

# Archivo PDF original: [Link](#)

---

Página 1

## PRUEBA DE HABILIDAD: SIPHON

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

Explica lo que amamos de...	Y	N	Comentarios
El socio proporciona una explicación detallada del café preparado con Siphon			
Siga el flujo de trabajo de Pour Over Cone para preparar café	Y	N	Comentarios
Coloque la cámara de preparación inferior en la báscula y tare la báscula a cero. Use una tetera para agregar 285 ml de agua caliente en la cámara de preparación inferior. <b>Nota:</b> Este paso debe completarse secuencialmente.			
Coloque la cámara de preparación inferior con agua sobre el calentador. Encienda el calentador y ajústelo a "alto". <b>Nota:</b> Este paso debe completarse secuencialmente.			
La estación Siphon tiene todos los utensilios correctos*. La estación debe estar limpia y despejada.			
Pesar 25g de café en el recipiente. Muela el café en el molino Ditting en el nivel 5.			
Ofrezca café molido al cliente para que lo huela.			
Mientras el agua se calienta, ensamble la unidad de filtro.			
Coloque el filtro en la cámara de preparación superior. conecte la cadena la parte inferior del tubo.			
Cuando las burbujas sean consistentes. selle la cámara de preparación superior en la cámara de preparación inferior.			
Una vez que el agua se haya transferido a la cámara de preparación superior, reduzca el fuego a "medio".			
Configure el temporizador durante 90 segundos, agregue café molido y remoje los granos en agua 4 veces.			

Página 2

## PRUEBA DE HABILIDAD: SIPHON

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

### Siga el flujo de trabajo de Pour Over Cone para preparar café (continuación)

**Y N Comentarios**

A los 45 segundos revuelva los granos 4 veces.

Después de 90 segundos, apague el calentador.

Retire del fuego y revuelva otras 4 veces.

Montículo bien redondeado de granos de café en la cámara de preparación superior.

Incline y gire la cámara de preparación superior. Tire hacia arriba para quitarlo, colóquelo en el soporte superior.

Vierta una pequeña cantidad en su taza de degustación, huela y pruebe la calidad antes de servir a su cliente.

Servir al cliente.

El socio sirve el café de forma atractiva, las tazas están libres de derrames.

### Eleve la experiencia del cliente en el café y el método de preparación

**Y N Comentarios**

El socio es comprometido con el cliente explicando el proceso de elaboración a lo largo del flujo de trabajo.

El socio demuestra conocimiento y pasión por el café de una manera que involucra al cliente.

El socio crea un momento de "storytelling" para el cliente.

El café está emplatado y presentado de acuerdo con los estándares y servido de manera profesional y atractiva. \*El socio hace contacto visual con el cliente cuando entrega el café con una sonrisa.

Página 3

## PRUEBA DE HABILIDAD: SIPHON

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

### Sabor del café

**Y N Comentarios**

El capacitador prueba el café: el sabor del café coincide con la descripción proporcionada por el compañero.

### Gestión del tiempo

**Y N Comentarios**

Gestión del tiempo	Y	N	Comentarios
El tiempo de presentación fue de 10 a 15 minutos.			
Conocimiento del café	Y	N	Comentarios
Pregunte: Compara al menos 2 diferencias entre un método de preparación <b>Syphon</b> y <b>Chemex</b> o <b>Pour Over</b>			

Página 4

## PRUEBA DE HABILIDAD: SIPHON

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

### Criterios completos de presentación

#### Explícanos lo que nos gusta de él...

"Describa las características de sabor de una taza de café preparado con Siphon.

\*El socio comparte por que les gusta el método de preparación con sifón y qué tiene de especial.

#### Siga el flujo de trabajo de Siphon para preparar café

Coloque la cámara de preparación inferior en la báscula y tare a a cero.

Use una tetera para agregar 385ml de agua caliente en la cámara de preparación inferior.

Nota: Este paso debe completarse secuencialmente.

Coloque la cámara de preparación inferior con agua, sobre el calentador.

Encienda el calentador de haz y ajústelo a "alto".

Nota: Este paso debe completarse secuencialmente.

El Partner ha preparado su estación Siphon con todos los utensilios correctos\*.

La estación debe estar limpia y despejada.

Pesar 25 de café en el recipiente.

Muela el café en el molino Ditting en el nivel 5.

Ofrezca café molido al cliente para que lo huela.

Mientras el agua se calienta, ensamble la unidad de filtro.

Coloque el filtro en la cámara de preparación superior, conecte la cadena a la parte inferior del tubo.

Coloque la cámara de preparación superior en la cámara de preparación inferior inclinada, no sellada.

Cuando las burbujas sean consistentes, selle la cámara de preparación superior en la cámara de preparación inferior.

Una vez que el agua se haya transferido a la cámara de preparación superior, reduzca el fuego a "medio".

Configure el temporizador en 90 segundos. Agregue el café molido y remoje los granos en agua 4 veces.

## Página 5

## PRUEBA DE HABILIDAD: SIPHON

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

**Criterios completos de presentación****Siga el flujo de trabajo de Siphon para preparar café (continuación)**

A los 45 segundos revuelva los granos 4 veces.

Después de 90 segundos, apague el calentador.

Retire del fuego y revuelva otras 4 veces.

Montículo bien redondeado de granos de café en la cámara de preparación superior.

Incline y gire la cámara de preparación superior. Tire hacia arriba para quitarlo, colóquelo en el soporte superior.

Vierta una pequeña cantidad en su taza de degustación, huela y pruebe la calidad antes de servir al cliente.

Servir al cliente.

El socio sirve el café de forma atractiva, las tazas están libres de derrames.

A los 45 segundos remoje los granos 4 veces.

## Página 6

## PRUEBA DE HABILIDAD: SIPHON

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

**Criterios completos de presentación****Eleve la experiencia del cliente en el café y el método de preparación**

El socio se comprometió con el cliente.

El socio demuestra conocimiento y pasión por el café de una manera que atrae al cliente.

El socio crea un momento de "storytelling" para el cliente.

El café está emplatado y presentado de acuerdo con los estándares y servido de manera profesional y atractiva. \*El socio hace contacto visual con el cliente cuando entrega el café con una sonrisa.

**Sabor del café**

El capacitador prueba el café: el sabor del café coincide con la descripción proporcionada por el compañero.

## Criterios completos de presentación

---

### Gestión del tiempo

---

El tiempo de presentación fue de 10 a 15 minutos. El socio presentó la degustación de café en tiempo y forma, brindando la información adecuada en equilibrio con la degustación es decir, el compañero compartió la suficiente información acerca del café.

---

### Conocimiento del café

---

*Pregunte: Compara al menos 2 diferencias entre un método de preparación **Syphon** y **Chemex** o **Pour Over***