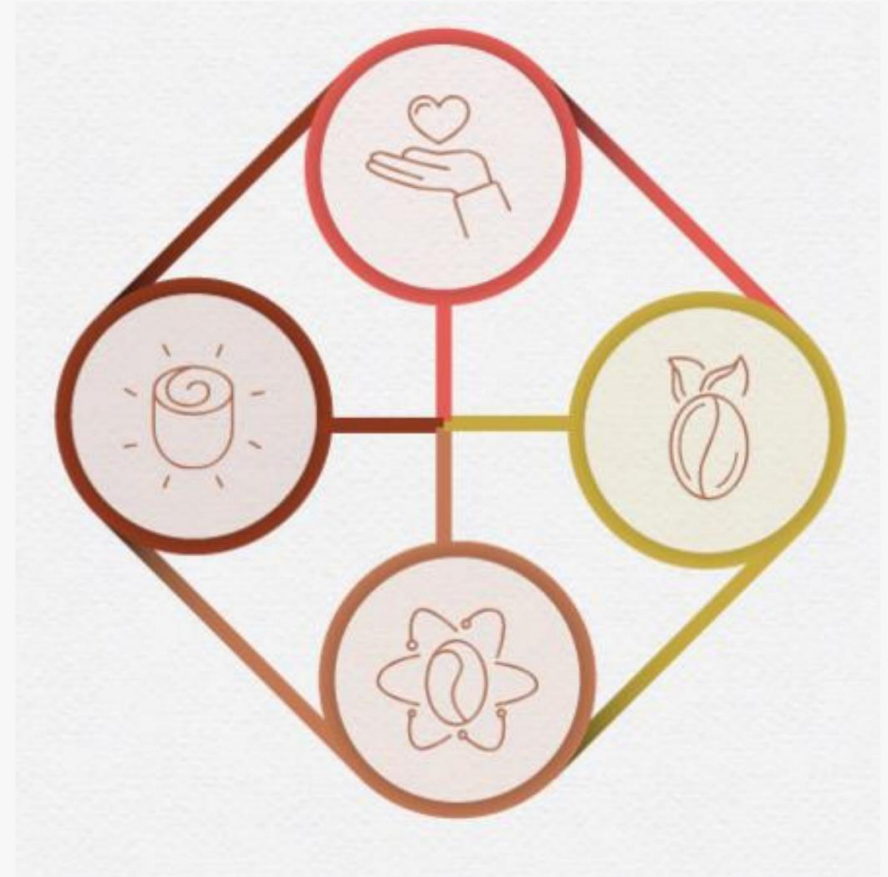
SOCIO DE TOSTACIÓN Y RESERVA

Como aprendió en la capacitación de baristas, su experiencia, pericia y dedicación para ofrecer lo mejor son esenciales para traer el *Experiencia* de Tostadero y Reserva de por vida para nuestros clientes. Como un barman, tendrá muchas oportunidades emocionantes para continuar aprende y crece en tu conocimiento del café y ayuda a tus socios y los clientes aumentan su conocimiento de maneras que aún tenemos que explorar.

El ADN de nuestro socio describe quiénes somos y cómo trabajamos juntos para crear estas experiencias.

Diga: Ahora repasemos lo que aprendieron sobre el ADN de socios (lea arriba)

Pregunte: ¿Cuáles son los cuatro componentes del ADN de socios?





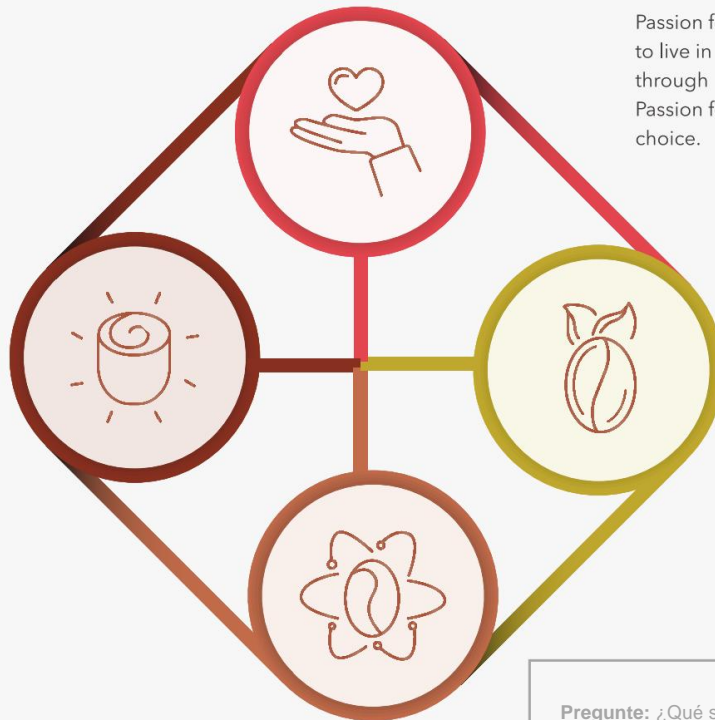
SOCIO DE TOSTACIÓN Y RESERVA

COFFEE CURIOSITY

Coffee Curiosity is a relentless passion for learning and craft. It is respect for the coffee journey and an unwavering commitment to quality at every step. It elevates coffee in every connection. It is personal.

INNOVATIVE SPIRIT

Innovative Spirit is a pioneering way of thinking and acting- which recognizes value in breakthrough thinking and the importance of creative solutioning.



