

Archivo PDF original: [Link](#)

Página 1

PRUEBA DE HABILIDAD: COFFE PRESS

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

Explica lo que amamos de...	Y	N	Comentarios
El socio proporciona una explicación detallada de Coffe Press.			
Siga el flujo de trabajo de Coffee Press para preparar café	Y	N	Comentarios
El Partner ha preparado su estación con todos los utensilios correctos. La estación debe estar limpia y libre de desorden.			
Coloque el recipiente de café en la báscula y ajústelo a 0g. Pese la cantidad adecuada de café en grano (20g 3 tazas, 54g 8 tazas) en el receptáculo de café.			
Muela los granos en el receptáculo de café. Asegúrese de que no quede café en el molino			
Agregue café recién molido en la cámara de preparación. Con un movimiento giratorio, llene la prensa de café con agua caliente 95°F-205°F (90°C-95°C) hasta la parte superior de la banda de metal.			
Coloque el émbolo del filtro en la parte superior de la prensa. Comience el temporizador durante cuatro minutos.			
A los cuatro minutos, presione lentamente el émbolo. Vierta el café en una taza o recipiente caliente.			
El socio sirve el café de una manera atractiva, las tazas no se derraman y el socio sigue las pautas correctas de emplatado.			
Mantener limpio el puesto de trabajo.			

Página 2

PRUEBA DE HABILIDAD: COFFE PRESS

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

Eleve la experiencia del cliente en el café y el método de preparación	Y	N	Comentarios
--	---	---	-------------

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

Página 3

PRUEBA DE HABILIDAD: COFFE PRESS

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

Criterios completos de presentación

Explícanos lo que nos gusta de él...

Describa las características de sabor de una taza de café con el preparado Coffee Press.

- The Coffee Press retiene los aceites preciosos que absorben los filtros de papel, lo que da como resultado un sabor rico, espeso y completo. El café tiene una consistencia agradable que deja la verdadera esencia de sus brillantes sabores

Siga el flujo de trabajo de preparación Chemex para preparar el café

El Partner ha preparado su estación Chemex con todos los utensilios correctos*. La estación debe estar limpia y libre de desorden.

Coloque el recipiente de café en la báscula y ajústelo a 0g.

Pese la cantidad adecuada de café en grano (20g 3 tazas, 54g 8 tazas) en el receptáculo de café.

Criterios completos de presentación

Muela los granos en el receptáculo de café.

Asegúrese de que no quede café en el molino.

Agregue café recién molido en la cámara de preparación. Con un movimiento giratorio, llene la prensa de café con agua caliente 95°F-205°F (90°C-95°C) hasta la parte superior de la banda de metal.

Coloque el émbolo del filtro en la parte superior de la prensa.

Comience el temporizador durante cuatro minutos.

A los cuatro minutos, presione lentamente el émbolo.

Vierta el café en una taza o recipiente caliente.

El socio sirve el café de una manera atractiva, las tazas no se derraman y el compañero sigue las pautas correctas de emplatado.

Mantener limpio el puesto de trabajo.

Página 4

PRUEBA DE HABILIDAD: COFFEE PRESS

- 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 entrega 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

Criterios completos de presentación

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 **Coffee Press** u otro método de preparación.*