

Página 1

Notas para el facilitador de Mixology Curiosity & Craft: Cerveza y Vino

Empezando

Utilice esta guía para facilitar la demostración de los flujos de trabajo de servicio y bebidas de Mixología como parte de las actividades Mixology Curiosity & Craft.

Consulte los flujos de trabajo de bebidas apropiados para que los socios los sigan.

Objetivos:

- Resalte los matices de Pasión por el Servicio, los flujos de trabajo de bebidas de mixología y preparación de bebidas
- Asegúrese de enfatizar los puntos clave y las razones por las cuales
- Durante las rondas de práctica, asegúrese de que los cantineros puedan atraer a los clientes mientras construyen bebidas

Recursos:

- Flujos de Trabajo de Bebidas
- Tarjetas de Recetas de Bebidas
- Fichas de Productos

Flujo de Trabajo de Servicio Total + Flujos de Trabajo de Bebidas Mezcladas y Compilaciones de Bebidas:

BIENVENIDOS:

1. Saludar: Cuando un cliente ingresa al bar, debemos sentirnos emocionados, agradecidos y listos.
 - Emocionado, porque este momento es para lo que ha sido todo el entrenamiento y estudio.
 - Agradecido, porque esta persona nos eligió a nosotros, eligió gastar su dinero ganado con tanto esfuerzo y pasar su precioso tiempo en nuestro bar, ¡eso es increíble!
 - Listos, porque nos respetamos a nosotros mismos, al cliente y a los demás y, por lo tanto, siempre estamos preparados para cumplir con nuestras necesidades
2. Verifique la identificación inmediatamente: el espacio alrededor del bar está designado como +21. Cuando un cliente ingresa por primera vez al espacio y se acerca a la barra para ordenar la bebida, es responsabilidad de los socios de la barra confirmar la edad del cliente con una forma legal de identificación
 - En última instancia, la responsabilidad recae en los cantineros para asegurarse de que no haya menores bebiendo en el bar.
3. Proporcionar servicio de agua: con estos pensamientos en mente, se debe dar la bienvenida a un cliente dentro de un minuto de su llegada, con contacto visual y un menú. Esto también ayuda a "marcar" el asiento y establecer el compromiso de servicio inicial.
 - Coloque un psavastos a su derecha* y vierta un vaso de agua. Este vaso debe mantenerse lleno durante el transcurso de la estadía, ya que es importante que se mantengan hidratados y sientan

que sus necesidades básicas están cubiertas.

Página 2

(continuación de la página 1)

3. .

o .

*Toma nota si el cliente es zurdo o prefiere su vaso a su izquierda, Si es así, ajuste el servicio en consecuencia.

- i. Manipulación de la cristalería: Toque la cristalería lo menos posible y cuando lo haga, sujétalo por el punto más bajo posible. Con copas, sostenga el vaso por el tallo. Si pasa una bebida a un cliente que no está sentado en la barra, sujete el pie del vaso para que pueda agarrarlo. Cuando levante un vaso de agua, rocas o highball, tómelo por el punto más bajo, con no más de dos y un pulgar. Esto se aplica al servicio y compensación.
- ii. Servilletas y Posavasos: los posavasos deben colocarse donde un vaso pueda sudar. No los necesitamos para copas, cerveza en vasos con patas o licores puros. Por regla general, si la copa tiene tallo o pie, o no se sirve fría o con hielo, no es necesario colocar un posavasos debajo de la copa.
- iii. Posavasos Refrescantes *Servicio Silencioso*: Es adecuado tocar una copa una vez que ha sido servido al cliente. Cambie el posavasos por uno nuevo cuando el cliente no esté mirando. Simplemente levante el vaso con el dedo medio y el pulgar mientras retira el posavasos con el índice y el anular. Coloque un posavasos nuevo debajo con la otra mano y devuelva el vaso. Idealmente, el cliente nunca se dará cuenta de que es necesario cambiar el posavasos. Simplemente estarán disfrutando de la experiencia y de su deliciosa bebida.

SUGERENCIA: (Conciencia, Empatía, Acción)

Ofrezca sugerencias significativas basadas en las preferencias del cliente. Tómese un momento para explicar la sección de cervezas y vinos, el orden en que aparece el producto en el menú, por región o de claro a oscuro. Esté preparado para tomar el pedido de inmediato o para darles un momento para pensar y acomodarse.

