

EQUIPOS DE LIMPIEZA DE BARISTAS PARA TOSTADORES Y RESERVAS PARA EXPRESO

Visión general

En esta actividad, el barista aprenderá los procedimientos de limpieza de los equipos de producción de espresso. Tener equipos limpios y bien mantenidos es esencial para mantener nuestros estándares de calidad de bebidas y entregar bebidas perfectamente elaboradas para nuestros clientes. Utilizará el Manual de mantenimiento de equipos y limpieza de la tienda (SCEMM) como referencia cuando limpie cada equipo.

Objetivos de aprendizaje

Después de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Explicar cómo completar la limpieza del mediodía de la máquina de espresso Black Eagle
- Explicar cómo completar la limpieza al final del día del Black Eagle Espresso Máquina
- Describa el proceso para completar la limpieza al final del día para el Mythos Amoladora

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)

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
 - Roastery SCEMM- Black Eagle
 - Roastery SCEMM- Mythos Grinder



EQUIPOS DE LIMPIEZA DE BARISTAS PARA TOSTADORES Y RESERVAS PARA EXPRESO

Agenda

	Tiempo
1 preparar al alumno	5 minutos
2 Presente limpieza Black Eagle	5 minutos
3 Enseñar a limpiar Black Eagle	10 minutos
4 Practica la limpieza de Black Eagle	10 minutos
5 Limpieza presente Mythos Grinder	5 minutos
6 Enseñar a limpiar Mythos Grinder	10 minutos
7 Práctica de limpieza Mythos Grinder	10 minutos
8 Hacer un seguimiento	5 minutos
Duración total	60 minutos





TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

LIMPIEZA DEL EQUIPO DE EXPRESO- PREPARAR

1 preparar

Por qué esto es importante

Describe la importancia de limpiar todo el equipo de espresso:

- El equipo limpio lo ayuda a elaborar bebidas excepcionales de manera consistente y respalda la creación de la *Experiencia de Roastery and Reserve* para nuestros clientes.
- Cuando el equipo esté limpio, será más fácil calibrar y mantener los extractores de espresso.

Evaluar conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Alguna vez ha limpiado una máquina de espresso o un molinillo?
- ¿Tiene experiencia en el retrolavado de máquinas de espresso?

Que esperar

Explique al barista lo que puede esperar en esta actividad:

- Te presentaré la limpieza del Black Eagle Espresso Máquina y Amoladora Mythos.
- En primer lugar, le mostraré los productos y herramientas necesarios para limpieza de cada equipo.
- A continuación, demostraré y enseñaré cómo limpiar el equipo, siguiendo el SCEMM.
- Practicarás la limpieza de Black Eagle y Mythos Grinder antes de completar la actividad.

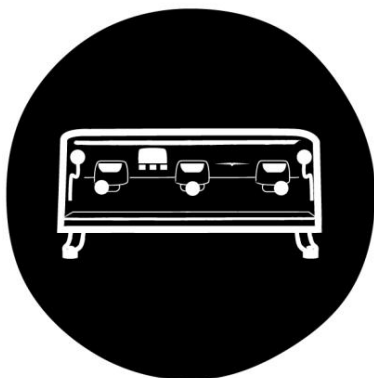




TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

LIMPIEZA DEL EQUIPO DE EXPRESO: PRESENTE Y PRÁCTICA

2 Demostrar la limpieza del águila negra



Hacer: Utilizando el Black Eagle SCEMM como referencia, describa las diferencias entre la limpieza al mediodía y al final del día.

Sí: muéstrelle al barista dónde ubicar las herramientas necesarias para limpiar el Black Eagle:

- Portafiltro ciego
- Limpiador de máquinas de espresso Cafiza®
- Pantallas difusoras

Hacer: Haz que el barista te observe al mediodía el Águila Negra:

- Lave los cabezales de grupo con retrolavado con agua.
- Limpiar las pantallas con agua.

3 Enseñar a Limpiar el Águila Negra



Hacer: siguiendo los pasos de Black Eagle SCEMM y usando el Modelo de Enseñanza, guíe al barista a través de una limpieza de mediodía para Black Eagle.

Discuta las normas de seguridad con el barista:

- Nunca quite el portafiltro mientras la máquina está retrolavando.
- Siempre pase por el ciclo de lavado y enjuague para eliminar todos los residuos químicos.
- Apague siempre la máquina cuando retire las pantallas difusoras.



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

LIMPIEZA DEL EQUIPO DE EXPRESO: PRESENTE Y PRÁCTICA

4 Practica la limpieza del águila negra



Hacer: Pida al barista que limpie el Black Eagle siguiendo los pasos del SCEMM. Asegúrese de que digan los pasos en voz alta mientras practican.

Hacer: Proporcione aliento y comentarios cuando sea necesario, y asegúrese de que se sigan todas las medidas de seguridad.

5 Demostración de limpieza del molinillo Mythos



Hacer: Usando el Mythos Grinder SCEMM como referencia, describa los pasos de limpieza. A medida que demuestra cada paso, asegúrese de enfatizar los consejos de seguridad:

• Desenchufe el molinillo.

• Tenga cuidado con los puntos calientes.

Hacer: Pídele al barista que te observe cuando cierras el molinillo Mythos.



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

LIMPIEZA DEL EQUIPO DE EXPRESO: PRESENTE Y PRÁCTICA

6 Enseñar a limpiar el molinillo Mythos



Hacer: siguiendo los pasos del Mythos Grinder SCEMM y usando el modelo de enseñanza, guíe al barista a través de la limpieza del Mythos Grinder.

Analice el consejo de seguridad para limpiar el molinillo Mythos®:

• Asegúrese de que el molinillo esté desenchufado.

• El barista debe notar los puntos calientes y no tocarlos hasta que se hayan enfriado.

7 Practique la limpieza del molinillo Mythos



Hacer: Pida al barista que limpie el molinillo Mythos siguiendo los pasos del SCEMM. Asegúrese de que digan los pasos en voz alta mientras practican.

Hacer: Proporcione aliento y comentarios cuando sea necesario, y asegúrese de que se sigan todas las medidas de seguridad.



TOSTADORA Y BARISTA DE RESERVA

LIMPIEZA DEL EQUIPO DE EXPRESO – SEGUIMIENTO

8 Seguimiento

Diga: Eso concluye la actividad de hoy. Está listo para limpiar Mythos Grinder y Black Eagle.

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!*