

Página 1

ROASTERY & RESERVE BARISTA COFFEE THEATER

Visión General

Nos Encanta montar un espectáculo para nuestros clientes con nuestro llamativo equipo de preparación y los increíbles cafés Starbucks Reserve®. Como profesional del café, tienes la oportunidad de brindar experiencias increíbles a los clientes que tenemos delante. Esta actividad es tu oportunidad de aplicar lo que aprendiste en métodos de elaboración a través del teatro de café.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Prepare todos los métodos de preparación en su tienda
- Ofrezca teatro de café mientras prepara

Direcciones

- Para aprovechar al máximo la actividad, planea dirigir esto como un ejercicio uno a uno con el barista
- También puede usar esta guía para el entrenamiento por grupos (grupos de dos o tres)

Lista de verificación:

- Esta actividad tomará 60 minutos para completar
 - Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de actividades
 - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Atlas de Exploración de Café
 - Módulo de cuatro fundamentos y guía de actividades Barista Basics
-

Página 2

ROASTERY & RESERVE BARISTA COFFEE THEATER

Agenda

	Tiempo
Preparar al alumno	5 minutos
Demostrar y Enseñar Coffee Theater	20 minutos
Practica Coffee Theater	20 minutos
Hacer un seguimiento	5 minutos

Tiempo**Duración Total:****60 minutos**

Página 3

ROASTERY & RESERVE BARISTA COFFEE THEATER - PREPARACIÓN

1. Preparar

Por Qué Esto Es Importante

Describe la importancia del coffee theater en la creación de la *Roastery and Reserve Experience*

- Un Roastery es nuestra expresión de coffee theater para nuestros clientes.
- El coffee theater atrae a los clientes y los alienta a sentarse y sumergirse en el romance del café.

Evaluar conocimientos previos:

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tienes hablando en público?
- ¿Ha sido anteriormente un storyteller mientras elabora bebidas de café para los clientes?
- ¿Cuáles son algunos ejemplos de lenguaje corporal para usar durante la presentación de un coffee theater?

Que esperar

Explique el barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Primero, te presentaré el coffee theater y montaré un show mientras preparo café
 - A continuación, le demostraré y le enseñaré cómo usar el coffee theater mientras prepara café para un cliente.
 - Finalmente, practicará demostrando coffee theater mientras prepara café
-

Página 3

ROASTERY & RESERVE BARISTA COFFEE THEATER - PRESENTACIÓN Y PRÁCTICA

1. Demostrar y enseñar

Hacer: Prepare un Siphon o Chemex® mientras hace una demostración de coffee theater. Con el nuevo barista actuando como cliente, represente una interacción cliente-barista

Mientras prepara, asegúrese de resaltar:

- Lenguaje corporal
- Expresiones faciales

- Gestos
- Posición
- Tono

Hacer: Pídale al barista que le prepare un Chemex® o un Siphon mientras utiliza los puntos de activación coffee theater que han aprendido hasta ahora.

Hacer: Proporcione retroalimentación según sea necesario. Si el barista aún no se siente cómodo montando un show para un cliente mientras prepara el café, únase al barista en esta actividad.

- Reconocer dónde aparece la hospitalidad en el coffee theater y lenguaje corporal
- Resaltar atributos únicos mientras preparas
- Involucrar y conectarse con los clientes a lo largo de la experiencia de elaboración

Página 5

ROASTERY & RESERVE BARISTA CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS - SEGUIMIENTO

5. Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Estás listo para preparar café para los clientes utilizando técnicas de coffee theater.

Pregunte: ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su percepción 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!