



CONSOLIDADOR Y CORREDOR DE BARISTAS DE TOSTADORES Y RESERVAS

Visión general

En esta actividad, aprenderá los flujos de trabajo para los puestos de consolidador y corredor. Estos puestos son esenciales para brindar la *Experiencia de Roastery and Reserve* a nuestros clientes. Emplatado y entregar con precisión los pedidos de los clientes prepara el escenario para crear momentos mágicos.

Objetivos de aprendizaje

- Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:
 - Describa la posición del consolidador y los pasos clave en el flujo de trabajo
 - Describa la posición de la corredera y la llave pasos en el flujo de trabajo
 - Placa y entrega de pedidos precisos A los consumidores

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 de pod (grupos de dos o tres)
- La capacitación debe ser dirigida por el capacitador de baristas.

Lista de Verificación

- Esta actividad tomará 60 minutos para completar
- Revise los siguientes materiales: • Esta guía de actividades
- Asegúrese de tener los siguientes suministros:
 - Atlas de Exploración de Café
 - Entrega al corredor y al cliente Experimente el flujo de trabajo
 - Consolidador y Orden Flujo de trabajo de consolidación



CONSOLIDADOR Y CORREDOR DE BARISTAS DE TOSTADORES Y RESERVAS

Visión general

	Tiempo
1 preparar al alumno	5 minutos
2 Demostrar y enseñar consolidador	10 minutos
3 Consolidador de práctica	15 minutos
4 Demostrar y enseñar al corredor	10 minutos
5 Corredor de práctica	15 minutos
6 Hacer un seguimiento	5 minutos
Duración total	60 minutos





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA CONSOLIDADOR Y CORREDOR – PREPARAR

1 preparar

¿Por qué esto es importante?

Describe la importancia de seguir los flujos de trabajo de consolidación y entrega al cliente:

- El flujo de trabajo de consolidación garantiza que los pedidos se coloquen correctamente en la placa, que todos los artículos en pedido se contabilicen y estén listos para la entrega de manera oportuna.
- El Flujo de Trabajo de Entrega al Cliente asegura que el cliente correcto reciba el pedido correcto y le brinda la oportunidad de mostrar su Pasión por el Servicio.

Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Ha servido alguna vez pedidos para los clientes?
- ¿Tiene experiencia previa entregando pedidos a clientes o sirviendo?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Primero, demostraré y enseñaré el rol de consolidador y el flujo de trabajo de consolidación.
- Practicarás el rol de consolidador y Consolidación Flujo de trabajo.
- A continuación, demostraré y enseñaré el papel del corredor y el Flujo de trabajo de la experiencia de entrega del cliente.
- Finalmente, practicarás el rol de corredor y el de Cliente. Flujo de trabajo de la experiencia de entrega.





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CONSOLIDADOR Y CORREDOR – PRESENTE Y PRÁCTICA

2 Demostrar y enseñar consolidador



Diga: El consolidador es responsable de organizar los pedidos de alimentos y bebidas para garantizar que todos los artículos del pedido estén preparados y listos para ser entregados al mismo tiempo.

Sí: lea el flujo de trabajo del consolidador y describa cada paso, punto clave y motivo:

- Recibir
- Organizar y escenificar
- Ensamblar
- Plato
- Entrega

Hacer: Haz que el barista te observe trabajando como consolidador.

3 Consolidador de práctica



Hacer: hacer que el barista trabaje como consolidador durante 15 minutos. Entrenador y proporcionar entrenamiento y reconocimiento durante la práctica.

Hacer: Asegúrese de que el barista siga los Estándares de Filosofía de Servicio para el rol de consolidador:

- La calidad de los alimentos y bebidas cumple con los estándares.
- Ejecutar estándares de enchapado.
- Las brechas operativas se comunican al Playcaller.
- Comunicar los detalles del pedido al cliente en el momento de la entrega.
- Manténgase orientado al cliente durante los tiempos de bajo volumen.



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

CONSOLIDADOR Y CORREDOR – PRESENTE Y PRÁCTICA

2 Demostrar y enseñar corredor



Diga: El corredor es responsable de recibir los pedidos del consolidador y entregárselos al cliente. El corredor también puede admitir la consolidación.

Sí: lea el flujo de trabajo de la experiencia de entrega del cliente y describa cada paso, punto clave y motivo:

- Localizar
- Entrega
- Gracias
- Terminar

Hacer: Haz que el barista te observe trabajando como corredor.

3 corredor de práctica



Hacer: Haga que el barista trabaje como mensajero durante 15 minutos. Entrenador y proporcionar entrenamiento y reconocimiento durante la práctica.

Hacer: Asegúrese de que el barista siga los Estándares de Filosofía de Servicio para el rol de corredor:

- Utilice un lenguaje corporal abierto y accesible.
- Sonría y comuníquese con todos los clientes de manera amistosa y genuina.
- Ofrezca llevar los pedidos al asiento del cliente.
- Proporcionar recomendaciones para elementos del menú como vuelos o maridajes.
- Asegúrese de que los invitados tengan todo lo que necesitan para disfrutar su experiencia



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA CONSOLIDADOR Y CORREDOR – SEGUIMIENTO

3 Seguimiento

Pregunte: ¿Cuáles son ejemplos de lenguaje corporal apropiado que usará como corredor? ¿Por qué es eso importante? Además del área de entrega, ¿dónde más puede entregar los pedidos?

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Debe estar listo para trabajar en las posiciones de Consolidador y Corredor en la tienda.

Pregunte: ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su mayor conocimiento 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!*