



## MARIDAJE DE COMIDAS DE BARISTAS DE TOSTADORES Y RESERVAS

### Visión general

En esta actividad, explorará el emparejamiento exitoso y comprenderá la diferencia entre emparejamientos complementarios y contrastantes. La comida es una excelente manera de resaltar los matices de sabor del café. Cuando combinas los sabores correctos, lo que hay en el plato complementará lo que hay en la taza.

### Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Combine la línea de café actual con las ofertas de alimentos
- Describir la diferencia entre maridajes de café complementarios y contrastantes
- Presentar maridajes de café con los clientes

### Direcciones

- Para aprovechar al máximo la actividad, planee 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)
- La capacitación debe ser dirigida por el capacitador de baristas.

### Lista de Verificación

- Esta actividad tomará 45 minutos para completar
- Revise los siguientes materiales:
  - Esta guía de actividades
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
  - Atlas de exploración cafetalera
  - Flujo de trabajo de alimentos y recolección de alimentos
  - Estándares de recubrimiento



MARIDAJE DE **COMIDAS DE BARISTAS DE TOSTADORES Y RESERVAS**

Agenda

	Tiempo
1 preparar al alumno	5 minutos
2 Demostrar y enseñar el maridaje de alimentos	15 minutos
3 Practica el maridaje de alimentos	20 minutos
4 Hacer un seguimiento	5 minutos
Duración total	45 minutos





## TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

MARIDAJE DE ALIMENTOS – PREPARAR

### 1 preparar

#### ¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de crear maridajes de café y alimentos de manera intencional y experta:

- Cuando combina intencionalmente y con éxito el derecho sabores, lo que hay en el plato complementará lo que hay en la taza.
- Los maridajes conducirán a una verdadera apreciación del café y la comida excepcionales que se pueden compartir con los clientes.

#### Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tienes maridando café y comida?
- ¿Cuál es tu alimento favorito para acompañar el café?
- ¿Cuál es el alimento que menos le gusta para acompañar el café?

#### Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Primero, le presentaré cómo crear excelentes combinaciones de café y alimentos.
- Te demostraré y te enseñaré cómo combinar el café con la comida de manera efectiva.
- Finalmente, practicarás creando tu propia combinación de alimentos.







TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

MARIDAJE DE ALIMENTOS – PRESENTE Y PRÁCTICA

## 2 Demostrar y enseñar el maridaje de alimentos



**Hacer:** Revise las herramientas utilizadas para apoyar las combinaciones de alimentos. Revise los pasos de la cata.

**Hacer:** Seleccione un maridaje utilizando las notas de sabor de un café. Seleccione un maridaje de alimentos tanto complementario como contrastante.

**Diga:** La comida acentúa sabores específicos en el café y puede transformar una experiencia de café. Hay dos principios fundamentales a tener en cuenta al seleccionar parejas: complementarios y contrastantes.

**Hacer:** preparar café y alimentos apropiados. Configure el emparejamiento siguiendo los estándares de emplatado. Pruebe y describa la comida y el café juntos.

## 3 Practica el maridaje de alimentos



**Hacer:** Pídale al barista que cree un maridaje y lo guíe a través de una degustación.

**Pregunte:** ¿Cómo acentuó o contrastó el maridaje con las notas de sabor del café?

**Pedir:**

¿Qué maridajes de café y comida son complementarios?

¿Cuáles contrastan? ¿Con qué

café y comida recomendaría maridar, por qué?



## TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

### MARIDAJE DE ALIMENTOS – SEGUIMIENTO

#### 4 Seguimiento

**Diga:** Eso concluye la actividad de hoy. Continúe aprendiendo las ofertas del menú para dominar sus sugerencias de maridaje de alimentos para clientes.

**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!*