PASSION FOR SERVICE

Passion for Service is the compelling desire to live in service of those around you through awareness, empathy and action. Passion for Service is not by accident; it is a choice.

OPERATIONS EXCELLENCE

Operations Excellence is the desire to focus on continuously improving the foundational behaviors and functional standards that shape our business and elevate our brand.

Pregunte: ¿Qué significa tener:

¿Pasión por el servicio? ¿Curiosidad del café? ¿Espíritu innovador?

¿Excelencia operativa?

Pida al equipo que proporcione un ejemplo de cómo el Socio

El ADN cobrará vida en Mixology.



TUPLAN DE ENTRENAMIENTO

Tu entrenamiento de barman de Roastery and Reserve se basa en lo que aprendió durante la capacitación de barista y la experiencia que aporta en función de tus experiencias anteriores.

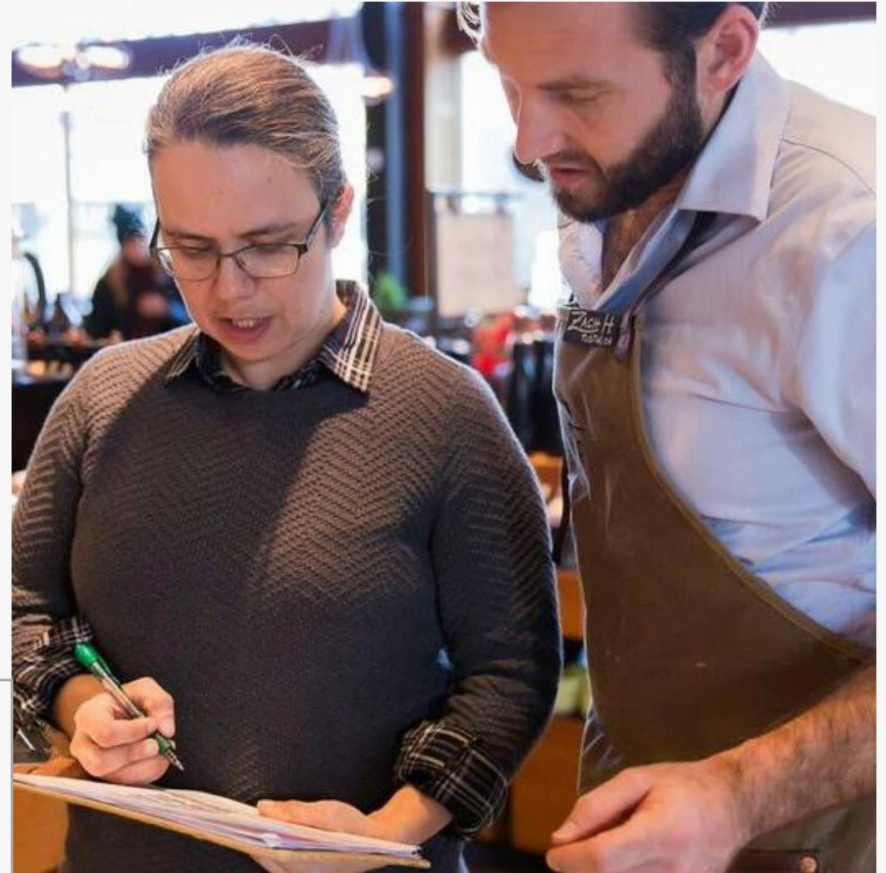
Partes de la capacitación serán una revisión basada en su conocimiento pero es importante que calibremos como equipo. Comparte tus historias y experiencias.

Su aprendizaje incluye módulos y actividades guiadas, y compartir con sus entrenadores y gerente.

Cuando tengas una pregunta, hazla. Sus entrenadores y gerente son aquí para ayudarte.

Leer: Lo anterior

Hacer: revisar el plan de capacitación de camareros





TU ENTRENADOR

Tus entrenadores están ahí para apoyarte y ofrecerte orientación. Lo harán:

- Crea e implementa tu plan de entrenamiento, enfocándote en ayudar a desarrollar habilidades y comportamientos críticos para que seas exitoso
- Actuar como su recurso principal para su capacitación inicial en el trabajo: serán su modelo a seguir, entrenador individual y en tiempo real proveedor de comentarios
- Brindarle retroalimentación regular a usted y a su gerente sobre sus logros y crecimiento



Diga: Sus entrenadores de mixología serán yo mismo, socios de nuestro equipo de operaciones y expertos en la materia que nos están ayudando a desarrollar nuestro programa de barra Roastery and Reserve. Como usted experimentó antes, todos estamos aquí para ayudarlo a desarrollar habilidades y comportamientos críticos para que tenga éxito, ejemplifique el trabajo, brinde retroalimentación a usted y al equipo de gerentes sobre sus logros y crecimiento. Dado que son expertos en su propio oficio, ¡esperamos aprender de ustedes también!



TU GERENTE

Lea los puntos a continuación:

Su gerente:

- Consultar sobre el plan de formación, en colaboración con los formadores
- Evaluar, a medida que completa todos los temas de capacitación requeridos
- Priorizar cualquier capacitación adicional
- Estar presente y conectarse activamente con usted, brindando asesoramiento y retroalimentación a lo largo de su viaje
- Ofrecer asesoramiento y orientación para las actividades de desarrollo en curso



REVISIÓN

Lea a continuación.

Como socio de Reserve and Roastery, dará vida a nuestra misión y valores todos los días en tu tienda.

Su experiencia, pericia y dedicación para ofrecer lo mejor son

Esencial para dar *vida a la experiencia de tueste y reserva* para los clientes .

todos los días.