

Archivo PDF original: [Link](#)

Página 1

PRUEBA DE HABILIDAD: POUR OVER CONE

- NOMBRE DEL SOCIO: _____
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: _____
- FECHA: _____

Explica lo que amamos de...	Y	N	Comentarios
El socio proporciona una explicación detallada de Pour Over Cone.			
Siga el flujo de trabajo de Pour Over Cone para preparar café	Y	N	Comentarios
La estación Pour Over tiene todos los utensilios correctos*. La estación está limpia y libre de desorden.			
Dobla el pape #4 a lo largo de l costado y la parte inferior de las costuras. Coloque el filtro en el conode cerámica.			
Llene la tetera hasta la línea "T-Iced" con agua caliente. Humedezca el filtro y precaliente el cono y el servidor. Deseche el agua en el servidor antes de prerar el café.			
Asegúrese de que el molino no tenga residuos de café. Ajuste a la configuración de molido correcta.			
Coloque el receptáculo de café en la báscula y ajústelo a 0 gramos. PEse 15, 22, o 30 gramos de café en grano en el recipiente de café.			
Moler los gramos en el recipiente de café. Asegúrese de que no quede café en el molino.			
Deje que el cliente huela el café recién molido en el recipiente: esta es una opurtindad para conectarse con el cliente.			
Coloque el café moludo en el cono de cerámica.			
Llene la tetera hasta la línea adecuada con agua caliente. Use la línea "Hot" para agua caliente y la línea "Iced" para agua fría.			

Página 2

PRUEBA DE HABILIDAD: POUR OVER CONE

- NOMBRE DEL SOCIO: _____
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: _____
- FECHA: _____

| Siga el flujo de trabajo de Pour Over Cone para preparar café (continuación) | Y | N | Comentarios |

Coloque el servidor de vidrio debajo del cono.

Vierta una pequeña cantidad de agua para saturar todos los granos.

Haga una pausa de cinco a treinta segundos, permitiendo que el café florezca | | | | Lenta y uniformemente, con un pequeño movimiento circular, vierta el contenido restante de la tetera sobre los granos.

Mantenga una constante y moderada velocidad de vertido, asegurándose de que todos los granos estén

saturados. | | | | Deje reposar completamente. La bebida está terminada cuando comienzan los goteos. | | | |

Vierta una pequeña cantidad del café preparado en la taza de degustación, huela y pruebe la calidad. | | | | El socio sirve el café de una manera atractiva, las tazas no tienen derrames y el socio sigue las pautas de emplatado. | | | |

Eleve la experiencia del cliente en el café y el método de preparación	Y	N	Comentarios
El socio es comprometido con el cliente explicando el proceso de elaboración a lo largo del flujo de trabajo.			
El socio demuestra conocimiento y pasión por el café de una manera que involucra al cliente.			
El socio crea un momento de "storytelling" para el cliente.			
El café está emplatado y presentado de acuerdo con los estándares y servido de manera profesional y atractiva. *El socio hace contacto visual con el cliente cuando entrega el café con una sonrisa.			

Página 3

PRUEBA DE HABILIDAD: POUR OVER CONE

- NOMBRE DEL SOCIO: _____
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: _____
- FECHA: _____

Sabor del café	Y	N	Comentarios
El capacitador prueba el café: el sabor del café coincide con la descripción proporcionada por el compañero.			
Gestión del tiempo	Y	N	Comentarios
El tiempo de presentación fue de 10 a 15 minutos.			
Conocimiento del café	Y	N	Comentarios
<i>Pregunte: Compara al menos 2 diferencias entre Coffe Press u otro método de preparación.</i>			

Página 4

PRUEBA DE HABILIDAD: POUR OVER CONE

- NOMBRE DEL SOCIO: _____
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: _____
- FECHA: _____

Criterios completos de presentación

Explícanos lo que nos gusta de él...

*Produce una taza de café limpia que permite que brillen sutiles notas de sabor.

