

Página 1

MIXOLOGÍA

Teatro

Guía del Facilitador

Página 2

LA META

NOTAS PARA EL FACILITADOR

Pregunte: Ofrézcase como voluntario para leer las metas

Pregunte: ¿Qué sucede cuando nos involucramos y nos conectamos con los clientes a lo largo de su experiencia? **Pregunte:** ¿Cuáles son las posibles consecuencias de no mantener los estándares de manejo de alimentos mientras prepara bebidas?

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

- Comprender la importancia y los componentes clave en la entrega de teatro de mixología
 - Reconocer dónde aparece la pasión por el servicio en el teatro de mixología
 - Resaltar los atributos únicos mientras crea bebidas
 - Involucrar y conectarse con los clientes a lo largo de su experiencia
 - Mantener los estándares de manipulación de alimentos mientras elabora bebidas
-

Página 3

EL TEATRO DE MIXOLOGÍA

La barra de mixología está diseñada para exhibir artesanía y teatro, desde café y té sin alcohol, cerveza y vino, aperitivo, así como cócteles clásicos y exclusivos.

Sobre la base de lo que cubriste en el teatro de café, el teatro de mixología ilustra la Pasión por el Servicio con cada movimiento. En esta sección de entrenamiento, experimentarás y practicarás algunos de estos elementos

Incluido:

Leer: Diapositiva

Pregunte: ¿Cuál es su experiencia con el servicio abierto?

Pregunte: ¿Cómo pueden los ruidos fuertes afectar el teatro de mixología?

- Servicio de mano abierta; Las palmas de las manos deben mirar hacia el cliente, evitando mostrar el dorso de tu mano

- Manipulación de la cristalería en el tallo para evitar huellas dactilares
 - Servicio de agua
 - Servicio silencioso; garantizar que los clientes no se distraigan con:
 - Cierre ruidos de las puertas del refrigerador
 - Desechar botellas de manera disruptiva
 - Moverse con delicadeza y maestría
-

Página 4

PASIÓN POR EL SERVICIO Y CONTAR HISTORIAS

Como aprendió, los métodos de preparación y los flujos de trabajo identifican la ruptura natural de puntos, generalmente durante el tiempo de preparación. Lo mismo es cierto para los métodos y flujos de trabajo de construcción de bebidas.

Los puntos de quiebre naturales son los momentos entre los pasos del servicio cuando brilla la pasión por el servicio; el teatro mixológico sucede en estos momentos. Use ese tiempo para compartir historias con los clientes, destacando las bebidas que está elaborando.

Inicia por:

- Discutir la historia detrás de las bebidas
- Técnicas únicas para preparar bebidas
- La importancia que juegan en el sabor de la bebida
- Cómo probar qué tiene de especial la bebida que han seleccionado
- Asegúrese de agregar lo que es significativo para usted sobre su elección

Pregunte: Ofrézcase como voluntario para leer la diapositiva

Pregunte: ¿Qué es un punto de quiebre natural cuando estás sirviendo vino?

Página 5

NAVEGACIÓN EN LA ESTACIÓN DE MIXOLOGÍA

Familiarícese con su espacio de trabajo. Pase suficiente tiempo en este espacio para prepararse para el aprendizaje práctico de los pasos de servicio de mixología y la práctica de construcción de bebidas.

Pregunte: Ofrézcase como voluntario para leer la diapositiva.

Diga: Vamos a familiarizarnos con la estación mixológica.

Hacer: Permitir tiempo para que los mixólogos exploren la estación mixológica y hacer preguntas.

Página 6

REVISIÓN

Pregunte: Ofrézcase como voluntario para leer la diapositiva.

Gracias: Socios para crear un teatro de mixología que inspire a los clientes a compartir historias

increíbles de su experiencia con amigos.

Hacer: Completar la capacitación del comité de seguridad titulado Cortes y Moretones

Nos encanta montar un espectáculo para nuestros clientes con nuestras excepcionales habilidades de mixología y bebidas

Como profesional del café y la mixología, brindará experiencias increíbles para los clientes delante de usted, ¡Diviértete con eso!

Ahora ¡Manos a la Obra!

A continuación, demostraremos y practicaremos el tetaro mixológico con Pasión por el Servicio a través de cada categoría de servicio de bebidas. Degustaremos nuestro dinámico Roastery y el menú Reserve Mixology y complete la capacitación del comité de seguridad titulada Cortes y Moretones antes de manipular un cuchillo.