



CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS DE BARISTA PARA TOSTADORES Y RESERVAS

Visión general

Las construcciones de bebidas son cómo nos referimos a juntar los ingredientes de las bebidas para hacer nuestras bebidas exclusivas de café expreso y té. Usamos el flujo de trabajo de la barra de espresso para elaborar bebidas excepcionales que brindan la experiencia de tostado y reserva a nuestros clientes. En tu capacitación digital aprendiste los conceptos básicos de cómo construir bebidas. Ahora, pondrás en práctica esos aprendizajes.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

• Preparar bebidas de espresso clásicas y exclusivas

• Describir y seguir el Espresso Bar flujo de trabajo

• Explicar recetas de bebidas usando el Tarjetas de recetas de bebidas

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 de pod (grupos de dos o tres)

Lista de Verificación

- Esta actividad tomará 60 minutos para completar
- Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de actividades
 - Guía de discusión
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Atlas de Exploración de Café
 - Tarjetas de recetas de bebidas
 - Menú de Bebidas
 - Flujo de trabajo de espresso
 - Flujo de trabajo de cocción al vapor de leche



CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS DE BARISTA PARA TOSTADORES Y RESERVAS

Agenda

	Tiempo
1 preparar al alumno	3 minutos
2 Observe el flujo de trabajo de la barra de espresso	5 minutos
3 Presente el flujo de trabajo de la barra de espresso	10 minutos
4 Enseñar el flujo de trabajo de la barra de espresso	15 minutos
5 Práctica	25 minutos
6 Hacer un seguimiento	2 minutos
Duración total	60 minutos





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CONSTRUCCIÓN DE BEBIDA– PREPARAR

1 preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de elaborar bebidas a la perfección siguiendo la tarjeta de recetas de bebidas y el flujo de trabajo:

- Los flujos de trabajo brindan el método para elaborar bebidas de manera eficiente al mismo tiempo que brindan la *experiencia de tostado y reserva*.
- Las Tarjetas de Recetas de Bebidas aseguran una bebida elaborada consistentemente.

Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Ha preparado bebidas de café expreso, cerveza fría y té anteriormente?
- ¿Alguna vez has elaborado bebidas mientras interactúas con clientes?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Te presentaré la elaboración de múltiples bebidas en la posición del bar.
- Primero, le mostraré los productos y herramientas necesarios para elaborar bebidas en el bar.
- A continuación, le demostraré y le enseñaré cómo elaborar bebidas en una barra de espresso siguiendo el flujo de trabajo de la barra de espresso.
- Practicarás la elaboración de bebidas antes de que completemos la actividad.





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS: PRESENTE Y PRÁCTICA

2 observar



Hacer: con el barista, observe la posición de la barra de espresso.

Resalta lo siguiente con el barista:

• Mencione el flujo de trabajo, los puntos clave y las razones.

• Tenga en cuenta las recetas a medida que se preparan las bebidas.

• Reforzar los estándares de vaporización de leche y espresso.

3 presente



Sí: revise el menú de bebidas de su tienda con el barista.

Hacer: Revise las tarjetas de recetas de bebidas con el barista. Asegúrese de mencionar los puntos clave cuando discuta la línea de bebidas. Haga preguntas para verificar la comprensión, por ejemplo:

• ¿Cuántos tragos caben en un Reserve grande latte?

• ¿En qué tamaño de vaso viene un cortado?



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS: PRESENTE Y PRÁCTICA

4 Enseñe el flujo de trabajo de la barra de espresso



Hacer: siguiendo el flujo de trabajo de la barra de espresso, enseñe al barista cómo elaborar las siguientes bebidas:

• Café con leche

• cortado

• Resaca

• Moca

Describe cada paso en el flujo de trabajo, así como la receta mientras elabora cada bebida.

5 Práctica



Sí: haz que el barista elabore las mismas cinco bebidas. Pruébelos y descríbalos juntos para garantizar la calidad de la bebida. Proporcione comentarios si es necesario.

• Pídale al barista que diga el flujo de trabajo, los puntos clave y las razones en voz alta mientras practica los pasos.

• Observe y brinde orientación mientras practican la elaboración de bebidas.

Esta es una gran oportunidad para evaluar el conocimiento del barista sobre el flujo de trabajo de Espresso. Siéntase libre de revisar esta información con el barista si es necesario.



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS: SEGUIMIENTO

6 Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Estás listo para hacer bebidas para nuestros clientes.

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.

NOTAS



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