- Intuición: lo que distingue a una gran barman de un buen barman es la capacidad de la persona para leer a un cliente. Aproveche cada oportunidad desde el momento en que el cliente entra a la vista para evaluar sus necesidades. y mejorar su experiencia con su hospitalidad. Observar y saber cuándo acercarse al cliente para tomar su pedido. Esto le ahorra tiempo y evita que el cliente se sienta apresurado a decidir. Además, tenga en cuenta cuándo el cliente necesita orientación y ayuda con el menú. Si ese es el caso, es mejor intervenir rápidamente, en lugar de que jueguen un juego de adivinanzas para elegir la bebida.
- Conocimiento del Menú: Siéntase cómodo comparando y contrastando cada bebida mezclada. Si bien hay muchas, es importante conocer los perfiles de sabor de cada uno y por qué son equilibrados y únicos.

ENTRADA:

- Cuando el cliente haya hecho su elección, repítale el pedido. Esto es especialmente útil si hay un grupo de personas para no olvidar el pedido

Página 3

(continuación de la página 2)

- y asegurarse de que no se cometieron errores en ninguno de los dos lados. Coloca un posavasos a la derecha* de su vaso de agua mientras confirmas el pedido y ofreces eliminar los menús
- Despeje los menús tanto como sea posible para minimizar el desorden en la barra y reducir el riesgo de que los menús se ensucien.
- Realizar el pedido y la ruta a la estación apropiada. Incluya el número de asiento/mesa cuando corresponda e identificadores del cliente. Consulte los estándares CHIT si es necesario. Esto garantiza la precisión y la preparación y entrega de pedidos sin problemas.

CONSTRUIR Y RECIBIR

- Use el flujo de trabajo de bar apropiado y reciba un pedido consolidado
- Utilice siempre el servicio abierto. Backhanding a un cliente es cuando pasas por su espacio y muéstrales el dorso de tu mano. Piense en esto como un tabú y algo que debe evitarse siempre. Lo opuesto a eso es el servicio generoso. Cuando se acerque el cliente, ajuste la mano que usa para colocar el posavasos o el vaso de modo que la palma abierta quede frente a él, en lugar del dorso de la mano. Esta es la forma correcta de presentar. Esto también significa que debe sentirse cómodo sosteniendo y presentando las bebidas con la mano izquierda.

1. Preparación de la Bebida. Los cócteles se prepararán en la coctelería, siempre orientados al cliente. Comprenda y domine estas técnicas que son relevantes en este género son construir, remover y agitar.

a. Construir:

- Al hacer Aperitivo, estamos haciendo principalmente bebidas que se construyen. Una bebida construida es una bebida que se hace en el mismo vaso que se sirve. Por lo general, se construyen cócteles que tienen menos graduación o que se preparan simplemente con un licor y una batidora, como un highball.
- Al preparar un cóctel, los ingredientes se vierten sobre hielo, por lo que la dilución comienza inmediatamente. Las cantidades pequeñas son ideales para el equilibrio, pero la eficiencia y eficiencia y una mano hábil son la clave con estas bebidas aparentemente simples.

b. Agitar:

- Agitar cumple con la función de enfriar y diluir un cóctel. Dilución = agua. Este es un elemento crucial de cualquier cóctel con una fuerte base spirit
- 1. Tomemos por ejemplo el Negroni. Clásicamente, esta bebida es a partes iguales ginebra, vermú dulce y Campari. Aunque normalmente se sirve en las rocas, debido a la mayor graduación de los ingredientes, es importante removerlo para que se enfríe y ofrecer un poco de agua para ayudar a abrir los sabores. A algunas personas les gusta que les sirvan sus Negronis. En este caso, es fundamental que la bebida se agite por completo para crear el equilibrio perfecto entre los cuatro ingredientes: ginebra, vermú dulce, Campari y agua. Cuando se sirva sobre hielo, revuelva el cóctel hasta que esté aproximadamente al 75% de la tasa de dilución deseada antes de verter sobre hielo fresco. Esto asegura que cuando el cóctel llegue al cliente, estará fresco y listo para disfrutarlo por más tiempo.

Página 4

(continuación de la página 3)

1. Construir

b. Agitar

- .

