

Página 1

ROASTERY BARISTA PLAN DE CAPACITACIÓN

Nombre: _____

Visión General

¡Bienvenido a Starbucks Roastery and Reserve! Este plan de capacitación le servirá como guía para ayudarlo a conocer su nuevo rol. Su gerente, entrenadores y equipo lo ayudarán en el camino. A continuación se muestra una descripción general de los diferentes "bloques" de entrenamiento que experimentará. Las siguientes páginas contienen detalles de cada bloque. Tu manager te explicará el orden de tu plan de entrenamiento. Disfruta el viaje. ¡Nos alegra que te hayas unido a nuestro equipo!

First Sip con el Gerente Requisito previo

1.5 horas

- Discusión del First Sip

Capacitación en Cumplimiento Requisito previo

1.5 horas

- Seguridad en su tienda - Política de Enfermedad - Capacitación de Cumplimiento Adicional

Tu Rol 1

1.5 horas

Fecha y hora: _____

Entrenador: _____

Pasión por el Servicio 2

7 horas

Fecha y hora: _____

Entrenador: _____

Curiosidad por el Café 3

4 horas

Fecha y hora: _____

Entrenador: _____

Creación del Barista 4

12 horas

Fecha y hora: _____

Entrenador: _____

Excelencia Operacional 5

1 hora

Fecha y hora: _____

Entrenador: _____

Estilo de Vida 6

.75 horas

Fecha y hora: _____

Entrenador: _____

Capacitación Adicional 1*(si es aplicable)*

Fecha y hora: _____

Entrenador: _____

Siguiente Capítulo 1*.5 horas*

Fecha y hora: _____

Entrenador: _____

Barista: _____

Entrenador: _____

Gerente de la Tienda: _____

Página 2

ROASTERY BARISTA PLAN DE CAPACITACIÓN

Nombre: _____

Módulos Adicional

Para cualquier capacitación específica de la tienda, complete los bloques a continuación con el título, el tiempo requerido para completar la capacitación, la fecha y la hora el capacitador asignado.

Ejemplo: Getalo #*Tiempo: 60 minutos*

Fecha/Hora: 8/20, 6p-7p

Entrenador: Bretaña

Título

_Tiempo: _

Fecha/Hora:

Entrenador:

Página 3

ROASTERY BARISTA PLAN DE CAPACITACIÓN

Nombre: _____

Entrenador: _____

Día/Hora/Turno: _____

Tu Rol

Barista hrs. - 1.5 Entrenador de Barista. - .75

Módulos**Barista**

.75 hrs

- Su Rol
 - Corazón de Café
 - Nuestra Misión y Valores
 - Roasteries
 - Propósito del Socio y ADN del Socio
 - Almacenar Roles
 - El Panorama General

Actividades**Barista y Entrenador**

- Propósito del Socio y Tu Roastery - .75 hrs

NOTAS

Página 4

ROASTERY BARISTA PLAN DE CAPACITACIÓN

Nombre:_____

Entrenador:_____

Día/Hora/Turno:_____

Pasión por el Servicio

Barista hrs. - 7 Entrenador de Barista. - 2.5

Módulos**Barista**

4.5 hrs

- Diseño de Tienda y Roasting
- Filosofía de Servicio
- Estándares y Modelos de Servicio
- Órdenes de Orientación
- Rol del Servidor

Actividades

Barista y Entrenador

- Pasión por el Servicio - .5 hrs
- Consolidador y Corredor - 1 hrs

Práctica

Barista

No incluido en horas de entrenamiento

- Punto de Venta (POS por sus siglas en inglés) y Flujo de Trabajo de Experiencia de Pedido del Cliente
- Flujo de Trabajo del Consolidador
- Flujo de Trabajo del Corredor
- Flujo de Trabajo del Servidor
- Flujo de Trabajo de Conserjería

NOTAS

Página 5

ROASTERY BARISTA PLAN DE CAPACITACIÓN

Nombre: _____

Entrenador: _____

Día/Hora/Turno: _____

Curiosidad del Café

Barista hrs. - 4.5 Entrenador de Barista. - 2.75

Módulos

Barista

1.75 hrs

- Storytelling y Abastecimiento Ético
- Sensorial

Actividades

Barista y Entrenador

- Cuatro Características de la Degustación - .75 hrs
- Degustación y Compartiendo Cafés Reserve - .75 hrs
- Maridaje .75 hrs

Práctica

Barista

No incluido en horas de entrenamiento

- Maridaje de Café
- Flujo de Trabajo de Alimentos
- Emplatado

NOTAS

Página 6

ROASTERY BARISTA PLAN DE CAPACITACIÓN

Nombre: _____

Entrenador: _____

Día/Hora/Turno: _____

Curiosidad del Café

Barista hrs. - 12.75 Entrenador de Barista. - 7.25

Módulos**Barista**

5.5 hrs

- Ciencia y Extracción del Café
- Métodos de Preparación
- Bar de Espresso y Soporte para Bar
- Leche al Vapor y Latte Art
- Bebidas Artesanales y Espresso
- Teatro de Café

Actividades**Barista y Entrenador**

- Prensa de Café - .5 hrs
- Pour Over - .5 hrs
- Chemex® - .75 hrs
- Siphon - 1 hr
- Vuelos de Café - .5 hrs
- Black Eagle y Hacer un Shot Perfecto 1 hr
- Leche al Vapor y Latte Art 1 hr
- Elaboración de Bebidas 1 hr
- Teatro de Café 1 hr
- Comprobaciones de Habilidad del Método de Preparación - *no incluidas en las horas de capacitación*

Práctica**Barista**

No incluido en horas de entrenamiento

- Prensa de Café
- Clover Brewer
- Pour Over
- Chemex
- Siphon
- Flujo de Trabajo del Espresso Bawr
- Preparación de Bebidas Artesanales y Latte Art

NOTAS

Página 7

ROASTERY BARISTA PLAN DE CAPACITACIÓN

Nombre:_____

Entrenador:_____

Día/Hora/Turno:_____

Excelencia Operacional

Barista hrs. - 1 Entrenador de Barista. - Apoyo a la Práctica

Módulos**Barista**

- Roles y Flujos de Trabajo

Práctica**Barista**

No incluido en horas de entrenamiento

- Flujo de Trabajo de Soporte de Zonas
- Flujo de Trabajo de BOH

Estilo de Vida

Barista hrs. - .75 Entrenador de Barista. - Apoyo a la Práctica

Módulos

Barista

- Estilo de Vida

NOTAS

Página 8

ROASTERY BARISTA PLAN DE CAPACITACIÓN

Nombre: _____

Entrenador: _____

Día/Hora/Turno: _____

Siguiente Capítulo

Barista hrs. - .5 Entrenador de Barista. - .5

Módulos**Barista y Gerente**

- Revisión del Plan de Capacitación
- Compartir comentarios sobre la experiencia de capacitación
- ¿Qué salió bien? ¿Oportunidades?
- ¿Qué habilidades específicas desea continuar desarrollando?

NOTAS