



## PLAN DE FORMACIÓN DE BARISTA DE TOSTADORA

Nombre: \_\_\_\_\_

### Visión general

¡Bienvenido a Starbucks Roastery and Reserve! Este plan de capacitación le servirá como guía para ayudarlo a conocer su nuevo rol. Su gerente, entrenadores y equipo lo ayudarán en el camino. A continuación se muestra una descripción general de los diferentes "bloques" de entrenamiento que experimentará. Las siguientes páginas contienen los detalles de cada bloque. Tu manager te explicará el orden de tu plan de entrenamiento. Disfruta el viaje. ¡Nos alegra que te hayas unido a nuestro equipo!

#### Primer sorbo con el gerente

1,5 horas

Requisito previo

¿ Discusión del primer sorbo

#### Capacitación en Cumplimiento

1,5 horas

Requisito previo

¿ Seguridad en su tienda

¿ Política de enfermedad ¿ Capacitación de cumplimiento adicional

#### Tu rol

1,5 horas

1

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

#### Pasión por Servicio

7 horas

2

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

#### Café Curiosidad 4

horas

3

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

#### Artesanía de barista

12 horas

4

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

#### Operacional Excelencia

1 hora

5

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

#### Estilo de vida .75 horas

6

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

#### Adicional Capacitación (si es aplicable)

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

#### Siguiente capítulo .5 horas

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

Barista: \_\_\_\_\_

Capacitador de baristas: \_\_\_\_\_

Gerente de la tienda: \_\_\_\_\_



## PLAN DE FORMACIÓN DE BARISTA DE TOSTADORA

Nombre: \_\_\_\_\_

### Módulos Adicionales

Para cualquier capacitación específica de la tienda, complete los bloques a continuación con el título, el tiempo requerido para completar la capacitación, la fecha y la hora y el capacitador asignado.

**Ejemplo: Helado**

#

*Tiempo: 60 minutos*

Fecha y hora: 8/20, 6p-7p

Entrenador: Breña

**Título:**

*Tiempo:*

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

**Título:**

*Tiempo:*

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

**Título**

*Tiempo:*

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

**Título:**

*Tiempo:*

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

**Título:**

*Tiempo:*

Fecha y hora: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_



# PLAN DE FORMACIÓN DE BARISTA DE TOSTADORA

Nombre: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

Día/Hora/Turno: \_\_\_\_\_

## Tu rol

Barista hrs.- 1.5  
Barista Trainer hrs.- .75

### Módulos

*barista*

.75 horas

- Su papel
  - o Corazón de Café
  - o Nuestra misión y valores
  - o Tostadurías
  - o Propósito del socio y ADN del socio
  - o Almacenar roles
  - o El panorama general

### Actividades

*barista y  
formador*

- Propósito del Socio y Tu Tueste - .75 hrs.

### NOTAS



# PLAN DE FORMACIÓN DE BARISTA DE TOSTADORA

Nombre: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

Día/Hora/Turno: \_\_\_\_\_

## Pasión por el servicio

Barista hrs.- 7  
Barista Trainer hrs.- 2.5

### NOTAS

- Módulos  
*barista*  
4.5 horas
- Diseño de Tienda y Tueste
  - Filosofía de Servicio
  - Estándares y Modelos de Servicio
  - Órdenes de orientación
  - Función del servidor

- Actividades  
*barista y*  
*Entrenador*
- Pasión por el Servicio - .5 hrs.
  - Consolidador y Runner – 1 hr.
  - Orientación de Pedidos de Clientes – 1 hr.

- Práctica  
*barista*  
No incluido  
en horas de  
entrenamiento
- ÿ Punto de venta (POS) y flujo de trabajo de experiencia de pedido del cliente
  - ÿ Flujo de trabajo del consolidador
  - ÿ Flujo de trabajo del corredor
  - ÿ Flujo de trabajo del servidor
  - ÿ Flujo de trabajo de conserjería



# PLAN DE FORMACIÓN DE BARISTA DE TOSTADORA

Nombre: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

Día/Hora/Turno: \_\_\_\_\_

## Curiosidad del café

Barista hrs.- 4.5  
Barista Trainer hrs.- 2.75

### NOTAS

### Módulos

*barista*

*1.75 horas*

- Narración de historias y abastecimiento ético
- Sensorial

### Actividades

*barista y*

*Entrenador*

- Cuatro Características de Cata - *.75 hrs.*
- Degustación y Compartiendo Cafés Reserva - *.75 hrs.*
- Maridaje - *.75 hrs.*

### Práctica

*barista*

*No incluido en las  
horas de formación*

- Maridaje de Café
- Flujo de trabajo de alimentos
- Enchapado



# PLAN DE FORMACIÓN DE BARISTA DE TOSTADORA

Nombre: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

Día/Hora/Turno: \_\_\_\_\_

**Artesanía de barista**

Barista hrs.- 12.75  
Barista Trainer hrs.- 7.25

**NOTAS**

**Módulos**

*barista*

*5.5 horas*

- Ciencia y extracción del café
- Métodos de preparación
- Barra de espresso y soporte para barra
- Leche al vapor y arte latte
- Bebidas artesanales y espresso
- Café Teatro

**Actividades**

*barista y*

*Entrenador*

- Prensa de Café - .5 hrs.
- Vierta - .5 hrs.
- Chemex® - .75 horas.
- Sifón – 1 hr.
- Vuelo de Café - .5 hrs.
- Águila negra y hacer un tiro perfecto – 1 hora
- Leche al Vapor y Arte Latte – 1 hr.
- Elaboración de bebidas: 1 h.
- Café teatro – 1 h.
- Verificaciones de habilidades del método de preparación:  
*no incluidas en las horas de capacitación*

**Práctica**

*barista*

*No incluido*

*en horas de  
entrenamiento*

- Prensa de café
- Cervecero de trébol
- Vierta
- Chemex
- Sifón
- Flujo de trabajo de la barra de espresso
- Artesanía de bebidas y arte con leche



# PLAN DE FORMACIÓN DE BARISTA DE TOSTADORA

Nombre: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

Día/Hora/Turno: \_\_\_\_\_

## Excelencia Operacional

Barista hrs.- 1

Barista Trainer hrs.- Apoyo a la práctica

**Módulos**

- Funciones y flujos de trabajo

*barista*

**Práctica**

• Flujo de trabajo de soporte de zona

• Flujo de trabajo de BOH

*no incluido en*

*horas de entrenamiento*

## NOTAS

## Estilo de vida

Barista hrs.- .75

Barista Trainer hrs.- Apoyo a la práctica

**Módulos**

- Estilo de vida

*barista*



# PLAN DE FORMACIÓN DE BARISTA DE TOSTADORA

Nombre: \_\_\_\_\_

Entrenador: \_\_\_\_\_

Día/Hora/Turno: \_\_\_\_\_

**Siguiente capítulo**

Barista hrs.- .5

Gerente hrs.- .5

*barista y*

*Gerente*

- Revisión del plan de capacitación
- Compartir comentarios sobre la experiencia de capacitación
- ¿Qué salió bien? ¿Oportunidades?
- ¿Qué habilidades específicas desea continuar desarrollando?

**NOTAS**