



MIXOLOGÍA

TEATRO

Guía del facilitador

LA META

NOTAS PARA EL FACILITADOR

Pregunte: Ofrézcase como voluntario para leer las metas.

Pregunte: ¿Qué sucede cuando nos involucramos y nos conectamos con clientes a lo largo de su experiencia?

Pregunte: ¿Cuáles son las posibles consecuencias de no mantener los alimentos ¿manejando estándares mientras prepara bebidas?

Al final de este módulo, usted debería ser capaz de:

- Comprender la importancia y los componentes clave en la entrega de mixología teatro
- Reconocer dónde aparece la pasión por el servicio en el teatro de mixología
- Resalte atributos únicos mientras crea bebidas
- Involucrar y conectarse con los clientes a lo largo de su experiencia
- Mantenga los estándares de manipulación de alimentos mientras elabora bebidas



THETHE EN EROFMIXOLOGY

La barra de mixología está diseñada para exhibir artesanía y teatro, desde
café y té sin alcohol, cerveza y vino, aperitivo, así como clásico
y cócteles de autor.

Sobre la base de lo que cubriste en el teatro del café, el teatro de la mixología.
ilustra la pasión por el servicio con cada movimiento. En esta sección de
entrenamiento, experimentarás y practicarás algunos de estos elementos
incluido:

Leer: Diapositiva.

Pregunte: ¿Cuál es su experiencia con open
servicio entregado?

Pregunte: ¿Cómo pueden los ruidos fuertes afectar la
teatro de la mixología?

- Servicio de mano abierta; Las palmas de las manos deben mirar hacia el cliente, evitando
mostrando el dorso de tu mano
- Manipulación de la cristalería en el tallo para evitar huellas dactilares
- Servicio de agua
- Servicio silencioso; garantizar que los clientes no se distraigan con:
 - Cierre ruidoso de las puertas del refrigerador
 - Desechar botellas de manera disruptiva
- Moverse con delicadeza y maestría



PASIÓN POR EL SERVICIO Y CONTAR HISTORIAS

Como aprendió, los métodos de preparación y los flujos de trabajo identifican la ruptura natural puntos, generalmente durante el tiempo de preparación. Lo mismo es cierto para las bebidas. construir métodos y flujos de trabajo.

Los puntos de quiebre naturales son los momentos entre los pasos del servicio. cuando brilla la pasión por el servicio; el teatro mixológico sucede en estos momentos Use ese tiempo para compartir historias con los clientes, destacando las bebidas que está elaborando.

Inicia por:

- Discutir la historia detrás de las bebidas
- Técnicas únicas para preparar bebidas
- La importancia que juegan en el sabor de la bebida
- Cómo probar qué tiene de especial la bebida que han seleccionado
- Asegúrese de agregar lo que es significativo para usted sobre su selección

Pregunte: Ofrezcase como voluntario para leer la diapositiva.

Pregunte: ¿Qué es un punto de quiebre natural cuando sirviendo vino?



NAVEGACIÓN EN ETHEMIXOLOGYS TATION

Familiarícese con su espacio de trabajo.

Pase suficiente tiempo en este espacio para
prepárese para el aprendizaje práctico de la mixología
pasos de servicio y práctica de preparación de bebidas.

Pregunte: Ofrézcase como voluntario para leer la diapositiva.

Diga: Vamos a familiarizarnos con el
estación de mixología.

Hacer: Permitir tiempo para que los mixólogos exploren
estación de mixología y hacer preguntas.



REVISIÓN

Pregunte: Ofrezcase como voluntario para leer la diapositiva.

Gracias: Socios por crear un teatro de mixología que inspira clientes para compartir historias increíbles de su experiencia con amigos.

Hacer: Completar la capacitación del comité de seguridad titulada Cortar y Contusiones.

Nos encanta montar un espectáculo para nuestros clientes con nuestras excepcionales habilidades de mixología.

y bebidas

Como profesional del café y la mixología, brindará experiencias increíbles para

los clientes delante de usted. ¡Diviértete con eso!

Ahora, ¡manos a la obra!

A continuación, demostraremos y practicaremos el teatro mixológico con Passion for Service.

a través de cada categoría de servicio de bebidas. Degustaremos nuestro Roastery dinámico

y reserve el menú Mixology y complete la capacitación del comité de seguridad titulada

Cortes y magulladuras antes de manipular un cuchillo.