



ROASTERY & RESERVE BARISTA SIPHON BREW

Visión general

En esta actividad, le presentará al barista el proceso y el flujo de trabajo de elaboración de cerveza Siphon. El método de preparación Siphon es una mezcla de café y química. Es teatral, interactivo y extremadamente intrigante para que los clientes lo presencien.

Este método es especial porque es el único que ofrecemos que utiliza una bombilla de luz halógena como fuente de calor y agua hirviendo para iniciar el proceso de elaboración. La cafetera Syphon es una forma única y hermosa de preparar café.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

• Siga la tarjeta de recetas para preparar un sifón para clientes

• Limpie y prepare la estación Siphon para siguiente uso

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
 - Tarjeta de receta de sifón
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Atlas de Exploración de Café
 - Tarjeta de receta de sifón
 - Sifón de flujo de trabajo artesanal



ROASTERY & RESERVE BARISTA SIPHON BREW

Agenda

	Tiempo
1 preparar al alumno	2 minutos
2 Demostrar y enseñar sifón Brew	20 minutos
3 Practica Sifón Brew	35 minutos
4 Hacer un seguimiento	3 minutos
Duración total	60 minutos





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

PREPARACIÓN DE SIFÓN – PREPARAR

1 preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de preparar perfectamente un sifón siguiendo la tarjeta de recetas:

- El sifón tiene un delicado perfil de sabor a té con una sensación sedosa en la boca. Crea una taza suave y limpia.
- Seguir la proporción exacta, la molienda y la medición del agua garantizan que entreguemos una taza de café uniforme a nuestros clientes.

Evaluar conocimientos previos

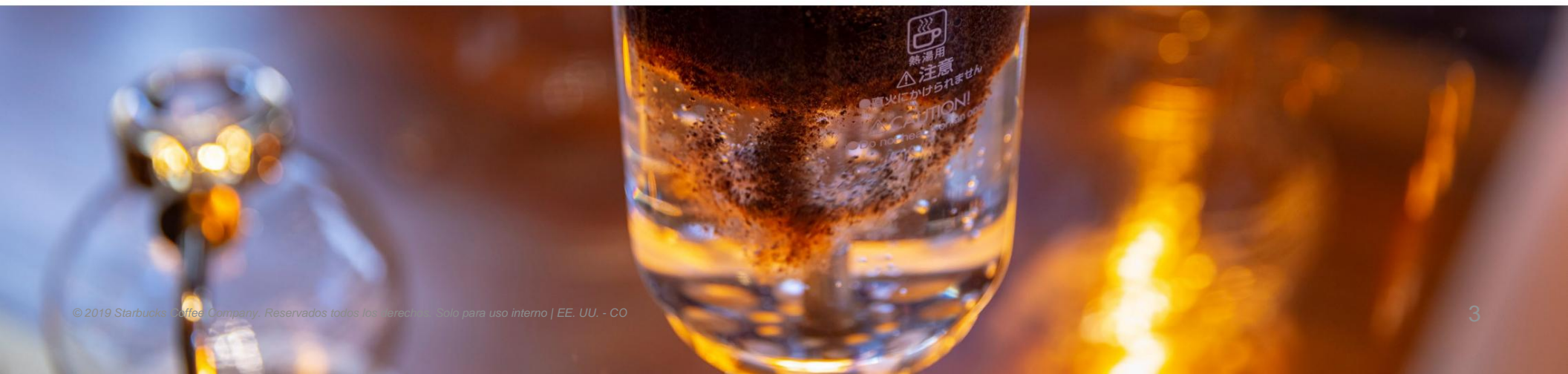
Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tienes elaborando un sifón?
- ¿Ha exhibido anteriormente teatro de café mientras elaboraba un ¿Sifón?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Primero, le presentaré cómo preparar café con un sifón.
- Te demostraré y te enseñaré cómo preparar un sifón.
- Finalmente, practicará y demostrará cómo preparar Syphon.





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

SIPHON BREW – PRESENTE Y PRÁCTICA

2 Demostrar y enseñar



Hacer: usando la tarjeta de recetas de sifón, demuestre el método de preparación de sifón.

• A medida que demuestra cada paso, asegúrese de decir en voz alta al barista los pasos principales, los puntos clave y las razones.

• Explique la importancia de los elementos del teatro del café al barista mientras lo demuestra.

Hacer: Demostrar cómo limpiar el Sifón.

• A medida que demuestra cada paso, asegúrese de decir las instrucciones en voz alta al barista.

• Resalte los estándares de servicio a medida que los demuestra.

3 Practica



Hacer: Haga que el barista practique el método de preparación Sifón, refiriéndose a la Tarjeta de Recetas Sifón según sea necesario.

• Pídale al barista que diga los pasos principales y las direcciones fuerte mientras practican los pasos.

• Analice el valor de aprovechar los disparadores espaciales durante el proceso de elaboración de la cerveza.

• Observe, entrene y brinde retroalimentación mientras el barista practica.

Hacer: Pruebe y describa el café con el barista. Ofrecer muestras a los clientes.

Hacer: Pídele al barista que limpie el sifón.

• Pida al barista que diga cada paso en voz alta mientras practican.

• Observar, asesorar y brindar retroalimentación mientras practican limpieza del sifón.



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

PREPARACIÓN CON SIFÓN – SEGUIMIENTO

4 Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Está listo para preparar café para los clientes en el sifón.

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!*