

Página 1

ROASTERY & RESERVE BLACK EAGLE Y TIRANDO UN SHOT PERFECTO

Visión General

Los cafés Starbucks Reserve® son algunos de los cafés más exquisitos del mundo. Depende de usted y de nuestros baristas entregar una bebida de espresso de alta calidad a nuestros clientes de manera oportuna y eficiente. El tiempo necesario para completar esta actividad variará según la experiencia del barista con el espresso.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Dosificar, apisonar y preparar el espresso perfecto
- Interactuar con los clientes mientras toma tragos de espresso

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 por grupos (grupos de dos o tres)

Lista de verificación:

- Esta actividad tomará 60 minutos para completar
 - Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de actividades
 - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Altas de Exploración de Café
 - Flujo de Trabajo Espresso Bar
 - Cafetera espresso Black Eagle y equipamiento
-

Página 2

ROASTERY & RESERVE BLACK EAGLE Y TIRANDO UN SHOT PERFECTO

Agenda

	Tiempo
Preparar al alumno	2 minutos
Demostrar y Enseñar a Hacer un Shot Perfecto	10 minutos
Practicar Hacer un Shot Perfecto	20 minutos
Demostrar y enseñar el proceso de limpieza	10 minutos

	Tiempo
Practicar el Proceso de Limpieza	15 minutos
Hacer un seguimiento	3 minutos
Duración Total:	60 minutos

Página 3

ROASTERY & RESERVE BLACK EAGLE Y TIRANDO UN SHOT PERFECTO

1. Preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de obtener tomas perfectas de espresso y mantener una máquina limpia:

- Tener conexiones significativas con los clientes, mantener la estación de trabajo limpia y seguir siempre los estándares de espresso crea la *Roastery and Reserve Experience*.
- Garantizar shots perfectamente elaborados es el primer paso para elaborar bebidas excepcionales

Evaluar conocimientos previos:

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tiene usando una máquina espresso?
- ¿Ha utilizado anteriormente una máquina de espresso manual?
- ¿Qué es lo más importante que rescata del video del espresso?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar de esta actividad:

- Primero, le presentaré cómo preparar un shot de espresso en el Black Eagle
- A continuación, le demostraré y le enseñaré cómo sacar un shot espresso en la Black Eagle y cómo limpiar la máquina de espresso.
- Finalmente, practicaré sacar un shot de espresso en la Black Eagle y limpiar la máquina de espresso

Página 4

ROASTERY & RESERVE BLACK EAGLE Y TIRANDO UN SHOT PERFECTO

2. Demostrar y enseñar a realizar el shot perfecto

Hacer: Usando el Flujo de Trabajo de la Barra Espresso, demuestre cómo obtener un shot perfecto de espresso. A medida que demuestra cada paso, asegúrese de decir los pasos principales en voz alta al barista.

- Preparar cesta
- Dosis

- Apisonar
- Limpie
- Insertar
- Terminar y Limpiar

Hacer: Demostrar cómo mantener limpios un molinillo Mythis y una máquina Black Eagle Espresso después de preparar un shot

Diga: Recuerden, cuando preparen shots de espresso:

- El botón central se usará con mayor frecuencia y está programado para una dosis doble espresso
- El botón izquierdo está configurado para producir un shot de *ristretto*
- El botón derecho está configurado para flujo libre. Esto se usa para shots de *lungo*

3. Practica sacar el shot perfecto

Hacer: Haga que el barista practique preparando un shot de espresso, consultando la tarjeta de flujo de trabajo según sea necesario.

- Pídale al barista que diga los pasos principales, los puntos clave y las razones en voz alta mientras practican.
- Observe, entrene y brinde retroalimentación mientras el barista practica.

Hacer: Luego, pruebe y describa el café con el barista.

Juntos, describan lo que notan visualmente. Prueben los shots y discuta las notas de sabor y los descriptores.

Pregunte: ¿Cómo compartiría su degustación con un cliente?

Página 5

ROASTERY & RESERVE BLACK EAGLE Y TIRANDO UN SHOT PERFECTO

4. Demostrar y enseñar el proceso de limpieza

Diga: Es importante limpiar el Black Eagle a lo largo del día. Cada dos horas, realizará un retrolavado de cabezas de cada grupo.

Hacer: Demostrar cómo retrolavar el Black Eagle

- Asegure el portafiltro ciego en el cabezal del grupo
- Cierre el agua, retire el portafiltro y desche el agua en la bandeja del drenaje
- Repetir tres veces
- Use un paño limpio y seco para limpiar la pantalla del cabezal del grupo

5. Practicar el proceso de limpieza

Hacer: Haga que el barista practique el retrolavado

- Pida al barista que diga los pasos en voz alta mientras practica
- Observar, asesorar y brindar retroalimentación mientras el barista practica

Página 6

ROASTERY & RESERVE BLACK EAGLE Y TIRANDO UN SHOT PERFECTO

6. Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Está listo para obtener tomas perfectas cuando prepara bebidas espresso.

Pregunte: ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su percepción 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 anotarlo en el plan de entrenamiento!