

## Página 1

## ROASTERY &amp; RESERVE BARISTA CONSTRUCCIÓN DE LA BEBIDA

**Visión General**

Las construcciones de bebidas son cómo nos referimos a juntar los ingredientes de las bebidas para hacer nuestras bebidas exclusivas de café expreso y té. Usamos el flujo de trabajo Espresso Bar para elaborar bebidas excepcionales que brindan la experiencia de tostado y reserva a nuestros clientes. En tu capacitación digital aprendiste los conceptos básicos de cómo construir bebidas. Ahora, pondrás en práctica esos aprendizajes.

---

**Objetivos de aprendizaje**

Depués de completar esta actividad, los baristas deberían poder:

- Preparar bebidas de espresso clásicas y exclusivas
- Describir y seguir el flujo de trabajo Espresso Bar
- Explicar recetas de bebidas usando las tarjetas de preparación de bebidas

**Direcciones**

- Para aprovechar al máximo la actividad, planee dirigir esto como un ejercicio uno a uno con el barista
- También puede usar esta guía para el entrenamiento pod (grupos de dos o tres)

**Lista de verificación:**

- Está actividad tomará 60 minutos para completar
  - Revise los siguientes materiales:
    - Esta guía de actividades
    - Guía de discusión
  - Asegúrese de tener los siguientes suministros:
    - Atlas de Exploración de Café
    - Tarjetas de Preparación de Bebidas
    - Menú de Bebidas
    - Flujo de Trabajo Espresso
    - Flujo de Trabajo Milk Steaming
- 

## Página 2

## ROASTERY &amp; RESERVE BARISTA CONSTRUCCIÓN DE LA BEBIDA

## Agenda

**Tiempo**

---

	<b>Tiempo</b>
Preparar al alumno	3 minutos
Observe el Flujo de Trabajo Espresso Bar	5 minutos
Presente el Flujo de Trabajo Espresso Bar	10 minutos
Eseñar el Flujo de Trabajo Espresso Bar	15 minutos
Práctica	25 minutos
Hacer un seguimiento	2 minutos
<b>Duración Total:</b>	<b>60 minutos</b>

Página 3

## ROASTERY & RESERVE BARISTA CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS - PREPARACIÓN

### 1. Preparar

#### ¿Por qué esto es importante?

Describa la importancia de elaborar bebidas a la perfección siguiendo las Tarjeta de Preparación de Bebidas y el Flujo de Trabajo:

- Los Flujos de Trabajo brindan el método para elaborar bebidas de manera eficiente al mismo tiempo que brindan la *Roastery* y *Reserve Experience*.
- Las Tarjetas de Preparación de Bebidas aseguran una bebida elaborada consistentemente.

#### Que esperar

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

- Te presentaré la elaboración de múltiples bebidas en la posición del bar.
- Primero, te mostraré los productos y herramientas necesarios para elaborar bebidas en el bar.
- A continuación, le demostraré y le enseñare cómo elaborar bebidas en espresso bar siguiendo el flujo de Trabajo Espresso Bar.
- Practicarás la elaboración de bebidas antes de que completemos la actividad.

#### Evaluar los conocimientos previos

Hágale al barista las siguientes preguntas:

- ¿Ha preparado bebidas de café espresso, cold brew y té anteriormente?
- ¿Alguna vez has elaborado bebidas mientras interactúas ¿con clientes?

Página 4

## ROASTERY & RESERVE BARISTA CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS - PRESENTACIÓN Y PRÁCTICA

### 2. Observar

**Hacer:** con el barista, observe la posición del Espresso Bar.

Resalta lo siguiente con el barista:

- Mencione el flujo de trabajo, los puntos clave y las razones.
- Tenga en cuenta las recetas a medida que se preparan las bebidas.
- Reforzar los estándares de milk steaming y espresso.

### 3. Presente

**Hacer:** Revise el menú de bebidas de su tienda con el barista. **Hacer:** Revise las Tarjetas de Preparación de Bebidas con el barista, Asegúrese de mencionar los puntos clave cuando discuta la línea de bebidas. Haga preguntas para verificar la comprensión, por ejemplo:

- ¿Cuántos tragos caben en un Reserve grande latte?
- ¿En qué tamaño de vaso viene un "cortado"?

---

Página 5

## ROASTERY & RESERVE BARISTA CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS - PRESENTACIÓN Y PRÁCTICA

### 4. Eseñe el Flujo de Trabajo Espresso Bar

**Hacer:** Siguiendo el Flujo de Trabajo Espresso Bar, enseñe al barista cómo elaborar las siguientes bebidas:

- Latte
- Cortado
- Undertow
- Mocha

Describa cada paso en el Flujo de Trabajo, así como la receta mientras elabora cada bebida.

### 5. Práctica

**Hacer:** Que el barista elabore las mismas cinco bebidas. Pruébelos y descríbalos juntos para garantizar la calidad de la bebida. Proporcione comentarios si es necesario.

- Pídale al barista que diga Flujo de Trabajo, los puntos claves y las razones en voz alta mientras practica los pasos.
- Observe y brinde orientación mientras practican la elaboración de bebidas.

Esta es una gran oportunidad para evaluar el conocimiento del barista sobre el Flujo de Trabajo Espresso. Siéntase libre de revisar esta información con el barista si es necesario.

Página 6

## ROASTERY & RESERVE BARISTA CONSTRUCCIÓN DE BEBIDAS - SEGUIMIENTO

### 6. Seguimiento

**Diga:** Eso concluye la actividad de hoy. Estás listo para hacer bebidas para nuestros clientes.

**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 necesot amás tiempo de práctica. ¡Asegúrate de anotarlo en el plan de entrenamiento!