

ROASTERY & RESERVE BARISTA BLACK EAGLE Y TIRANDO UN TIRO PERFECTO

Visión general

Los cafés Starbucks Reserve® son algunos de los cafés más exquisitos del mundo. Depende de usted y de nuestros baristas entregar una bebida de espresso de alta calidad a nuestros clientes de manera oportuna y eficiente. El tiempo necesario para completar esta actividad variará según la experiencia previa del barista con el espresso.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Dosificar, apisonar y preparar el espresso perfecto
- Interactuar con los clientes mientras toma tragos de espresso
- Limpiar y retrolavar el Black Eagle

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 de pod (grupos de dos o tres)

Lista de Verificación

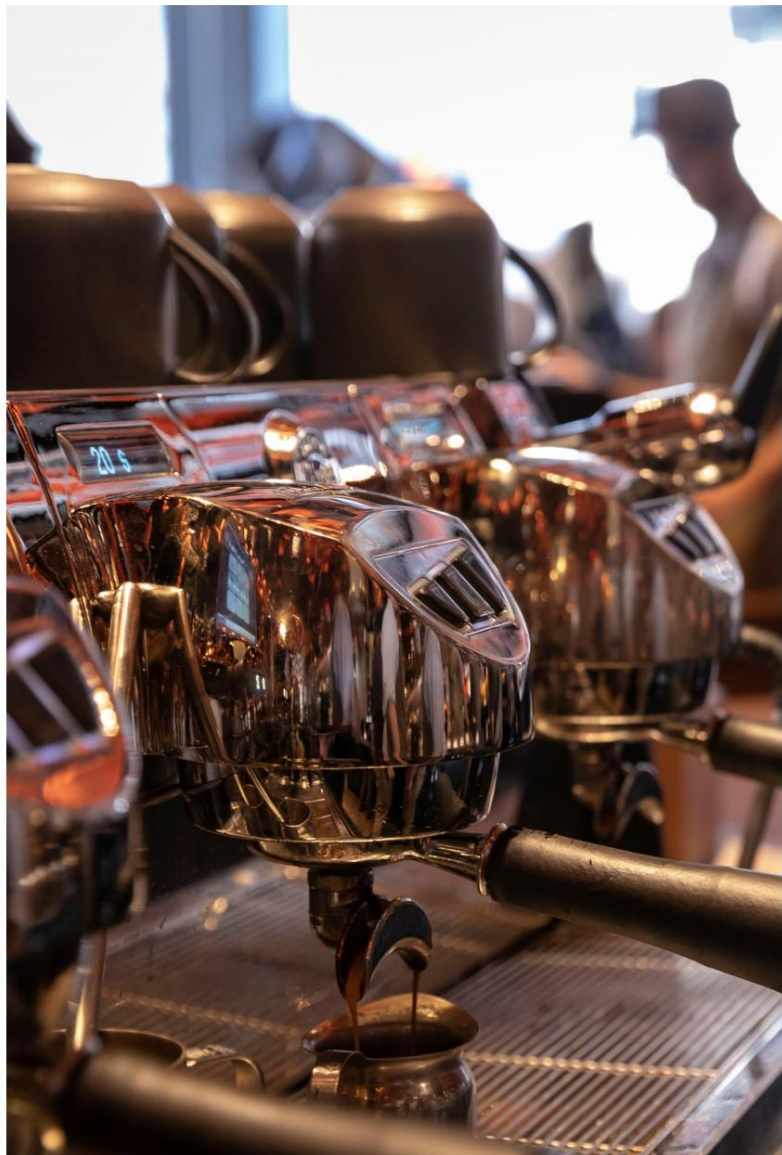
- Esta actividad tardará 60 minutos en completarse
- Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de actividades
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Atlas de Exploración de Café
 - Flujo de trabajo de la barra de espresso
 - Cafetera espresso Black Eagle
 - Y equipamiento



