

## Página 1

## ROASTERY &amp; RESERVE SIPHON BREW

**Visión General**

En esta actividad, le presentará al barista el proceso y el flujo de trabajo de elaboración 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 cafeter Siphon 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 Siphon para clientes
- Limpie y prepare la estación Siphon para el 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 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
    - Tarjeta de recetas De Siphon
    - Flujo de Trabajo de Preparación Siphon
- 

## Página 2

## ROASTERY &amp; RESERVE SIPHON BREW

## Agenda

|  | <b>Tiempo</b> |
|--|---------------|
| Preparar al alumno                     | 2 minutos     |
| Demostrar y Enseñar Preparación Siphon | 20 minutos    |
| Practicar Preparación Siphon           | 35 minutos    |

|                        | Tiempo            |
|------------------------|-------------------|
| Hacer un seguimiento   | 3 minutos         |
| <b>Duración Total:</b> | <b>60 minutos</b> |

---

Página 3

## ROASTERY & RESERVE SIPHON BREW

### 1. Preparar

#### ¿Por qué esto es importante?

#### Describe la importancia de preparar perfectamente un Siphon 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:

- ¿Que experiencia tienes elaborando un Siphon?
- ¿Ha exhibido anteriormente teatro de café mientras elaboraba un Siphon?

#### Que esperar

#### Explique al barista lo que puede esperar de esta actividad:

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

Página 4

## ROASTERY & RESERVE SIPHON BREW

### 2. Demostrar y enseñar

- 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:** Usando la tarjeta de recetas de Siphon, demuestre el método de preparación de Siphon

#### **Hacer:** Demostrar cómo limpiar el Siphon

- 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 Siphon, refiriéndose a la Tarjeta de Recetas Siphon según sea necesario.

- Pídale al barista que diga los pasos principales y las direcciones fuerte mientras practican los pasos.
- Discuta el valor de aprovechar los disparadores espaciales durante el proceso de elaboración.
- Observe, entrene 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 Siphon

- Pida al barista que diga cada paso en voz alta mientras practican.
- Observar, asesorar y brindar retroalimentación mientras practican la limpieza del Siphon.

---

Página 5

## ROASTERY & RESERVE SIPHON BREW

### 4. Seguimiento

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

**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 anotar en el plan de entrenamiento!