*Pour Over es una forma simple y accesible de preparar una taza de café con un sabor y cuerpo limpios, completamente desarrollados. El hervidor de agua Pour Over mide exactamente la cantidad de agua para brindar la profundidad perfecta del sabor del café en cada taza.

*Pour Over hace una taza de café consistente una y otra vez. El cono de cerámica retiene bien el calor durante la preparación y el filtro de papel permite un cuerpo suave y un sabor limpio.

Siga el flujo de trabajo de Pour Over Cone para preparar café

El Partner ha preparado su estación Pour Over con todos los utensilios correctos*. La estación debe estar limpia y despejada.

Dobra el filtro de papel #4 de manera pronunciada a lo largo del costado y la parte inferior de las costuras. Coloque el filtro de papel en el cono de cerámica.

Llene de agua caliente hasta la línea "T-Iced" en la tetera. Vierta agua caliente de la tetera a través del cono para humedecer todo el filtro y precalentar el cono de cerámica y el servidor.

Asegúrese de que el compañero deseche el agua del servidor antes de preparar el café.

Asegúrese de que el molino no tenga residuos de café y ajústelo a la configuración de molido correcta.

Coloque el receptáculo de café en la báscula y reinicie a 0 gramos. Pese 15, 22, ó 22 gramos de café en grano en el recipiente de café.

Muela los granos en el recipiente de café. Asegúrese de que no quede café en el molino.

Deje que el cliente huela el aroma del café en el cono de cerámica precalentado.

Mida el agua en la tetera hasta la línea para el tamaño de bebida apropiado. Use líneas que digan "Hot" para café caliente y "Iced" para café frío.

Coloque el servidor de vidrio debajo del cono. Vierta una pequeña cantidad de agua para saturar todos los granos. Haga una pausa de cinco a treinta segundos, permitiendo que el café florezca.

Lenta y uniformemente, con un pequeño movimiento circular, vierta el contenido restante de la tetera sobre los granos, manteniendo una constante y moderada velocidad de vertido, asegurándose de que todos los granos estén saturados.

PRUEBA DE HABILIDAD: POUR OVER CONE

- NOMBRE DEL SOCIO: _____
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: _____
- FECHA: _____

Criterios completos de presentación**Siga el flujo de trabajo de Pour Over Cone para preparar café**

Deje reposar completamente. Labeada está terminada cuando comienzan los goteos.

Vierta una pequeña cantidad del café preparado en la taza de degustación, huela y pruebe la calidad.

El socio sirve el café de una manera atractiva, las tazas no tienen derrames y el socio sigue las pautas de emplato.

Limpiar estación de trabajo

Página 6

PRUEBA DE HABILIDAD: POUR OVER CONE

- NOMBRE DEL SOCIO: _____
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: _____
- FECHA: _____

Criterios completos de presentación**Eleva la experiencia del café y el método de preparación**

El socio involucró al cliente al explicarle el proceso de elaboración a lo largo del flujo de trabajo.

El socio demuestra conocimiento y pasión por el café de una manera que involucra al cliente.

- *El socio crea un momento de "storytelling" para el cliente, compartiendo información sobre el origen, la calidad, el método de preparación, el tostado, la mezcla, las prácticas del CAFÉ, la historia del café y/o otras experiencias personales acerca del café
- *Proporciona una descripción de las características del café (Cuerpo, Acidez, Aroma y Sabor

El café presenta y se sirve de forma profesional y atractiva. *El socio hace contacto visual con el cliente cuando entre el café con una sonrisa.

Sabor del café

El capacitador prueba el café: el sabor del café coincide con la descripción proporcionada por el compañero.

Gestión del tiempo

El tiempo de presentación fue de 10 a 15 minutos. El socio presentó la degustación de café en tiempo y forma, brindando la información adecuada en equilibrio con la degustación es decir, el compañero compartió la suficiente información acerca del café.

Conocimiento del café

Pregunte: Compara al menos 2 diferencias entre **Pour Over** y **Coffe Press** u otro método de preparación.