

Página 1

ROASTERY & RESERVE CUATRO CARACTERÍSTICAS DE DEGUSTACIÓN

Visión General

En esta actividad, explorará el sabor, el cuerpo y la acidez a través de una actividad de práctica que destaca estas características gustativas. Luego puede aplicar las cuatro características de degustación y las historias del café en sus conversaciones con los clientes.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Describa las cuatro características de degustación
- Pruebe y describa el café usando las cuatro características de degustación.
- Aplicar las características de cata a las conversaciones con los clientes.

Direcciones

- Para aprovechar al máximo la actividad, planea dirigir esto como un ejercicio uno a uno con un barista
- También puede usar esta guía para el entrenamiento por grupos (grupos de dos o tres)

Lista de verificación:

- Esta actividad tomará 45 minutos para completar
 - Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de actividades
 - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Atlas de Exploración de Café
 - Dos café Reserve
 - Café origin flight
 - Hojas Informativas sobre el Café
 - Leche entera
 - Leche descremada
 - Jugo de naranja
-

Página 2

ROASTERY & RESERVE CUATRO CARACTERÍSTICAS DE DEGUSTACIÓN

Agenda

	Tiempo
Preparar al alumno	2 minutos

	Tiempo
Introducir y enseñar aroma	10 minutos
Introducir y enseñar sabor	10 minutos
Introducir y enseñar el cuerpo	10 minutos
Introducir y enseñar la acidez	10 minutos
Hacer un seguimiento	3 minutos
Duración Total:	45 minutos

Página 3

ROASTERY & RESERVE CUATRO CARACTERÍSTICAS DE DEGUSTACIÓN

1. Preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de usar las cuatro características de degustación para probar y describir el café:

- Las cuatro características de la degustación nos ayudan a calibrar las palabras que usamos al degustar y describir el café.
- El uso de estas características nos ayuda a describir con precisión los cafés para los clientes y ayudarlos a encontrar un café que se adapte a su perfil de sabor deseado.

Evaluar conocimientos previos:

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Que ha aprendido previamente sobre las características de degustación?
- ¿Cuál es su experiencia probando y describiendo bebidas?
- ¿Cuál es tu café favorito y por qué?

Que esperar

Explique el barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Primero, le presentaré las cuatro características de la degustación.
 - Te enseñaré cómo son descritas cada una de las características de la degustación.
 - Finalmente, haremos degustaciones comparativas para demostrar las cuatro características de degustación.
-

Página 4

ROASTERY & RESERVE CUATRO CARACTERÍSTICAS DE DEGUSTACIÓN

2. Aromas

Hacer: Preparar y presentar una degustación de una oferta actual de café.

Diga: Primero hablaremos del aroma, la forma en que huele algo. La mayoría de los clientes pueden entender e identificar el aroma. Huele el café recién hecho.

Pregunte: ¿A qué te recuerda? ¿Qué palabras usas para describir el aroma?

Hacer: Explique que oler y hablar sobre el aroma del café es similar a otros alimentos y bebidas. Recuerde al barista que debe comenzar cada degustación con olor a café y por qué eso es importante.

3. Sabor

Hacer: Usando el mismo café, pruebe y describa el sabor.

Diga: A continuación, hablaremos sobre el sabor, el sabor de algo y cómo el aroma influye en el sabor.

Pregunte: ¿A qué sabe? ¿Qué palabras usaría para describir el sabor a un cliente?

Hacer: Explique que identificar el sabor de un café puede ser difícil para un cliente. Es posible que sepa cuál es el sabor, pero tenga dificultades para encontrar palabras. Siga practicando.

Diga: Ahora hablaremos del cuerpo.

Página 5

ROASTERY & RESERVE CUATRO CARACTERÍSTICAS DE DEGUSTACIÓN

4. Cuerpo

Hacer: Prepare una degustación comparativa de leche descremada y entera.

Diga: Ahora hablaremos sobre el cuerpo, el peso o el grosor en tu lengua. Degustaremos dos muestras de leche.

Pregunte: ¿Cuál es más pesado en la lengua? ¿Qué palabras usarías para describir la sensación de peso o grosor?

Hacer: Explique que la leche descremada tiene un cuerpo ligero y poca textura/peso en la lengua. La leche entera tiene un cuerpo espeso, cremoso y pesado. Encuentre otras analogías, como la leche, que ayuden a los clientes a relacionarse con el cuerpo.

5. Acidez

Hacer: Organizar una degustación de jugo de naranja.

Diga: La última característica de la que hablaremos es la acidez, la sensación en la punta y los labios de la lengua. Pruebe el jugo de naranja.

Pregunte: ¿Dónde sienten el jugo de naranja? ¿Qué palabras describen la acidez que sientes?

Hacer: Explique que el jugo de naranja probablemente esté en los costados y en la punta de la lengua. Aclarar que la acidez se refiere a las notas de sabor, no a la acidez en el café.

Página 6

ROASTERY & RESERVE CUATRO CARACTERÍSTICAS DE DEGUSTACIÓN

6. Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Debe estar listo para probar y describir cafés utilizando las cuatro características de degustación.

Pregunte: ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su percepción de la actividad?

Diga: Asegúrese de tomar algunas notas.

¡Gran trabajo! Gracias por su tiempo y compromiso.

Notas

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!