



Notas para el facilitador de Mixology Curiosity & Craft: Bebidas mezcladas

Empezando

Utilice esta guía para facilitar la demostración de los flujos de trabajo de servicio y bebidas de Mixology como parte de las actividades de curiosidad y manualidades de Mixology.

Consulte los flujos de trabajo de bebidas, las tarjetas de recetas y las hojas de productos adecuados para que los socios los sigan.

Objetivos:

- Resalte los matices de Passion for Service, los flujos de trabajo de bebidas de mixología y bebidas preparación
- Asegúrese de enfatizar los puntos clave y las razones por las cuales
- Durante las rondas de práctica, asegúrese de que los cantineros puedan atraer a los clientes mientras construyen bebidas

Recursos:

- Flujos de trabajo de bebidas
- Tarjetas de recetas de bebidas
- Fichas de productos

Flujo de trabajo de servicio total + flujos de trabajo de bebidas mezcladas y compilaciones de bebidas:

BIENVENIDOS:

1. Saludar: cuando un cliente ingresa al bar, debemos sentirnos emocionados, agradecidos y listos.
 - Emocionado, porque este momento es para lo que ha sido todo el entrenamiento y el estudio.
 - Agradecido, porque esta persona nos eligió a nosotros. Eligió gastar el dinero que tanto le costó ganar y pasar su precioso tiempo en nuestro bar. ¡Eso es increíble!
 - Listos, porque nos respetamos a nosotros mismos, al cliente y a los demás y, por lo tanto, siempre estamos preparados para cumplir con nuestras responsabilidades
2. Verifique la identificación inmediatamente: el espacio alrededor de la barra está designado como 21+. Cuando un cliente ingresa por primera vez al espacio y se acerca a la barra para ordenar la bebida, es responsabilidad de los socios de la barra confirmar la edad del cliente con una forma legal de identificación.
 - En última instancia, la responsabilidad recae en los cantineros para asegurarse de que no haya menores bebiendo en el bar
3. Proporcionar servicio de agua: con estos pensamientos en mente, se debe dar la bienvenida a un cliente dentro de un minuto de su llegada, con contacto visual y un menú. Esto también ayuda a "marcar" el asiento y establecer el compromiso de servicio inicial. • Coloque una servilleta o posavaso a su derecha* y vierta un vaso de agua. Este vaso debe mantenerse lleno durante el transcurso de su estadía, ya que es importante que se mantengan hidratados y sientan que sus necesidades básicas están cubiertas.

*Toma nota si el cliente es zurdo o prefiere su vaso a su izquierda. Si es así, ajuste el servicio en consecuencia. i. Manipulación de la cristalería: Toque la cristalería lo menos posible y cuando

hazlo, sujétalo por el punto más bajo posible. Con copas, sostenga el vaso por el tallo. Si pasa una bebida a un cliente que no está sentado en la barra, sujete el pie del vaso para que pueda agarrarlo por el pie. Cuando levante un vaso de agua, rocas o highball, tómelolo por el punto más bajo, con no más de dos dedos y un pulgar. Esto se aplica al servicio y compensación.

ii. Servilletas y Posavasos: Deben colocarse donde un vaso pueda sudar. No los necesitamos para copas, cerveza en vasos con patas o licores puros. Por regla general, si la copa tiene tallo o pie, o no se sirve fría o con hielo, no es necesario colocar una servilleta o posavasos debajo de la copa. iii. Servilletas y Posavasos

Refrescantes *Servicio Silencioso*: Es adecuado

tocar un vaso una vez servido al cliente. Esté atento a pequeños derrames o condensación y servilletas o posavasos pegados a los vasos.

Cambie la servilleta o el posavasos por uno nuevo cuando el cliente no esté mirando. Simplemente levante el vaso con el dedo medio y el pulgar mientras lo recoge con el meñique y el anular. Coloque uno nuevo debajo con la otra mano y devuelva el vaso. Lo ideal es que el cliente nunca se dé cuenta de que es necesario cambiarlo. Simplemente estarán disfrutando de la experiencia y de su deliciosa bebida.

