

Página 1

## FLUJOS DE TRABAJO DE MIXOLOGÍA

### Flujo de Trabajo del Servicio de Alcohol Embotellado/Enlatado

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Seleccione el Vaso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sostenga el vaso a contra luz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantiza que el vaso esté pulido</li> </ul>
Recuperar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cerveza o sidra correcta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantiza la precisión del pedido</li> </ul>
Entregar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Llevar varo y cerveza/sidra al cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demuestra Pasión por el Servicio</li> </ul>
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad		
Presente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Baja el vaso</li> <li>Leer nombre, estilo de cerveza y nombre de la cervecería Ó</li> <li>Leer nombre, estilo de sidra y nombre de sidrería</li> <li>Abrir sin tocar la mitad superior de la botella/lata</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite presentación de la botella/lata</li> <li>Confirma el pedido de los clientes</li> <li>Garantiza el estándar de presentación</li> </ul>
Serveir	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sirva todo el contenido lentamente en un ángulo de 45 grados con la etiqueta de cara al cliente</li> <li>Ofrezca dejar la botella/lata con el cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce la cebeza de espuma y asegura estándar de presentación</li> <li>El cliente puede explorar la etiqueta</li> </ul>

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad		
Disponer	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuando el cliente termine con la botella/lata, deséchala en silencio.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No interrumpa la experiencia del cliente</li> </ul>

Página 2

## FLUJOS DE TRABAJO DE MIXOLOGÍA

Flujo de Trabajo del Servicio Building by the Round

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Seleccionar Vasos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examinar en busca de manchas</li> </ul>	Asegura que los vasos estén pulidos
Recuperar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes Correctos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantiza la precisión del pedido.</li> </ul>
Guiones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Actúa como un marcador en el vaso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduce la posibilidad deReducir la posibilidad de olvidar algún componente en la bebida</li> </ul>
Tomese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad		
Modificador	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añadir al vaso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sigue la receta</li> </ul>
Licor	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agregar al vaso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sigue la receta</li> </ul>
Tomese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad		

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Servir	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cualquier cerveza, vino o amaro que vaya con el pedido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los ingredientes no carbonatados pueden reposar por un momento antes de terminar</li> </ul>
Ingrediente Gaseoso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quiere que los ingredientes carbonatados sean lo último que se sirva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantiene las burbujas por más tiempo</li> </ul>
Adornar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Todas las bebidas a la vez</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantiene la frescura</li> </ul>
Terminar y Limpiar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Limpie las herramientas cuando termine de preparar los cócteles</li> <li>Limpie la estación a medida que avanza</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las herramientas deben estar limpias y listas para hacer la próxima ronda antes de que se sirva la ronda actual</li> <li>Mantiene el espacio de trabajo limpio</li> </ul>

Página 3

## FLUJOS DE TRABAJO DE MIXOLOGÍA

Flujos De Trabajo Del Servicio Digestivo

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Selccione Vaso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examinar en busca de manchas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantiza que el vaso esté pulido</li> </ul>

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Recuperar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Digestivo correcto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantiza la precisión del pedido</li> </ul>
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad		
Construir	<ul style="list-style-type: none"> <li>Baje el vaso</li> <li>Siga la receta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite construir bebidas</li> <li>Garantiza una experiencia constante</li> </ul>
Manos libres	<ul style="list-style-type: none"> <li>Entregar bebias con línea de caída</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demuestra Pasión por el Servicio</li> </ul>
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad		
Terminar y Limpiar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vuelva a colocar la botella en el lugar adecuado</li> <li>Limpie cualquier derrame en la barra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en su lugar</li> <li>Mantiene el espacio de trabajo limpio</li> </ul>

Página 4

## FLUJOS DE TRABAJO DE MIXOLOGÍA

Flujos De Trabajo Del Servicio de Bebidas Mezcladas

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
------------------	--------------	------------------------

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Seleccione Vaso	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examinar en busca de manchas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantiza que el vaso esté pulido</li> </ul>
Recuperar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ingredientes Correctos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Garantiza la precisión del pedido</li> </ul>
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad		
Construir	<ul style="list-style-type: none"> <li>Baja el vaso</li> <li>Sigue la receta</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite construir bebidas</li> <li>Demuestra Pasión por el Servicio</li> </ul>
Manos libres	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque la bebida en el posavasos</li> <li>Entregar bebidas con líneas de caída</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantiene la barra seca</li> <li>Demuestra Pasión por el Servicio</li> </ul>
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad		
Terminar y Limpiar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vuelva a colocar los ingredientes en el lugar adecuado</li> <li>Limpie cualquier derrame en la barra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en su lugar</li> <li>Mantiene el espacio de trabajo limpio</li> </ul>

## Nota:

- Al tomar un pedido de un cliente para un cóctel clásico, hay algunos casos en los que es importante verificar su preferencia.
- Por ejemplo: el Martini. ¿vodka o ginebra, arriba o en las rocas, adornado con un twist o una aceituna?

- Estas preguntas son una oportunidad para tomarse el tiempo de conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad.
- Tome nota de la importancia de volver a verificar después de que el cliente haya tomado uno o dos sorbos. Esto asegura que la versión Starbucks de su cóctel clásico elegido cumpla con sus expectativas.

Página 5

## FLUJOS DE TRABAJO DE MIXOLOGÍA

### Flujos De Trabajo Del Servicio de Vino/Vino Espumoso

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Seleccione Vaso	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Examinar en busca de manchas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantiza que el vaso esté pulid</li> </ul>
Recuperar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vino correcto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Garantiza la precisión del pedido</li> </ul>
Entregar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llevar el vaso y la botella al cliente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demuestra Pasión por el Servicio</li> </ul>
Tómese el tiempo para conectarse con el cliente y garantizar que se cumplan los estándares de servicio y hospitalidad		
Presentar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baje el vaso</li> <li>• Leer nombre, tipo de vino y nombre de la bodega</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite presentación en botella li</li> </ul> <p>Confirma el pedido de los clientes</p>

FLUJO DE TRABAJO	PUNTOS CLAVE	RAZONES POR LAS CUALES
Servir	<ul style="list-style-type: none"><li>• Oferta para servir pequeños gustos</li><li>• Proporcionar servir completamente con la etiqueta de cara al cliente</li><li>• Use una servilleta para limpiar los goteos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Confirma que el cliente le gusta el vino</li><li>• Garantiza el estándar de presentación</li><li>• Mantiene la limpieza</li></ul>