2. La agitación mantiene la deliciosa textura de los ingredientes. Ya que no introduce nada de aire en la mezcla

c. Sacudir

- Es importante conocer la razón y el proceso de pensamiento detrás de sacudir un cóctel.
- Se agita un cóctel para enfriar, diluir y airear
- La aireación es clave aquí y un elemento importante de equilibrio y textura para cualquier cóctel con cítricos/jugo, crema o clara de huevo
- Generalmente, si hay un componente turbio en el cóctel, entonces la bebida debe agitarse para emulsionar completamente los ingredientes

d. Lanzar

1. Esta es una técnica que se encuentra entre resolver y sacudir y puede ser extremadamente teatral. Implica verter el contenido del vaso mezclador de un vaso a otro en largos arcos a lo largo del cuerpo. Hay muchos videos en línea de esta técnica, y es bueno conocerla, pero no es necesario en este programa.

2. Recetas

- Para la carbonatación en Aperitivo: Cuando un cóctel en su esencia es tan "simple", un balance de dos o tres ingredientes, es crucial que cada integrante esté en su mejor estado, ya que cada uno debe funcionar al más alto nivel. Nada está enmascarado. Por esta razón, es vital que un cantinero pueda verter libremente los elementos espumosos de una bebida. Cuando el club soda o el prosecco golpean una superficie, especialmente una superficie rugosa (una cuchara de bar o cubos de hielo) o una superficie caliente (el vaso), pierde su carbonatación. Piense en estas fuerzas externas como perforando la efervescencia fresca del líquido.
 - Para minimizar la pérdida de carbonatación, vierta la soda o prosecco deliberadamente entre el hielo y el vaso sobre el resto del líquido.
 - Al frotar suavemente el hielo hacia arriba con una cuchara de bar, el ingrediente carbonatado puede llegar al fondo del vaso y mezclarse con la mezcla homogénea. No es necesario agitar más.
- Enfriar previamente los componentes no carbonatados de una bebida antes de agregar el gaseos también es un paso importante para retener el burbujeante en un componente gaseos.
 - Cuando más frío es un líquido, mejor puede retener la carbonatación, ya que las moléculas son más "en reposo"
 - Cuando más caliente y más agitado esté un líquido, más fácilmente se liberarán las burbujas
- Solo se necesitan unos pequeños pasos junto con atención y cuidado para garantizar que el cliente obtenga la mejor bebida posible

- Si se sirve una bebida sobre cubos de Hoshizaki, tómese un momento para asegurarse de que los hoyuelos queden hacia abajo para que el hielo visible para el cliente sea un cubo liso.
 - Cuando sirva un cóctel sobre hielo esférico, asegúrese de que el hielo esté suave y transparente, sin escarcha del congelador ni trozos de hielo al azar sobre la esfera.
-

Página 5

(continuación de la página 4)

2. Recetas

- A veces, las ramitas de menta no mantienen bien su forma y están blandas. Si ese es el caso, no intente forzarlo como guarnición. Más bien déjalo a un lado para mezclarlo en cócteles.
 - Toma nota de la posición de la guarnición antes de servir.
 - Al colocar una bebida en capas, sostenga la cuchara en posición vertical y hacia el lado interior del lado del vaso para utilizar el cuenco redondo de la cuchara para suavizar la cida y mantener las dos capas separadas
- Building by the Round: Es vital que cuando entre un pedido de 4 tragos, las 4 bebidas se sirvan al mismo tiempo. Por esta razón, tenga cuidado de memorizar recetas y alinear la cristalería y preparar bebidas de "abajo hacia arriba". Esto no solo lo hará más eficiente, sino que también reducirá el desperdicio causado por errores. Las recetas se han proporcionado en el orden en que deben construirse. Siga el flujo de trabajo del servicio del servicio Building by the Round. Recuerde siempre limpiar su estación entre rondas de bebidas. Limpie cualquier goteo antes de servir las bebidas para que una vez que las bebidas estén fuera de la estación de trabajo, esté listo para la siguiente ronda.
 - Bebidas Preparadas
 - Guiones
 - Actúan como marcador en el vaso o lata
 - Los siguientes ingredientes requerirán un jugger, que no se bajará hasta que no quede nada para jugger
 - Reduce la posibilidad de olvidar estos componentes en la bebida
 - Modificador
 - Licor
 - En este punto vierta cualquier cerveza, vino o amaro que acompañe el pedido. Los ingredientes sin gas pueden reposar por un momento antes de terminar. Desea que los ingredientes carbonatados sean lo último que se vierta para que estén lo más frescos posible.
 - Ingrediente carbonatado (agua con gas/Prosecco)
 - Adorne todas las bebidas a la vez
 - Normas de limpieza
 - Limpie las herramientas cuando termine de construir y terminar los cócteles enjuagándolos con agua limpia
 - Limpie su estación a medida que avanza con un paño de limpieza empapado con desinfectante
 - Lávese las manos con tanta frecuencia como sea necesario y asegúrese de seguir procedimiento de doble lavado de manos

