

LIDERAZGO Y ARTESANÍA DE LA MIXOLOGÍA: FUNDAMENTOS DEL VINO, SERVICIO + CATA



60 minutos



Guía de actividades del entrenador

Esta actividad es una oportunidad para familiarizarse con los conceptos básicos del vino, nuestros productos de vino, los flujos de trabajo aplicables y aplicar la pasión por el servicio.

Objetivo de aprendizaje

Después de completar esta actividad socios

Debe ser capaz de:

- Estar familiarizado con los conceptos básicos del vino y nuestro

productos vitivinícolas actuales

- Vierta las bebidas de vino siguiendo las flujos de trabajo apropiados mientras demostrando pasión por el servicio

- Proporcionar recomendaciones a clientes según el producto conocimiento

- Mantener la calidad del producto

Direcciones

Para aprovechar al máximo la actividad, planifique para dirigir esto como un ejercicio 1:1 con un pareja o en un grupo pequeño.

La capacitación debe ser dirigida por un Formador de camareros.

Lista de Verificación

• Programe el tiempo apropiado para esta actividad de capacitación según las necesidades del camarero

• Revise los siguientes materiales:

o Esta guía de discusión

• Asegúrese de tener los siguientes suministros:

o Liderazgo en mixología: fundamentos del vino

o Flujos de trabajo de servicio de vino/vino espumoso

o Hojas de descripción del producto

o Mazo de cartas de recetas de mixología

o Productos del vino

FPO



1

Preparar: presentar la actividad (5 minutos)

Bienvenido a la actividad Mixology Leadership & Craft: Wine Basics, Service + Tasting. En el transcurso de los próximos 30 minutos:

- Revisar los conceptos básicos del vino

- Revisar las hojas de productos de vino •

Aprender y practicar los flujos de trabajo de vino/vino espumoso • Probar



Lea los flujos de trabajo de vino/vino espumoso.

Demstrar el servicio de vino siguiendo el flujo de trabajo del servicio de vino/vino espumoso destacando los puntos clave y los motivos.

Pida a los socios que hagan referencia al flujo de trabajo a medida que lo demuestra. Este es un componente crítico en la capacitación ya que la Pasión por el Servicio vive dentro de los pasos del servicio, que experimentarán durante esta actividad. Consulte las Notas del facilitador para obtener más detalles.

Pregunte: ¿Hay alguna pregunta?





3

Práctica – Vierta el vino (20 minutos)

Servicio de Vino

Pida a su compañero que demuestre los pasos del servicio de vino. Repita el proceso según sea necesario hasta que los pasos del servicio se demuestren con éxito.

Anime a los socios a probar los pasos de servicio de vino de liderazgo en minutos.

epi

la

ue

tu

ct

produ

s

le

gun

tomar a

