

# **TOSTADOR Y RESERVA BARISTA POUR OVER**

### Visión general

En esta actividad, le presentará al barista cómo preparar un Pour Over. Este método de preparación produce una taza de café rica y limpia que es fácil de preparar y excelente para los clientes que no disfrutan de un café con mucho cuerpo.

#### Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- ÿ Siga la tarjeta de recetas para preparar un Pour Over para clientes
- ÿ Limpie y prepare la estación de vertido para el próximo uso

#### **Direcciones**

- Para aprovechar al máximo la actividad, planee 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)

Nota para el capacitador: si su tienda tiene el sistema Mod Bar Pour Over, asegúrese de usar esas recetas y tarjetas de flujo de trabajo.

#### Lista de Verificación

- Esta actividad tomará 30 minutos para completar
- Revise los siguientes materiales: ÿ Esta guía de actividades
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
  - ÿ Atlas de Exploración de Café
  - ÿ Vierta la tarjeta de recetas
  - ÿ Vierta el flujo de trabajo artesanal



# TOSTADOR Y RESERVA BARISTA POUR OVER

# Agenda

	Tiempo
1 preparar al alumno	2 minutos
2 Demostrar y enseñar a verter	10 minutos
3 Practica verter	15 minutos
4 Hacer un seguimiento	3 minutos
Duración total	30 minutos





## TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA VERTER – PREPARAR



¿Por qué esto es importante?

Describa la importancia de preparar perfectamente un Pour Over siguiendo la tarjeta de recetas:

- ÿ La preparación Pour Over produce una taza de café rica y limpia que es fácil de preparar y excelente para los clientes que no disfrutan de un café con mucho cuerpo.
- ÿ Seguir la proporción y el molido exactos garantiza que entreguemos un taza de café consistente para nuestros clientes.

**Evaluar conocimientos previos** 

Hágale al barista las siguientes preguntas:

ÿ ¿Qué experiencia tiene preparando un Pour Over? ÿ ¿Ha exhibido anteriormente teatro de café mientras elaboraba un vertido?

#### Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- ÿ Primero, le presentaré cómo preparar café con un Pour Over.
- ÿ Te demostraré y te enseñaré cómo preparar un Pour Over.
- ÿ Finalmente, practicará y demostrará la preparación de Pour Over.





### TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

### POUR OVER - PRESENTE Y PRÁCTICA

# 2 Demostrar y enseñar



Hacer: usando la tarjeta de recetas de vertido, demuestre el método de preparación de vertido.

- ÿ A medida que demuestra cada paso, asegúrese de decir pasos, puntos clave y razones por las cuales en voz alta al barista.
- ÿ Explique la importancia de los elementos del teatro del café al barista mientras lo demuestra.

Hacer: Demostrar cómo limpiar el Pour Over.

- ÿ A medida que demuestra cada paso, asegúrese de decir las instrucciones en voz alta al barista.
- ÿ Resalte los estándares de servicio a medida que los demuestra.

3 Practica



Hacer: Haga que el barista practique el método de elaboración de cerveza Pour Over, consultando la tarjeta de recetas de Pour Over según sea necesario.

- ÿ Pídale al barista que diga los pasos principales y las direcciones fuerte mientras practican los pasos.
- ÿ Analice el valor de aprovechar los disparadores espaciales durante el proceso de elaboración de la cerveza.
- ÿ Observar, asesorar y brindar retroalimentación como barista practicas

Hacer: Pruebe y describa el café con el barista. Ofrecer muestras a los clientes.

Hacer: Pídele al barista que limpie el Pour Over.

ÿ Pida al barista que diga cada paso en voz alta mientras practica



# TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

## **VERTIR - SEGUIMIENTO**



Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Está listo para preparar café para los clientes con un vertido.

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.

N	0	т	Δ	S
- 14	${}^{\circ}$		_	$\mathbf{\circ}$



Nota: Infórmele a su gerente sobre cualquier actividad que no se completó o donde se necesita más tiempo de práctica. ¡Asegúrate de anotarlo en el plan de entrenamiento!