ROASTERY & RESERVE BARISTA BLACK EAGLE Y TIRANDO UN TIRO PERFECTO

Agenda

	Tiempo
1 preparar al alumno	2 minutos
2 Demostrar y enseñar a hacer un tiro perfecto	10 minutos
3 Practica hacer un tiro perfecto	20 minutos
4 Demostrar y enseñar el proceso de limpieza	10 minutos
5 Practica el proceso de limpieza	15 minutos
6 Hacer un seguimiento	3 minutos
Duración total	60 minutos





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

BLACK EAGLE Y HACIENDO UN TIRO PERFECTO- PREPÁRESE

1 preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de obtener tomas perfectas de espresso y mantener una máquina limpia:

• Tener conexiones significativas con los clientes, mantener la estación de trabajo limpia y seguir siempre los estándares de espresso *crea la experiencia de tostado y reserva.*

• Garantizar tragos perfectamente elaborados es el primer paso para elaborar bebidas excepcionales.

Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

• ¿Qué experiencia tiene usando una máquina de espresso? • ¿Ha utilizado anteriormente una máquina de espresso manual?

• ¿Qué fue lo que más te llevó del video del espresso?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

• Primero, le presentaré cómo tomar un trago de espresso en la Aguila Negra.

• A continuación, le demostraré y le enseñaré cómo sacar un trago de espresso en la Black Eagle y cómo limpiar la máquina de espresso.

• Finalmente, practicará sacar un trago de espresso en la Black Eagle y limpiar la máquina de espresso.



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

BLACK EAGLE Y HACER UN TIRO PERFECTO: PRESENTE Y PRÁCTICA

2 Demostrar y enseñar a realizar el tiro perfecto

Hacer: usando el flujo de trabajo de la barra de espresso, demuestre cómo obtener un trago perfecto de espresso. A medida que demuestra cada paso, asegúrese de decir los pasos principales, los puntos clave y las razones en voz alta al barista.

- Preparar cesta
- Dosis
- Apisonar
- Limpie
- Recuadro
- Terminar y Limpiar

Hacer: Demostrar cómo mantener limpios un molinillo Mythos y una máquina Black Eagle Espresso después de tomar un trago.

Diga: Recuerden, cuando tomen tragos de espresso:

- El botón central se usará con mayor frecuencia y está programado para una dosis doble de espresso
- El botón izquierdo está configurado para producir un trago de *ristretto*
- El botón derecho está configurado para flujo libre. Esto se usa para disparos de *lungo*.

3 Practica sacar el tiro perfecto



Hacer: Haga que el barista practique tomando un trago de espresso, consultando la tarjeta de flujo de trabajo según sea necesario.

- Pídale al barista que diga los pasos principales, los puntos clave y las razones en voz alta mientras practican.
- Observe, entrene y brinde retroalimentación mientras el barista practica.

Hacer: Luego, pruebe y describa el café con el barista.

Juntos, describan lo que notan visualmente. Pruebe los tragos y discuta las notas de sabor y los descriptores.

Pregunte: ¿Cómo compartiría su degustación con un cliente?



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

BLACK EAGLE Y HACER UN TIRO PERFECTO: PRESENTE Y PRÁCTICA

4 Demostrar y enseñar el proceso de limpieza



Diga: Es importante limpiar el Black Eagle a lo largo del día.
Cada dos horas, realizará un retrolavado de cabezas de cada grupo.

Hacer: Demostrar cómo retrolavar el Black Eagle. y Asegure el portafiltro ciego en la cabeza del grupo
y Abra el flujo de agua durante 10 segundos
y Cierre el agua, retire el portafiltro y deseche el agua en la bandeja de drenaje
y Repetir tres veces
y Use un paño limpio y seco para limpiar la pantalla de la cabeza del grupo

5 Practica el proceso de limpieza



Sí: haga que el barista practique el retrolavado.

y Pida al barista que diga los pasos en voz alta mientras practica
y Observar, asesorar y brindar retroalimentación mientras el barista practica



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA BLACK EAGLE Y HACIENDO UN TIRO PERFECTO – SEGUIMIENTO

6 Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Está listo para obtener tomas perfectas cuando prepara bebidas de espresso.

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 anotar en el plan de entrenamiento!*