- Usted, su área de trabajo y sus herramientas deben estar limpios y listos para hacer la próxima ronda de bebidas antes de que se sirva la primera ronda de bebidas
 - Servicio de la bebida
 - Drop Line
 - Aperol Spritz: Aperol Aperitivo, Prosecco, Agua con Gas San Pellegrino.
-

Página 6

(continuación de la página 5)

- .
 - .
 - .
 - Así es el Aperol Spritz.
 - Uno de los aperitivos icónicos de Italia
 - Elaborado con Aperol agridulce, burbujeante Prosecco y agua con gas
 - La rodaja de naranja completamente el cóctel con aromas de frutas frescas y brillantes
 - Negroni Sbagliato <spal-yacht-oh>: Carpano Antica, Campari, Prosecco
 - Este es el Negroni Sbagliato <spal-yacht-oh>
 - Sbagliato significa error en italiano, ya que este cóctel surgió cuando un cantinero vertió por error spumante (vino espumoso de Pimonte) en su Negroni.
 - El resultado fue delicioso, y este cóctel se convirtió en un nuevo clásico. Ligero, agridulce, y refrescante
 - El Prosecco que usamos le da brillo a esta bebida
 - Reserve Milano Torino: Zucca Amaro, Carpano Antica, Campari.
 - Este es la versión del Chef Rocco del clásico Milano Torino, también conocido como Americano, con Campari y vermouth dulce y agua con gas.
 - Tomamos el nuestro un poco más profundo y rico sabor, con una pizca de Zucca, ruibarbo amaro, Campari y vermouth dulce Carpano Antica.
 - Americano: Carpano Antica, Campari, Agua con gas.
 - Este cóctel fue creado y llamado "Milano Torino" en Caffè Campari, de Milán, en la década de 1860
 - El nombre original hace referencia al Campari, que proviene de Milán, y vermouth dulce, originario de Turín
 - El Milano Torino se volvió extremadamente popular entre los expatriados estadounidenses durante la Prohibición y, como tal, adoptó el nombre "Americano", que no debe confundirse con la bebida espresso

Los pasos restantes del servicio y los estándares de la filosofía del servicio son los mismos para las bebidas mezcladas que aprendió para el vino y la cerveza.

- ENTREGAR
- CONSULTAR
- LICITACIÓN

Pasión por los matices de Servicio de la Experiencia de Mixología

- Conciencia: Permanezca de cara al cliente: ¡El cliente lo ve todo! Hazlo agradable.
 - Coloque las botellas boca abajo al verter
 - Regrese las botellas a la ubicación y posición exactas cuando haya terminado de verter
 - Tenga cuidado al verter, los derrames deben limpiarse inmediatamente. Mantenga su atención ordenada y limpia, sus manos, su persona y su uniforme siempre limpios
 - Al preparar las bebidas, vigile el espacio del cliente. Mantenga el agua llena, el espacio de la barra libre de migas y goteos, y los posavasos frescos.
 - Esté al tanto de cuando la gente entra y sale
 - Empatía
-

Página 7

(continuación de la página 6)

- Empatía
 - Al abrir y cerrar las puertas del enfriador y el lavavajillas, tenga cuidado de hacerlo en silencio, manteniendo el control de la puerta todo el tiempo. Una puerta que se cierra de golpe interrumpirá una experiencia placentera y podría interrumpir una hermosa presentación o conversación entre un socio y un cliente. Si bien es posible que los clientes no noten que las puertas se cierran en silencio, notarían si la puerta se cerrara de golpe.
 - Calcule el tono de la habitación y ajuste el tono y el volumen de su voz en consecuencia. Hable para que lo escuchen al otro lado de la barra, pero mantenga la conversación íntima y solo entre usted y los clientes a los que atiende.
- Acción
 - Sea consciente de cuánto líquido queda en la botella. Esto asegurará que nunca se quede sin nada en medio del servicio. Si una botella está baja, debe anotarlo y asegurarse de saber dónde está la botella de respaldo y que la parte posterior de la barra también está al tanto, para que puedan ayudarlo.