



ROASTERY & RESERVE BARISTA CUATRO CARACTERÍSTICAS DE CATA

Visión general

En esta actividad, explorará el aroma, el sabor, el cuerpo y la acidez a través de una actividad práctica que destaca estas características gustativas. Luego puede aplicar las cuatro características de degustación y las historias del café en sus conversaciones con los clientes.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Describa las cuatro características de degustación
- Pruebe y describa el café usando los cuatro características de degustación
- Aplicar las características de cata a las conversaciones 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 de pod (grupos de dos o tres)

Lista de Verificación

- Esta actividad tomará 45 minutos para completar
- Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de actividades
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Atlas de Exploración de Café
 - Dos cafés Reserva
 - Café origen vuelo
 - Hojas informativas sobre el café
 - Leche entera
 - Leche descremada
 - Jugo de naranja



ROASTERY & RESERVE BARISTA CUATRO CARACTERÍSTICAS DE CATA

Agenda

	Tiempo
1 preparar al alumno	2 minutos
2 Introducir y enseñar aroma	10 minutos
3 Introducir y enseñar sabor	10 minutos
4 Introducir y enseñar el cuerpo	10 minutos
5 Introducir y enseñar la acidez	10 minutos
6 Hacer un seguimiento	3 minutos
Duración total	45 minutos





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CUATRO CARACTERÍSTICAS DE CATA – PREPARAR

1 preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de usar las cuatro características de degustación para probar y describir el café:

- Las cuatro características de la degustación nos ayudan a calibrar las palabras que usamos al degustar y describir el café.
- El uso de estas características nos ayuda a describir con precisión los cafés para los clientes y ayudarlos a encontrar un café que se adapte a su perfil de sabor deseado.

Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué ha aprendido previamente sobre las características de cata?
- ¿Cuál es su experiencia probando y describiendo bebidas? • ¿Cuál es tu café favorito y por qué?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Primero, le presentaré las cuatro características de la degustación.
- Te enseñaré cómo son cada una de las cuatro características de la cata descrito.
- Finalmente, haremos catas comparativas para demostrar los cuatro características de degustación.





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CUATRO CARACTERÍSTICAS DE CATA – PRESENTE Y PRÁCTICA

2 aromas



Hacer: Preparar y presentar una degustación de una oferta actual de café.

Diga: Primero hablaremos del aroma, la forma en que huele algo. La mayoría de los clientes pueden entender e identificar el aroma. Huele el café recién hecho.

Pregunta: ¿A qué te recuerda? ¿Qué palabras usas para describir el aroma?

Hacer: Explique que oler y hablar sobre el aroma del café es similar a otros alimentos y bebidas. Recuerde al barista que debe comenzar cada degustación con olor a café y por qué eso es importante.

3 sabor



Hacer: Usando el mismo café, pruebe y describa el sabor.

Diga: A continuación, hablaremos sobre el sabor, el sabor de algo y cómo el aroma influye en el sabor.

Pregunta: ¿A qué sabe? ¿Qué palabras usaría para describir el sabor a un cliente?

Hacer: Explique que identificar el sabor de un café puede ser difícil para un cliente. Es posible que sepa cuál es el sabor, pero tenga dificultades para encontrar palabras. Sigue practicando.

Diga: Ahora hablaremos del cuerpo.



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CUATRO CARACTERÍSTICAS DE CATA – PRESENTE Y PRÁCTICA

4 cuerpo



Hacer: Prepare una degustación comparativa de leche descremada y entera.

Diga: Ahora hablaremos sobre el cuerpo, el peso o el grosor de la lengua. Degustaremos dos muestras de leche.

Pregunte: ¿Cuál es más pesado en la lengua? ¿Qué palabras usarías para describir la sensación de peso o grosor?

Hacer: Explique que la leche descremada tiene un cuerpo ligero y poca textura/peso en la lengua. La leche entera tiene un cuerpo espeso, cremoso y pesado. Encuentre otras analogías, como la leche, que ayudarán a los clientes a relacionarse con el cuerpo.

5 Acidez



Hacer: Organizar una degustación de jugo de naranja.

Diga: La última característica de la que hablaremos es la acidez, la sensación en la punta y los lados de la lengua. Prueba el jugo de naranja.

Pregunte: ¿Dónde sienten el jugo de naranja? ¿Qué palabras describen la acidez que sientes?

Hacer: Explique que el jugo de naranja probablemente esté en los costados y en la punta de la lengua. Aclarar que la acidez se refiere a las notas de sabor, no a la acidez en el café.



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CUATRO CARACTERÍSTICAS DE CATA – SEGUIMIENTO

6 Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Debe estar listo para probar y describir cafés utilizando las cuatro características de cata.

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 anotarlo en el plan de entrenamiento!*