SUGERENCIA: (Conciencia, Empatía, Acción)

Ofrezca sugerencias significativas basadas en las preferencias del cliente. Tómese un momento para explicar la selección de bebidas mezcladas. Si el cliente está interesado, comparta la historia de la Hora del Aperitivo en Italia y la increíble experiencia de disfrutar de cócteles de baja graduación y pleno sabor con deliciosos bocados de comida. • Intuición: lo que distingue a un gran barman de un buen barman es la

capacidad de la persona para leer a un cliente. Aproveche cada oportunidad desde el momento en que el cliente

entra a la vista para evaluar sus necesidades y mejorar su experiencia con su hospitalidad.

Observar y saber cuándo acercarse al cliente para tomar su pedido. Esto le ahorra tiempo y evita que el cliente se sienta apresurado a decidir. Además, tenga en cuenta cuándo el cliente necesita orientación y ayuda con el menú. Si ese es el caso, es mejor intervenir rápidamente, en lugar de dejar que jueguen un juego de adivinanzas para elegir la bebida.

- Conocimiento del menú: Siéntase cómodo comparando y contrastando cada bebida mezclada. Si bien hay muchos, es importante conocer los perfiles de sabor de cada uno y por qué son equilibrados y únicos.

APORTE:

- Cuando el cliente haya hecho su selección, repítale el pedido. Esto es especialmente útil si hay un grupo de personas para no olvidar el pedido y

asegurarse de que no se cometieron errores en ninguno de los lados. Coloca un posavasos a la derecha* de su vaso de agua mientras confirmas el pedido y ofréciles eliminar los menús. • Despeje los menús tanto como sea posible para minimizar el desorden en la barra y reducir el riesgo de que los menús se ensucien. • Realizar el pedido y la ruta a la estación adecuada. Incluya el número de asiento/mesa cuando corresponda y los identificadores de los clientes. Consulte los estándares de Chit si es necesario. Esto garantiza la precisión y la perfecta preparación y entrega de pedidos.

CONSTRUIR Y RECIBIR:

- o Utilice el flujo de trabajo de barra adecuado y reciba el pedido consolidado.
- o Utilice siempre el servicio abierto. Revés a un cliente es cuando pasas a través de su espacio y muéstreles el dorso de su mano. Piense en esto como un tabú y algo que debe evitarse siempre. Lo opuesto a eso es el servicio generoso. Cuando se acerque al cliente, ajuste la mano que usa para colocar el posavasos o el vaso de modo que la palma abierta quede frente a él, en lugar del dorso de la mano. Esta es la forma correcta de presentar. Esto también significa que debe sentirse cómodo sosteniendo y presentando las bebidas con la mano izquierda.

1. Preparación de la Bebida: Los cócteles se prepararán en la coctelería, siempre

orientada al cliente. Comprenda y domine estas técnicas enumeradas a continuación para que pueda ejecutar los cócteles con precisión. Las tres técnicas que son relevantes en este género son construir, remover y agitar. una. Edificio

- Al hacer Aperitivo, estamos haciendo principalmente bebidas que se construyen. Una bebida construida es una bebida que se hace en el mismo vaso que se sirve. Por lo general, se construyen cócteles que tienen menos graduación o que se preparan simplemente con un licor y una batidora, como un highball.
- Al preparar un cóctel, los ingredientes se vierten sobre hielo, por lo que la dilución comienza inmediatamente. Las cantidades pequeñas son ideales para el equilibrio, pero la eficiencia y una mano hábil son la clave con estas bebidas aparentemente simples. b.

Agitación • La agitación cumple la función de enfriar y diluir un cóctel. Dilución = agua. Este es un elemento crucial de cualquier cóctel con una fuerte base espirituosa.

1. Tomemos por ejemplo el Negroni. Clásicamente, esta bebida es a partes iguales ginebra, vermouth dulce y Campari. Aunque normalmente se sirve con hielo, debido a la mayor graduación de los ingredientes, es importante removerlo para que se enfríe y ofrecerle un poco de agua para ayudar a abrirlo.
los sabores A algunas personas les gusta que les sirvan su Negroni. En este caso, es fundamental que la bebida se agite por completo para crear el equilibrio perfecto entre los cuatro ingredientes: ginebra, vermouth dulce, Campari y agua. Cuando se sirva sobre hielo, revuelva el cóctel hasta que esté aproximadamente al 75 % de la tasa de dilución deseada antes de verter sobre hielo fresco. Esto asegura que cuando el cóctel llegue al cliente, estará fresco y listo para disfrutarlo por más tiempo.

