

Página 1

EXCELENCIA OPERATIVA

Guía de Actividades del Entrenador

30 minutos

Un gran servicio es difícil si no tiene un entorno limpio, seguro y listo para empezar. Esta actividad ayudará a los bartenders a mantener la zona de mixología limpia, segura y lista para los clientes.

Objetivo del Aprendizaje

Después de completar esta actividad los socios deben ser capaces de:

- Seguir los procedimientos de apertura, mediodía y cierre
- Limpiar el equipo según los estándares
- Saber dónde encontrar los estándares de vida útil

Direcciones

Para aprovechar al máximo la actividad, planea liderar esto como un ejercicio 1:1 con un compañero o en un grupo pequeño.

La capacitación debe ser dirigida por un Entrenador de Bartender.

Checklist

- Programe 30 minutos para esta actividad de capacitación
 - Revise los siguientes módulos:
 - Esta guía de discusión
 - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Cuaderno Duty Roaster
 - Contenido SCEMM relevante
 - Guía de referencia rápida de vida útil
 - Flujo de Trabajo de Soporte de Zona
-

Página 2

EXCELENCIA OPERATIVA

Guía de Actividades del Entrenador

1. Preparar - Introduce la actividad (2 minutos)

Bienvenidos a la actividad de Excelencia Operativa. En el transcurso de los próximos 30 minutos vamos a...

- Revisar la sección de mixología del Duty Roaster

- Localizar el contenido del Manual de Limpieza y Mantenimiento de Equipos de la Tienda
- Localizar las guías de referencia rápida de vida útil

2. **Presentar: Complete el módulo Pasión por el Servicio: Órdenes de Orientación** (20 minutos)

Diga: El Cuaderno Duty Roaster nos ayuda a garantizar que estemos limpios y que los alimentos sean seguros para los clientes. La información del Manual de limpieza y Mantenimiento del Equipo de la Tienda proporciona instrucciones sobre cómo hacer el trabajo. Las guías de referencia rápida de vida útil nos ayudan a cumplir con los estándares de calidad para que podamos ofrecer un producto increíble junto con Pasión por el Servicio.

Pregunte: ¿Qué experiencia tiene trabajando con listas de verificación de apertura y cierre? Nuestro Cuaderno Duty Roaster es similar. ¿Cuál es tu conocimiento de FIFO y puntos de día?

Revisión: Herramientas

- Cuaderno Duty Roaster
- Manual de mantenimiento de equipos y limpieza de tiendas
- Guías de referencia rápida de vida útil

Diga: Utilizarán estas herramientas durante los turnos de apertura, mediodía y cierre para mantener nuestra tienda limpia y los alimentos seguros para los clientes

Página 3

EXCELENCIA OPERATIVA

Guía de Actividades del Entrenador

3. **Presentar: Flujo de Trabajo de Soporte de Zona** (5 minutos)

Revisión: Lea el Flujo de Trabajo de Apoyo de Zona y resalte el trabajo que hace este socio para apoyar la zona de mixología

Pregunte: ¿Cómo evaluará los niveles de stock? ¿Cómo priorizará los reabastecimientos para el socio de soporte de zona?

Hacer: Visite la trastienda para aprender dónde viven los suministros para la reposición.

3. **Seguimiento** (3 minutos)

Diga: Con esto concluye esta actividad. Asegúrese de usar las herramientas que revisamos durante sus turnos de apertura, mediodía y cierre. Juntos con el socio de Apoyo de Zona mantendrá un bar limpio, seguro y completamente abastecido. Esto le permitirá sin problemas tener Pasión por el Servicio y Teatro de Mixología para crear la *Roastery and Reserve Experience* para nuestros clientes y entre nosotros.

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

Diga: Asegúrese de tomar algunas notas en su diario de aprendizaje.

¡Bien hecho y gracias por su tiempo y compromiso!