

Página 1

MIXOLOGÍA

ÓRDENES DE ORIENTACIÓN

Guía del Facilitador

Página 2

LA META

NOTAS PARA EL FACILITADOR

Leer: texto a continuación

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

- Haga una lista de las ofertas del menú y ajústelas a las necesidades del cliente
- Guiar a un cliente a través del proceso de pedido describiendo nuestras ofertas de menú
- Realizar pedidos de clientes

Aprender nuestro menú y recetas de bebidas lo ayudará a interactuar con los clientes y ayudarlos con sus selecciones.

Página 3

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL MENÚ

Cada ubicación tendrá un menú curado que incluye ofertas italianas y locales. Todas las ubicaciones tendrán las categorías de bebidas enumeradas a continuación. Revise su menú único de Mixología.

Vino

- Espumoso Aperitivo
- Blanco Digestivo
- Rosa Cócteles
- Rojo

Cerveza & Sudra Categorías de bebidas adicionales exclusivas de la ubicación

Bebidas sin alcohol

Diga: Nuestro Programa de Mixología es dinámico y tiene una opción por cada preferencia basada en la experiencia que el cliente desea. El bar ofrece un menú curado con ofertas italianas y locales,

incluidas las categorías para su tienda

Revisión: Categorías enumeradas anteriormente

Diga: El servicio de bebidas alcohólicas comienza a las (inserte el horario de su ubicación) y los maridajes de alimentos aperitivos comienzan a 4p en celebración de la hora del aperitivo.

Hacer: Revisar el menú de mixología

Diga: Nuestro menú de cerveza y vinos ofrece selecciones de Italia y ofertas locales cuando sea posible.

Pregunte: ¿Qué tan familiarizado está con los vinos y cerveza italianos?

Diga: Revisaremos cada una de nuestras ofertas con mayor detalle en el próximo bloque de aprendizaje.

Pregunte: ¿Cuáles son las solicitudes de vino y cerveza más populares de los clientes?

Si un cliente pide un tipo de vino o cerveza que no tenemos, ¿qué recomendarías en su lugar?

Hacer: Revise el QRG de sustituciones de vino para obtener más información.

Diga: *El Spirito di Milano* se celebra a través de nuestras ofertas de aperitivo. Esta es una experiencia única para los clientes que muchos pueden no haber experimentado.

Hacer: Revise el menú de comida de aperitivo después de las 4 p.m.

Pregunte: ¿Qué experiencia tiene con bebidas y comidas aperitivo?

¿Cómo compartirá la historia de aperitivo y Princi con sus clientes?

¿Cómo describiría las ofertas de aperitivo?

Página 4

PUNTO DE VENTA

Tómese unos minutos para familiarizarse con las pantallas de Punto de Venta Mixology

- Cerveza, vino, aperitivo y digestivo
- Comida de aperitivo
- Bebidas sin alcohol
- Cócteles

ESTÁNDARES DEL SISTEMA CHIT

El sistema Chit que aprendiste en la capacitación de baristas se aplica a la zona de Mixología

Los identificadores son importantes para brindar la experiencia del cliente cumpliendo con los requisitos legales.

Asegúrese de incluir así:

- El socio que entrega la bebida tiene confirmación de que el cliente ha mostrado la identificación apropiada
- El socio entrega la bebida al cliente correcto

Asegúrese de incluir los números de asiento y mesa si corresponde.

Diga: Ahora haremos una revisión rápida de las pantallas de Punto de Venta Mixology para orientarnos

Hacer: Navegar por las pantallas del Punto de Venta repitiendo hasta que los socios estén familiarizados con los diversos grupos de productos y ubicaciones de cada uno.

Diga: Ahora repasaremos los números de los asientos del bar y los números de las mesas (si corresponde)

Hacer: Revisar los Números de Asientos y Mesas del Bar QRG.

Diga: Durante la capacitación de baristas, revisaron los estándares del sistema chit. Tómese un momento para revisar esta parte de su módulo. Si el chit no incluye el nombre e identificadores, y usted no tomó el pedido inicial y verificó la identificación, debe pedir una identificación antes de entregar la bebida

Pregunte: ¿Alguna pregunta sobre los estándares del sistema chit?

Página 5

REVISIÓN

Leer: texto a continuación

Su compromiso es crucial para crear una experiencia elevada del cliente cada vez.

Nuestra selección de bebidas es tan única y especial que queremos interactuar con el cliente para compartir las historias de las bebidas con ellos a medida que se desarrolla su experiencia.

Serás el guía personal de los clientes, ofreciendo recomendaciones del menú según sus preferencias.