2. La agitación mantiene la deliciosa textura de los ingredientes. Ya que no introduce nada de aire en la mezcla.

C. Sacudir •

Es importante conocer la razón y el proceso de pensamiento detrás de sacudir un cóctel

- Se agita un cóctel para enfriar, diluir y airear
- La aireación es clave aquí y un elemento importante de equilibrio y textura para cualquier cóctel con cítricos/jugo, crema o clara de huevo.
- Generalmente, si hay un componente turbio en el cóctel, entonces la bebida debe agitarse para emulsionar completamente los ingredientes

d. Lanzar 1. Esta

es una técnica que se encuentra entre revolver y sacudir y puede ser extremadamente teatral. Implica verter el contenido del vaso mezclador de un vaso a otro en largos arcos a lo largo del cuerpo. Hay muchos videos en línea de esta técnica, y es bueno conocerla, pero no es necesario en este programa.

2. Recetas

- Para carbonatación en Aperitivo: Cuando un cóctel en su esencia es tan “simple”, un balance de dos o tres ingredientes, es crucial que cada ingrediente esté en su mejor estado, ya que cada uno debe funcionar al más alto nivel. Nada está enmascarado. Por esta razón, es vital que un cantinero pueda verter libremente los elementos espumosos de una bebida. Cuando el club soda o el prosecco golpean una superficie, especialmente una superficie rugosa (una cuchara de bar o cubos de hielo) o una superficie caliente (el vaso), pierde su carbonatación. Piense en estas fuerzas externas como perforando la efervescencia fresca del líquido. o Para minimizar la pérdida de carbonatación, vierta la soda o prosecco deliberadamente entre el hielo y el vaso sobre el resto del líquido
- o Al frotar suavemente el hielo hacia arriba con una cuchara de bar, el ingrediente carbonatado puede llegar al fondo del vaso y mezclarse con la mezcla homogénea. No es necesario agitar más.
- Enfriar previamente los componentes no carbonatados de una bebida antes de agregar el gaseoso también es un paso importante para retener el burbujeante en un componente gaseoso. o Cuanto más frío es un líquido, mejor puede retener la carbonatación, ya que las moléculas son más “en reposo”
- o Cuanto más caliente y más agitado esté un líquido, más fácilmente se liberarán las burbujas
- Solo se necesitan unos pequeños pasos junto con atención y cuidado para garantizar que el cliente obtenga la mejor bebida posible.
- Si se sirve una bebida sobre cubos de Hoshizaki, tómese un momento para asegurarse de que los hoyuelos queden hacia abajo para que el hielo visible para el cliente sea un cubo liso.
- Cuando sirva un cóctel sobre hielo esférico, asegúrese de que el hielo esté suave y transparente, sin escarcha del congelador ni trozos de hielo al azar sobre la esfera.

- A veces, las ramitas de menta no mantienen bien su forma y están blandas. Si ese es el caso, no intente forzarlo como guarnición. Más bien déjalo a un lado para mezclarlo en cócteles.
- Tome nota de la posición de la guarnición antes de servir.
- Al colocar una bebida en capas, sostenga la cuchara en posición vertical y hacia el lado interior del lado de la el vaso para utilizar el cuenco redondo de la cuchara para suavizar la caída y mantener las dos capas separadas.
- Building by the Round: Es vital que cuando entre un pedido de 4 tragos, los 4 las bebidas se sirven al mismo tiempo. Por esta razón, tenga cuidado de memorizar recetas y alinear la cristalería y preparar bebidas de "abajo hacia arriba". Esto no solo lo hará más eficiente, sino que también reducirá el desperdicio causado por los errores. Las recetas se han proporcionado en el orden en que deben construirse. Siga el flujo de trabajo del servicio Building by the Round. Recuerde siempre limpiar su estación entre rondas de bebidas. Limpie cualquier goteo antes de servir las bebidas para que una vez que las bebidas estén fuera de la estación de trabajo, esté listo para la siguiente ronda.
- Bebidas preparadas
 - Guiones o
 - Actúan como marcador en el vaso o lata
 - o Los siguientes ingredientes requerirán un jigger, que no se bajará hasta que no quede nada para jigger
 - o Reducir la posibilidad de olvidar estos componentes de la bebida
 - Modificador
 - Licor
 - o En este punto vierta cualquier cerveza, vino o amaro que acompañe a la orden. los los ingredientes sin gas pueden reposar por un momento antes de terminar. Desea que los ingredientes carbonatados sean lo último que se vierta para que estén lo más frescos posible.
 - Ingrediente carbonatado (agua con gas/Prosecco) • Adorne todas las bebidas a la vez
- Normas de limpieza
 - Limpie las herramientas cuando termine de construir y terminar los cócteles enjuagándolos con agua limpia
 - Limpie su estación a medida que avanza con un paño de limpieza empapado en desinfectante
 - Lávese las manos con tanta frecuencia como sea necesario y asegúrese de seguir el doble lavado de manos procedimientos
 - Usted, su área de trabajo y sus herramientas deben estar limpias y listas para hacer la próxima ronda de bebidas antes de que se sirva la primera ronda de bebidas
- Servicio de la bebida •
 - Drop Line o Aperol
 - Spritz: Aperol Aperitivo, Prosecco, Agua con Gas San Pellegrino.

