

Página 1

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA: TEATRO DE MIXOLOGÍA

Guía de Actividades del Entrenador

30 minutos

Nos encanta montar un espectáculo para nuestros clientes con nuestro asombroso equipo de elaboración y los increíbles cafés Starbucks Reserve®. Como bartender, tenemos la oportunidad de brindar experiencias increíbles a los clientes que tenemos delante. Esta actividad es una oportunidad para aplicar lo que aprendió en métodos de elaboración de cerveza con teatro de mixología.

Objetivo del Aprendizaje

Después de completar esta actividad los socios deben ser capaces de:

- Preparar bebidas de mixología demostrando Pasión por el Servicio
- Mantener los estándares de salud y seguridad mientras prepara bebidas

Direcciones

Para aprovechar al máximo la actividad, planea liderar esto como un ejercicio 1:1 con un compañero o en un grupo pequeño.

La capacitación debe ser dirigida por un Entrenador de Bartender.

Checklist

- Programe el tiempo apropiado para esta actividad de capacitación según las necesidades del bartender.
- Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de discusión
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Módulo y guía para facilitadores de teatro de mixología
 - Doble lavado de Manos QRG

Página 2

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA: TEATRO DE MIXOLOGÍA

Guía de Actividades del Entrenador

1. Preparar - Introduce la actividad (5 minutos)

Bienvenidos a la actividad de Teatro Mixológico. En el transcurso de los próximos 30 minutos:

- Revisaremos los aprendizajes del teatro de café
- Introduciremos el teatro de la mixología

- Revisaremos la estación de mixología para familiarizarnos

2. **Presentar - Revisión** (10 minutos)

Diga: Además de lo que aprendió sobre los estándares de limpieza y seguridad en el entrenamiento de Roastery y Reserve Barista, se requiere un paso adicional durante el proceso de lavado de manos en la zona de mixología. Los socios deben lavar sus manos después del doble lavado de manos QRG. Este paso adicional mantendrá a nuestros clientes seguros.

Hacer: Revise el QRG de doble lavado de manos en detalle. Explique por qué se requiere este estándar para la Mixología

Pregunte: ¿Que preguntas tiene?

2. **Presentar - Módulo de Teatro de Mixología** (10 minutos)

(siguiendo las notas en la guía del facilitador)

3. **Seguimiento** (5 minutos)

Diga: Con esto concluye esta actividad. Está listo para elaborar deliciosas bebidas para los clientes usando técnicas del teatro mixológico.

Pregunte: ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su mayor aprendizaje de la actividad?

Diga: Asegúrese de tomar algunas notas en su diario de aprendizaje.

¡Bien hecho y gracias por su tiempo y compromiso!