



## VUELO DE CAFÉ BARISTA Y TOSTADORA DE RESERVA

### Visión general

En esta actividad, le presentará al barista cómo preparar un vuelo de café. Presentar vuelos de café a los clientes es una excelente manera de mostrar la narración y el teatro del café y comprometerse con Coffee Curiosity.

### Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Preparar vuelos de café
- Emplatado y presentar un vuelo de café
- Presentar vuelos a los clientes
- Demostrar narración de cuentos y café teatro con presentación de vuelo de café

### Direcciones

- Para aprovechar al máximo la actividad, planea 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)

### Lista de Verificación

- Esta actividad tomará 30 minutos para completar
- Revise los siguientes materiales:
  - Esta guía de actividades
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
  - Atlas de Exploración de Café
  - Tarjeta de recetas del método de preparación
  - Flujos de trabajo aplicables



# VUELO DE CAFÉ BARISTA Y TOSTADORA DE RESERVA

## Agenda

	Tiempo
1 preparar al alumno	2 minutos
2 Introducir vuelos de café	3 minutos
3 Demostrar vuelos de café	5 minutos
4 Enseñar y Practicar Vuelos de Café	15 minutos
5 Hacer un seguimiento	5 minutos
6 Duración total	30 minutos





## TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

### VUELO DE CAFÉ – PREPARAR

#### 1 preparar

##### Por qué esto es importante

Describe la importancia de preparar y presentar correctamente:

- Los flujos de trabajo brindan el método para elaborar bebidas de manera eficiente al mismo tiempo que brindan la *experiencia de tostado y reserva*.
- Las Tarjetas de Recetas de Bebidas aseguran una bebida elaborada consistentemente.

##### Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tiene preparando vuelos de café?
- ¿Tiene alguna experiencia en emplatado de vuelos o degustaciones comparativas?
- ¿Tiene experiencia discutiendo comparaciones de café con los clientes?

##### Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Te presentaré cómo preparar, emplatado y entregar café vuelos a los clientes.
- Primero, le mostraré los productos y herramientas necesarios para preparar un vuelo de café.
- A continuación, demostraré y le enseñaré cómo preparar y emplatado un café siguiendo la Tarjeta de Recetas de Bebidas para el método de preparación deseado.
- Practicarás la preparación, el emplatado y la entrega de un vuelo de café antes de completar la actividad.







## TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

### VUELO DE CAFÉ – PRESENTE Y PRÁCTICA

#### 2 Introducir vuelos de café



**Hacer:** Con el barista, ubicar los productos y utensilios necesarios para preparar un vuelo de café.

**Hacer:** Describir la importancia de la presentación usando una bandeja y las jarras de café, escenario con las tarjetas de café para cada café en el vuelo.

Discuta cómo mostrar la Pasión por el Servicio anticipándose a las necesidades del cliente proporcionando crema, azúcar u otros acompañamientos.

#### 3 Demostrar vuelos de café



**Hacer:** Usando la Tarjeta de Recetas de Bebidas para el método de preparación deseado, prepare un vuelo de café.

ÿ A medida que demuestra cada paso, asegúrese de decir el medida o punto clave.

ÿ Explique la importancia de los elementos del teatro del café al barista mientras lo demuestra.

**Hacer:** Demostrar cómo emplatar el vuelo del café

ÿ Asegúrese de utilizar la bandeja del tamaño adecuado para el número de cafés en el vuelo.

ÿ Asegúrese de que las tarjetas de café estén bien presentadas y visibles para el cliente.



## TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

### VUELO DE CAFÉ – PRESENTE Y PRÁCTICA

#### 4 Enseñar y practicar vuelos de café

**Sí: haga** que el barista prepare una cerveza y presente uno de los siguientes según las ofertas actuales de café: ÿ Vuelo de origen/variedad

ÿ Vuelo de comparación de preparación

ÿ Método de procesamiento Vuelo

**Hacer:** Enfaticé la importancia de comprender los matices resaltados a través de métodos de preparación alternativos para crear la mejor experiencia para el cliente.

**Hacer:** ¡ **Proporcione** ejemplos de cómo podría sugerir un vuelo a los clientes!

**Hacer:** Explique la importancia de los elementos teatrales al barista mientras lo demuestra.





## TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

### VUELO DE CAFÉ – SEGUIMIENTO

#### 5 Seguimiento

**Diga:** Eso concluye la actividad de hoy. Está listo para preparar vuelos de café para los 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!*