• Así es el Aperol Spritz

- uno de los aperitivos icónicos de Italia
- elaborado con Aperol agrídulce, burbujeante Prosecco y espumante agua
- La rodaja de naranja complementa el cóctel con aromas de frutas frescas y brillantes

o Negroni Sbagliato <spal-yacht-oh>: Carpano Antica, Campari, Prosecco. • Este es el Negroni Sbagliato <spal-yacht-oh>

- Sbagliato significa error en italiano, ya que este cóctel surgió cuando un cantinero vertió por error spumante (vino espumoso del Piamonte) en su Negroni.

- El resultado fue delicioso, y este cóctel se convirtió en un nuevo clásico. Ligero, agrídulce y refrescante. • El Prosecco que usamos le da brillo a esta bebida.

o Reserva Milano Torino: Zucca Amaro, Carpano Antica, Campari.

• Esta es la versión del Chef Rocco del clásico Milano Torino, también conocido como Americano, con Campari, vermú dulce y agua con gas.

• Tomamos el nuestro un poco más profundo y rico en sabor, con una pizca de Zucca, ruibarbo amaro, Campari y vermú dulce Carpano Antica

o Americano: Carpano Antica, Campari, Agua con gas. • Este cóctel fue creado y llamado "Milano Torino" en Caffè

Camparino, de Milán, en la década de 1860

• El nombre original hace referencia al Campari, que proviene de Milán, y vermú dulce, originario de Turín

• El Milano Torino se volvió extremadamente popular entre los expatriados estadounidenses durante la Prohibición y, como tal, adoptó el nombre "Americano", que no debe confundirse con la bebida espresso

Los pasos restantes del servicio y los estándares de la filosofía del servicio son los mismos para las bebidas mezcladas que aprendió para el vino y la cerveza:

- ENTREGAR
- CONSULTAR
- TIERNO

Pasión por los matices de Servicio en la Experiencia de Mixología

- Conciencia: Permanezca de cara al cliente: ¡El cliente lo ve todo! Hazlo agradable.
 - o Coloque las botellas boca abajo al verter o Regrese las botellas a la ubicación y posición exactas cuando haya terminado de verter o Tenga cuidado al verter, los derrames deben limpiarse inmediatamente. Mantenga su estación ordenada y limpia, sus manos, su persona y su uniforme siempre limpios. o Al preparar las bebidas, vigile el espacio del cliente. Mantenga el agua llena, el espacio de la barra libre de migas y goteos, y los posavasos frescos.

o Esté al tanto de cuando la gente entra y sale

- Empatía

- o Al abrir y cerrar las puertas del enfriador y el lavavajillas, tenga cuidado de hacerlo en silencio, manteniendo el control de la puerta todo el tiempo. Una puerta que se cierra de golpe interrumpirá una experiencia placentera y podría interrumpir una hermosa presentación o conversación entre un socio y un cliente. Si bien es posible que los clientes no noten que las puertas se cierran en silencio, notarían si la puerta se cerrara de golpe.
 - o Calcule el tono de la habitación y ajuste el tono y el volumen de su voz en consecuencia. Hable para que lo escuchen al otro lado de la barra, pero mantenga la conversación íntima y solo entre usted y los clientes a los que atiende.
- Acción
 - o Sea consciente de cuánto líquido queda en la botella. Esto asegurará que nunca se quede sin nada en medio del servicio. Si una botella está baja, debe anotarlo y asegurarse de saber dónde está la botella de respaldo y que la parte posterior de la barra también está al tanto, para que puedan ayudarlo.