

LIDERAZGO Y ARTESANÍA DE LA MIXOLOGÍA: FUNDAMENTOS DE LA CERVEZA, SERVICIO + DEGUSTACIÓN



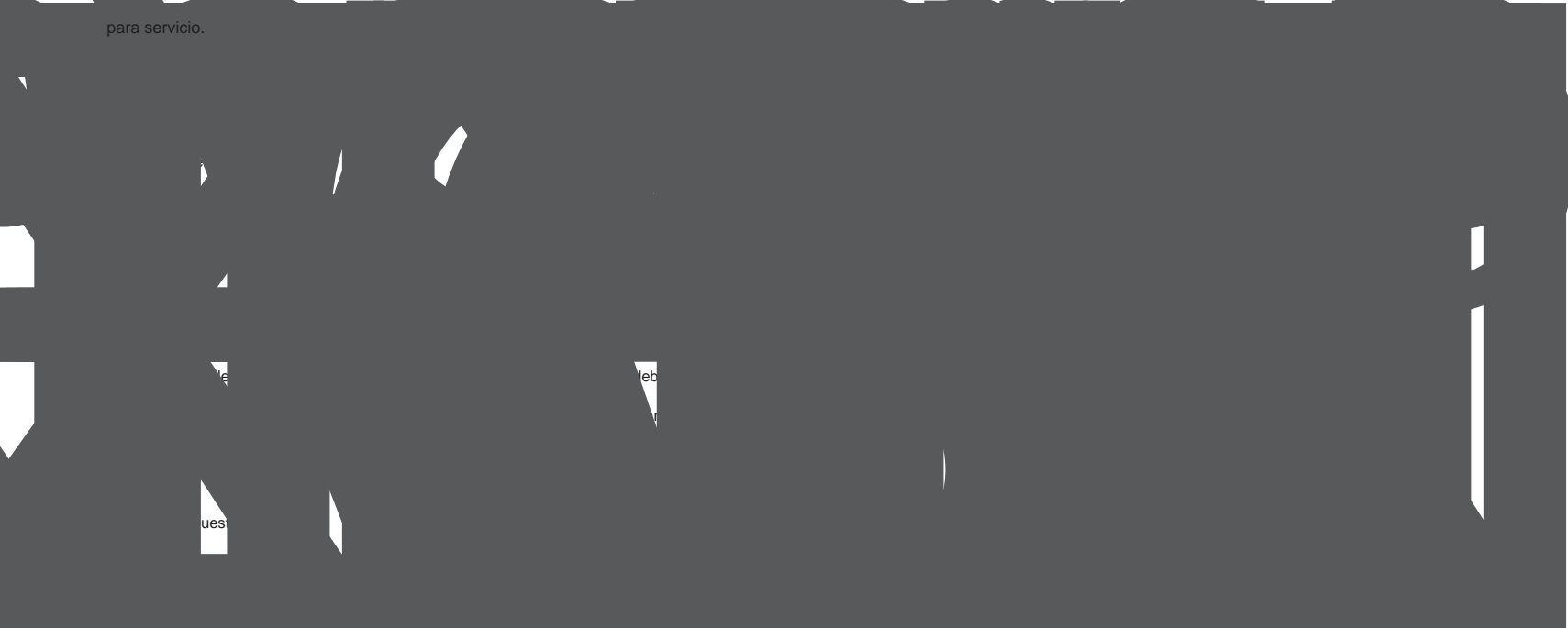
60 minutos



R<sup>™</sup>

Guía de actividades del entrenador

Esta actividad es una oportunidad para familiarizarse con los conceptos básicos de la cerveza, nuestros productos de cerveza y sidra, los flujos de trabajo aplicables y aplicar la pasión. para servicio.



clientes según el producto

conocimiento

- Mantener la calidad del producto

o Hojas de descripción del producto

o Mazo de cartas de recetas de mixología

o Productos de cerveza y sidra



1

**Preparar: presentar la actividad** (5 minutos)

**Bienvenido a la actividad Mixology Leadership & Craft: Beer Basics, Service + Tasting. En el transcurso de los próximos 30 minutos:**

- Revisar los conceptos básicos de la cerveza

- Revisar las hojas de productos de cerveza y sidra



**Dígale** al socio que van a aprender los pasos intencionales del servicio de cerveza Roastery and Reserve y los puntos de descanso naturales.

**Lea** los flujos de trabajo de cerveza y sidra.

**Demuestre** el servicio de cerveza siguiendo el Flujo de trabajo del servicio de cerveza destacando los puntos clave y las razones por las cuales.

**Pida** a los socios que hagan referencia al flujo de trabajo a medida que lo demuestra. Este es un componente crítico en la capacitación ya que la Pasión por el Servicio vive dentro de los pasos del servicio, que experimentarán durante esta actividad. Consulte las Notas del facilitador para obtener más detalles.

**Pregunte:** ¿Hay alguna pregunta?





3

### Práctica: verter cerveza y sidra (20 minutos)

#### Servicio de Cerveza/Sidra

**Pida** a su compañero que demuestre los pasos del servicio de cerveza. Repita el proceso según sea necesario hasta que los pasos del servicio se demuestren con éxito.

**Anime** a los socios a probar la cerveza siguiendo los pasos de degustación, haga referencia a los conceptos básicos de la cerveza de liderazgo en mixología.

**Revise** y discuta las notas de cata en comparación con las hojas de descripción del producto.

Repita según sea necesario según el tamaño del grupo para garantizar que todos los socios completen con éxito los pasos del servicio de cerveza. Los socios deben practicar con una cerveza diferente cada vez para permitir la degustación de todas las cervezas. Continúe con la sesión de práctica hasta que haya probado todas las cervezas y la sidra.

**Hacer:** Medir la capacidad de los socios para compartir historias y mostrar el teatro de mixología para los clientes mientras demuestra los pasos del servicio. Si el compañero aún no tiene confianza, continúe practicando hasta que gane confianza.

4

### Seguimiento (5 minutos)

**Diga: Con esto concluye esta actividad.** Está listo para discutir los conceptos básicos de la cerveza y nuestros productos actuales de cerveza y sidra con los clientes. Usted también está listo para verter cerveza y sidra siguiendo los flujos de trabajo adecuados para brindar pasión por el servicio.

**Pregunte:** ¿Qué preguntas tienen para mí? ¿Cuál fue su mayor conocimiento de la actividad?

**Diga:** Asegúrese de tomar algunas notas en su diario de aprendizaje.

¡Bien hecho y gracias por su tiempo y compromiso!

