

Página 1

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA: FUNDAMENTOS DE LA CERVEZA, SERVICIO + DEGUSTACIÓN

Guía de Actividades del Entrenador

60 minutos

Esta actividad es una oportunidad para familiarizarse con los conceptos básicos de la cerveza, nuestros productos de cerveza y sidra, los flujos de trabajo aplicables y aplicar la Pasión por el Servicio.

Objetivo del Aprendizaje

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

- Familiarícese con los conceptos básicos de la cerveza y nuestros productos actuales de cerveza y sidra.
- Sirva bebidas de cerveza y sidra siguiendo los flujos de trabajo apropiados mientras demuestra Pasión por el Servicio.
- Proporcionar recomendaciones a los clientes basadas en el conocimiento del producto.
- Mantener la calidad del producto

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:
 - Liderazgo en mixología: fundamentos de la cerveza
 - Flujos de Trabajo de Servicio de Cerveza y Sidra
 - Hojas de descripción de producto
 - Tarjetas de Recetas de Mixología
 - Productos de cerveza y sidra
-

Página 2

LIDERAZGO Y ARTESANÍA EN MIXOLOGÍA: FUNDAMENTOS DE LA CERVEZA, SERVICIO + DEGUSTACIÓN

Guía de Actividades del Entrenador

1. Preparar - Introduce la actividad (5 minutos)

Bienvenidos a la actividad de Liderazgo y Artesanía: Fundamentos de la cerveza, Servicio + Degustación. En el transcurso de los próximos 30 minutos:

- Revisara los conceptos básicos de la cerveza
- Revisara las hojas de productos de cerveza y sidra
- Aprendera y practicaremos los flujos de trabajo de cerveza y sidra
- Probara nuestros productos de cerveza y sidra

2. Presentar - Fundamentos de la cerveza (15 minutos)

Pregunte: ¿Cuál es su nivel de conocimiento de la cerveza?

Diga: al socio que van a aprender los conceptos básicos de la cerveza

Leer: Liderazgo de Mixología: Fundamentos de la cerveza

2. Presentar - Hojas de Productos de Cerveza y Sidra (10 minutos)

Pregunte: ¿Qué tan familiarizado está con nuestros productos de cerveza y sidra?

Diga: al socio que va a conocer nuestros productos de cerveza y sidra

Leer: Hojas de productos de cerveza y sidra para artículos vendibles

2. Presentar - Flujos de Trabajo de Cerveza y Sidra

Pregunte: En tu puesto anterior, ¿qué nivel de detalle se requería para el servicio de cerveza?

Pregunte: ¿Qué aprendieron sobre los puntos de quiebre naturales durante la capacitación de baristas? Dada su experiencia, ¿cuáles son algunos puntos de quiebre naturales dentro del servicio de cerveza?

Diga: al socio que va a aprender los pasos intencionales del servicio de cerveza de Roastery and Reserve y los puntos de quiebre naturales

Leer: Flujos de Trabajo de Cerveza y Sidra

Demuestre el servicio de cerveza siguiendo el Flujo de Trabajo del Servicio de Cerveza destacando los puntos clave y las razones por las cuales

Diga: a los socios que hagan referencia al flujo de trabajo a medida que lo demuestra. Este es un componente crítico en la capacitación ya que la Pasión por el Servicio vive dentro de los pasos del servicio, que experimentarán a lo largo de esta actividad. Consulte las Notas del Facilitador para obtener más detalles.

Pregunte: ¿Qué preguntas tiene?

3. **Practicar - Servicio de Cerveza/Sidra** (20 minutos)

Pida al socio que demuestre los pasos del servicio de cerveza. Repita el proceso según sea necesario hasta que los pasos del servicio se demuestren con éxito.

Anime a los socios a probar la cerveza siguiendo los pasos de degustación, consulte los conceptos básicos de la cerveza de liderazgo en mixología

Revise y discuta las notas de cata en comparación con las hojas de descripción del producto.

Repita según sea necesario según el tamaño del grupo para garantizar que todos los socios completen con éxito los pasos del servicio de cerveza. Los socios deben practicar con una cerveza diferente cada vez para permitir la degustación de todas las cervezas. Continúe con la sesión de práctica hasta que haya probado todas las cervezas y la sidra.

Hacer: Evalúe la capacidad de los socios para compartir historias y mostrar el teatro de mixología para los clientes mientras demuestra los pasos del servicio. Si el compañero aún no tiene confianza, continúe practicando hasta que gane confianza.

4. **Seguimiento** (5 minutos)

Diga: Con esto concluye esta actividad. Está listo para discutir los conceptos básicos de la cerveza y nuestros productos actuales de cerveza y sidra con los clientes. Usted también está listo para servir

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!