

## Página 1

## ROASTERY &amp; RESERVE BARISTA EQUIPOS DE LIMPIEZA ESPRESSO

**Visión General**

En esta actividad, el barista aprenderá los procedimientos de limpieza de los equipos de producción espresso. Tener equipos limpios y bien mantenidos es esencial para mantener nuestros estándares de calidad de bebidas y entregar bebidas perfectamente elaboradas para nuestros clientes. Utilizará el Manual de Mantenimiento de Equipos y Limpieza de la Tienda (SCEMM por sus siglas en inglés) como referencia cuando limpie cada equipo.

---

**Objetivos de aprendizaje**

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Explicar cómo completar la limpieza del medio día de la máquina Espresso Black Eagle
- Explicar cómo completar la limpieza del final del día de la máquina Espresso Black Eagle
- Describir el proceso para completar la limpieza al final del día para el Mythos Grinder

**Direcciones**

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

**Lista de verificación:**

- Esta actividad tomará 60 minutos para completar
  - Revise los siguientes materiales:
    - Esta guía de actividades
  - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
    - Atlas de Exploración de Café
    - Roastery SCEMM - Black Eagle
    - Roastery SCEMM - Mythos Grinder
- 

## Página 2

## ROASTERY &amp; RESERVE BARISTA EQUIPOS DE LIMPIEZA ESPRESSO

## Agenda

	<b>Tiempo</b>
Preparar al alumno	5 minutos
Presentar la limpieza de Black Eagle	5 minutos

	Tiempo
Enseñar a limpiar Black Eagle	10 minutos
Practica la limpieza de Black Eagle	10 minutos
Presentar la limpieza de Mythos Grinder	5 minutos
Enseñar a limpiar Mythos Grinder	10 minutos
Práctica de limpieza Mythos Grinder	10 minutos
Hacer un seguimiento	5 minutos
<b>Duración Total:</b>	<b>60 minutos</b>

Página 3

## ROASTERY & RESERVE BARISTA EQUIPOS DE LIMPIEZA ESPRESSO - PREPARACIÓN

### 1. Preparar

#### ¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de limpiar todo el equipo espresso:

- El equipo limpio lo ayuda a elaborar bebidas excepcionales de manera consistente y respalda la ceración de la *Roastery and Reserve Experience* para nuestros clientes.
- Cuando el equipo está limpio, es más fácil calibrar y mantener los extractores espresso

#### Que esperar

#### Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Te presentaré la limpieza de la máquina Black Eagle Espresso y Mythos Grinder.
- En primer lugar, le mostraré los productos y herramientas necesarios para la limpieza de cada equipo.
- A continuación, demostraré y enseñaré cómo limpiar el equipo, siguiendo el SCEMM.
- Practicarás la limpieza de Black Eagle y Mythos Grinder antes de completar la actividad.

#### Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Alguna vez ha limpiado una máquina de espresso o un molino?
- ¿Tiene experiencia en el retrolavado de máquinas de espresso?

Página 4

## ROASTERY & RESERVE BARISTA EQUIPOS DE LIMPIEZA ESPRESSO - PRESENTACIÓN Y PRÁCTICA

## 2. Demostrar la limpieza del Black Eagle

**Hacer:** Utilizando el Black Eagle SCEMM como referencia, describa las diferencias entre la limpieza al mediodía y al final del día. **Hacer:** Muestrele al barista dónde ubicar las herramientas necesarias para limpiar el Black Eagle:

- Portafiltro ciego
- Limpiador de Máquinas Espresso Cafiza®
- Pantallas difusoras **Hacer:** Haz que el barista te observe al mediodía el Black Eagle
- Lave los cabezales de grupo con retrolavado con agua.
- Limpiar las pantallas con agua

## 3. Enseñar a Limpiar el Black Eagle

**Hacer:** Siguiendo los pasos de Black Eagle SCEMM y usando el Model de Enseñanza, guíe al barista a través de una limpieza de mediodía para Black Eagle.

Discuta las normas de seguridad con el barista:

- Nunca quite el portafiltro mientras la máquina está retrolavando.
- Siempre pase por el ciclo de lavado y enjuague para eliminar todos los residuos químicos.
- Apague siempre la máquina cuando retire las pantallas difusoras.

---

Página 5

## ROASTERY & RESERVE BARISTA EQUIPOS DE LIMPIEZA ESPRESSO - PRESENTACIÓN Y PRÁCTICA

### 4. Practica la limpieza de Black Eagle

**Hacer:** Pida al barista que limpie el Black Eagle siguiendo los pasos del SCEMM. Asegúrese de que digan los pasos en voz alta mientras practican.

**Hacer:** Proporcione aliento y comentarios cuando sea necesario, y asegúrese de que se sigan todas las medidas de seguridad.

### 5. Demostración de limpieza del Mythos Grinder

**Hacer:** Usando el Mythos Grinder SCEMM como referencia, describa los pasos de limpieza. A medida que demuestra cada paso, asegúrese de enfatizar los consejos de seguridad:

- Desenchufe el molino
- Tenga cuidado con los puntos calientes.

**Hacer:** Pídele al barista que te observe cuando cierra el Mythos Grinder.

Página 6

## ROASTERY & RESERVE BARISTA EQUIPOS DE LIMPIEZA ESPRESSO - PRESENTACIÓN Y PRÁCTICA

## 6. Enseñar a limpiar el Mythos Grinder

**Hacer:** Siguiendo los pasos del Mythos Grinder SCEMM y usando el modelo de enseñanza, guíe al barista a través de la limpieza del Mythos Grinder.

Analice el consejo de seguridad para limpiar el Mythos® Grinder

- Asegúrese de que el molino esté desenchufado.
- El barista debe notar los puntos claves calientes y no tocarlos hasta que se hayan enfriado.

## 7. Practique la limpieza del Mythos Grinder

**Hacer:** Pida al barista que limpie el molino Mythos siguiendo los pasos del SCEMM. Asegúrese de que digan los pasos en voz alta mientras practican.

**Hacer:** Proporcione aliento y comentarios cuando sea necesario, y asegúrese de que se sigan las medidas de seguridad.

Página 7

# ROASTERY & RESERVE BARISTA CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS - SEGUIMIENTO

## 8. Seguimiento

**Diga:** Eso concluye la actividad de hoy. Estás listo para limpiar Mythos Grinder y Black Eagle.

**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 necesitó más tiempo de práctica. ¡Asegúrate de anotarlo en el plan de entrenamiento!