

## Página 1

## ROASTERY &amp; RESERVE FOOD PAIRING

**Visión General**

En esta actividad, explorará el maridaje exitoso y comprenderá la diferencia entre maridajes complementarios y contrastantes. La comida es una excelente manera de resaltar los matices de sabor del café. Cuando combinas los sabores correctos, lo que hay en el plato complementará lo que hay en la taza.

---

**Objetivos de aprendizaje**

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Combine la línea de café actual con las ofertas de alimentos
- Describir la diferencia entre maridajes de café complementarios y contrastantes
- Presentar maridajes de café con los clientes

**Direcciones**

- Para aprovechar al máximo la actividad, planea dirigir esto como un ejercicio uno a uno con un barista
- También puede usar esta guía para el entrenamiento por grupos (grupos de dos o tres)
- La capacitación debe ser dirigida por el capacitador de baristas.

**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
    - Flujo de Trabajo de Alimentos y Recolección de Alimentos
    - Estándares de Emplatado
- 

## Página 2

## ROASTERY &amp; RESERVE FOOD PAIRING

## Agenda

	<b>Tiempo</b>
Preparar al alumno	5 minutos
Demostrar y Enseñar Maridaje de Alimentos	15 minutos
Practicar el Maridaje de Alimentos	20 minutos

	Tiempo
Hacer un seguimiento	5 minutos
<b>Duración Total:</b>	<b>45 minutos</b>

---

Página 3

## ROASTERY & RESERVE FOOD PAIRING.

### 1. Preparar

#### ¿Por qué esto es importante?

#### Describe la importancia de crear maridajes de café y alimentos de manera intencional y experta:

- Cuando combina intencionalmente y con éxito los sabores correctos, lo que hay en el plato complementará lo que hay en la taza.
- Los maridajes conducirán a una verdadera apreciación del café y la comida excepcionales que se pueden compartir con los clientes.

#### Evaluar conocimientos previos:

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tienes maridando café y comida?
- ¿Cuál es el alimento favorito para acompañar el café?
- ¿Cuál es el alimento que menos le gusta para acompañar el café?

#### Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Primero, le presentaré cómo crear excelentes combinaciones de café y alimentos
  - Te demostraré y te enseñaré cómo combinar el café con la comida de manera efectiva
  - Finalmente, practicarás creando tu propia combinación de alimentos
- 

Página 4

## ROASTERY & RESERVE FOOD PAIRING.

### 2. Demostrar y enseñar el maridaje de alimentos

**Hacer:** Revise las herramientas utilizadas para apoyar las combinaciones de alimentos. Revise los pasos de la cata.

**Hacer:** Seleccione un maridaje utilizando las notas de sabor de un café.

Seleccione un maridaje de alimentos tanto complementario como contrastante

**Diga:** La comida acentúa sabores específicos en el café y puede transformar una experiencia de café. Hay dos principios fundamentales a tener en cuenta al seleccionar parejas: complementarios y contrastantes.

**Hacer:** Preparar café y alimentos apropiados. Configure el maridaje siguiendo los estándares de emplatado. Pruebe y describa la comida y el café juntos.

### 3. Practicar el maridaje de alimentos

**Hacer:** Pídale al barista que cree un maridaje y lo guíe a través de una degustación.

**Pregunte:** ¿Cómo acentuó o contrastó el maridaje utilizando las notas de sabor del café?

**Pregunte:**

- ¿Qué maridajes de café y comida son complementarios?
  - ¿Cuáles contrastan?
  - ¿Con qué café y comida recomienda maridar, por qué?
- 

Página 5

## ROASTERY & RESERVE FOOD PAIRING.

### 4. Seguimiento

**Diga:** Eso concluye la actividad de hoy. Continué aprendiendo las ofertas del menú para dominar sus sugerencias de maridaje de alimentos para clientes.

**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 anotar en el plan de entrenamiento!