

Página 1

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA: BEBIDAS SIN ALCOHOL, SERVICIO + DEGUSTACIÓN

Guía de Actividades del Entrenador

60 minutos

Esta actividad es una oportunidad para familiarizarse con nuestras bebidas sin alcohol, los flujos de trabajo, aplicables y aplicar la Pasión por el Servicio

Objetivo del Aprendizaje

Después de completar esta actividad los socios deben ser capaces de:

- Estar familiarizado con nuestras bebidas sin alcohol actuales
- Servir bebidas
- Servir bebidas sin alcohol siguiendo los flujos de trabajo apropiados mientras demuestra Pasión por el Servicio
- Proporcionar recomendaciones a los clientes basadas en el conocimiento del producto.
- Mantener la calidad del producto

Direcciones

Para aprovechar al máximo la actividad, planea liderar esto como un ejercicio 1:1 con un compañero o en un grupo pequeño.

La capacitación debe ser dirigida por un Entrenador de Bartender.

Checklist

- Programe el tiempo apropiado para esta actividad de capacitación según las necesidades del bartender.
 - Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de discusión
 - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Flujo de Trabajo de Bebidas Mixtas
 - Tarjetas de Recetas de Mixología
 - Ingredientes de bebidas y componentes de construcción de bebidas
-

Página 2

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA: BEBIDAS SIN ALCOHOL, SERVICIO + DEGUSTACIÓN

Guía de Actividades del Entrenador

1. Preparar - Introduce la actividad (5 minutos)

Bienvenidos a la actividad de Liderazgo y Artesanía: Bebidas sin Alcohol, Servicio + Degustación. En el transcurso de los próximos 30 minutos:

- Aprendera y practicará el flujo de trabajo del servicio de bebidas mixtas
- Aprendera recetas sin alcohol
- Probara

2. Presentar - Flujo de Trabajo del Servicio de Bebidas Mixtas (10 minutos)

Pregunte: ¿Qué aprendió sobre los puntos naturales de quiebre durante la capacitación de baristas? Dada su experiencia, ¿cuáles son algunos puntos de quiebre naturales dentro del servicio de bebidas mixtas?

Diga: el compañero va a aprender los pasos intencionales del servicio de bebidas mixtas Roastery and Reserve y los puntos naturales de quiebre.

Pregunte: ¿Que preguntas tiene?

Demstrar servicio sin alcohol siguiendo el flujo de trabajo del servicio de bebidas mixtas y tarjetas de recetas sin alcohol que destacan los puntos clave y las razones por las cuales

Diga: A los socios que consulten el flujo de trabajo y la tarjeta de recetas a medida que lo demuestra. Este es un componente crítico en la capacitación ya que la Pasión por el Servicio vive dentro de los pasos del servicio, que experimentarán durante esta actividad. Consulte las Notas del Facilitador para obtener más detalles.

Pregunte: ¿Que preguntas tiene?

Página 2

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA: BEBIDAS SIN ALCOHOL, SERVICIO + DEGUSTACIÓN

Guía de Actividades del Entrenador

3. Practicar - Servir Bebidas sin Alcohol (40 minutos)

Servicio sin Alcohol

Pregunte: A su socio que demuestre los pasos del servicio sin alcohol utilizando el Flujo de trabajo del servicio de bebidas mixtas y las tarjetas de recetas sin alcohol. Repita el proceso según sea necesario hasta que los pasos del servicio se demuestren con éxito.

Anime a los socios a probar bebidas sin alcohol.

Discuta cómo el socio describiría la bebida a un cliente que no la ha tomado antes.

Repita según sea necesario según el tamaño del grupo para asegurarse de que todos los socios completen con éxito los pasos del servicio sin alcohol. Los socios deben practicar con una bebida sin alcohol diferente cada vez para permitir la degustación de todas las bebidas sin alcohol. Continúe con la sesión de práctica hasta que haya probado todas las bebidas sin alcohol.

Hacer: Evalúe la capacidad de los socios para compartir historias y mostrar el teatro de mixología para los clientes mientras demuestra los pasos del servicio. Si el compañero aún no tiene confianza, continúe practicando hasta que gane confianza.

4. **Seguimiento** (5 minutos)

Diga: Con esto concluye esta actividad. Está listo para hablar sobre bebidas sin alcohol con los clientes y preparar bebidas sin alcohol siguiendo las instrucciones adecuadas

Pregunte: ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su mayor aprendizaje de la actividad?

Diga: Asegúrese de tomar algunas notas en su diario de aprendizaje.

¡Bien hecho y gracias por su tiempo y compromiso!