

Página 1

ROASTERY & RESERVE POUR OVER

Visión General

En esta actividad, se le presentará al barista cómo preparar un Pour Over. Este método de preparación produce una taza de café rica y limpia que es fácil de preparar y excelente para los clientes que no disfrutan de un café con mucho cuerpo

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Seguir la tarjeta de recetas para preparar un Pour Over para clientes

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)

Nota para el capacitador: si su tienda tiene el sistema Mod Bar Pour Over, asegúrese de usar esas recetas y tarjetas de flujo de trabajo.

Lista de verificación:

- Esta actividad tomará 30 minutos para completar
 - Revise los siguientes materiales:
 - Esta guía de actividades
 - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Altas de Exploración de Café
 - Tarjeta de Recetas Pour Over
 - Flujo de Trabajo de Preparación Pour Over
-

Página 2

ROASTERY & RESERVE POUR OVER

Agenda

	Tiempo
Preparar al alumno	2 minutos
Demostrar y Enseñar Pour Over	10 minutos
Practicar Pour Over	15 minutos
Hacer un seguimiento	3 minutos

	Tiempo
Duración Total:	30 minutos

Página 3

ROASTERY & RESERVE POUR OVER

1. Preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de preparar perfectamente un Pour Over siguiendo la tarjeta de recetas

- La preparación Pour Over produce una taza de café rica y limpia que es fácil de preparar y excelente para los clientes que no disfrutan de un café con mucho cuerpo
- Seguir la proporción y el molido exactos garantiza que entreguemos una taza de café consistente para nuestros clientes

Evaluar conocimientos previos:

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Qué experiencia tiene preparando un Pour Over?
- ¿Ha exhibido anteriormente teatro de café mientras prepara un Pour Over?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar de esta actividad:

- Primero, le presentaré cómo preparar café con un Pour Over.
 - Te demostraré y te enseñaré cómo preparar un Pour Over.
 - Finalmente, practicaré y demostraré la preparación de un Pour Over.
-

Página 4

ROASTERY & RESERVE POUR OVER

2. Demostrar y enseñar

Hacer: Usando la tarjeta de recetas de Pour Over, demuestre el método de preparación Pour Over.

- A medida que demuestra cada paso, asegúrese de decir pasos, puntos clave y razones por las cuales, en voz alta al barista.
- Explique la importancia de los elementos del teatro de café al barista mientras lo demuestra

Hacer: Demostrar cómo limpiar el Pour Over

- 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 elaboración de cerveza Pour Over, consultando la tarjeta de recetas de Pour Over según sea necesario.

- Pídale al barista que diga los pasos principales y las direcciones en voz alta mientras practican los pasos.
- Analice el valor de aprovechar los disparadores especiales durante el proceso de elaboración.
- Observe, etrene y brinde retroalimentación mientras el barista practica

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

Hacer: Pídele al barista que limpie el Pour Over.

- Pida al barista que diga cada paso en voz alta mientras practica
-

Página 5

ROASTERY & RESERVE POUR OVER

5. Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Está listo para preparar café para los clientes usando un Pour Over.

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!