

# Archivo PDF original: [Link](#)

Página 1

## PRUEBA DE HABILIDAD: CHEMEX

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

Explica lo que amamos de...	Y	N	Comentarios
El socio proporciona una explicación detallada de Chemex.			
Siga el flujo de trabajo de preparación Chemex para preparar el café.	Y	N	Comentarios
La estación Chemex tiene todos los utensilios correctos. La estación está limpia y libre de desorden			
Abra el filtro de papel entre el tercer y cuarto pliegue.			
Colóquelo en la parte superior del Chemex con el lado más grueso (la mayoría de los pliegues) hacia el punto de vertido.			
Llene la tetera hasta la línea "T-Iced" con agua caliente. Humedezca el filtro y precaliente la cafetera Chemex.			
Deseche el agua en el Chemex antes de preparar café.			
Asegúrese de que el molino no tenga residuos de café.			
Ajuste a la posición de molido correcta.			
Coloque el recipiente de café en la báscula y ajústelo a 0g. Pese 45 gramos de café en granp en el recipiente de café.			
Mulela los granos en el receptáculo de café.			
Asegúrese de que no quede café en el molino.			
Deje que el cliente huela la fragancia del café recién molido en el recipiente.			
Coloque Chemex en la báscula.			
Transfiera los restos del receptáculo de café a Chemex y restablezca la báscula a 0g.			
Llene la tetera con agua caliente justo por encima de la línea "V-HOT".			
Vierta una pequeña cantidad de agua para saturar todas las zonas. Haga una pausa de 30 segundos para permitir que el café florezca.			

<b>Siga el flujo de trabajo de preparación Chemex para preparar el café.</b>	<b>Y</b>	<b>N</b>	<b>Comentarios</b>
Lenta y uniformemente, con un pequeño movimiento circular, vierta aproximadamente la mitad del agua caliente sobre el suelo evitando los lados de la tetera. Espere 30 segundos para evitar el sobrellenado. Continúe vertiendo agua caliente sobre los restos con un pequeño movimiento circular, evite los lados de la tetera hasta que la báscula muestre un peso de 720 gramos			

Página 2

## PRUEBA DE HABILIDAD: CHEMEX

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

<b>Siga el flujo de trabajo de preparación Chemex para preparar el café</b>	<b>Y</b>	<b>N</b>	<b>Comentarios</b>
Permita que el café se elabore. La bebida está terminada cuando el goteo ha terminado por completo.			
Deseche el filtro/molino de café.			
Vierta una pequeña cantidad de café preparado en una taza de degustación, huela y pruebe la calidad antes de servirlo al cliente.			
El socio sirve el café de una manera atractiva, las tazas no se derraman y el compañero sigue las pautas correctas del emplatado.			
Mantener limpio el puesto de trabajo.			

<b>Eleve la experiencia del cliente en el café y el método de preparación</b>	<b>Y</b>	<b>N</b>	<b>Comentarios</b>
El socio es comprometido con el cliente explicando el proceso de elaboración a lo largo del flujo de trabajo.			
El socio demuestra conocimiento y pasión por el café de una manera que involucra al cliente.			
El socio crea un momento de "storytelling" para el cliente.			
El café está emplatado y presentado de acuerdo con los estándares y servido de manera profesional y atractiva. *El socio hace contacto visual con el cliente cuando entrega el café con una sonrisa.			

Página 3

## PRUEBA DE HABILIDAD: CHEMEX

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

Sabor del café	Y	N	Comentarios
El capacitador prueba el café: el sabor del café coincide con la descripción proporcionada por el compañero.			
Gestión del tiempo	Y	N	Comentarios
El tiempo de presentación fue de 10 a 15 minutos.			
Conocimiento del café	Y	N	Comentarios
Pregunte: Compara al menos 2 diferencias entre un método de preparación Chemex y Pour Over.			

Página 4

## PRUEBA DE HABILIDAD: CHEMEX

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

### Criterios completos de presentación

#### Explícanos lo que nos gusta de él...

"Describa las características de sabor de una taza de café preparado Chemex.

- Produce una taza rica, limpia y sabrosa de café preparado.
- \*La cafetera Chemex en sí misma es una forma accesible de preparar una taza de café con un sabor y cuerpo limpios y completamente desarrollados. El Chemex combina elegancia y funcionalidad, usando un método de vertido con una jarra de vidrio.
- \*El Chemex resalta las notas más brillantes del café y produce una taza limpia y dulce

"

#### Siga el flujo de trabajo de preparación Chemex para preparar el café

El Partner ha preparado su estación Chemex con todos los utensilios correctos\*. La estación debe estar limpia y libre de desorden.

Abra el filtro de papel entre los pliegues tercero y cuarto, colóquelo en la parte superior del Chemex con el lado más grueso (la mayoría de los pliegues) hacia el punto de vertido.

Agregue agua caliente en la tetera hasta la línea "T-Iced". Vierta agua caliente hasta la parte superior del Chemex para humedecer todo el filtro. Incluida la parte que se encuentra sobre el vidrio. Asegúrese de que su compañero deseche el agua en el Chemex antes de preparar café.

Asegúrese de que el molino no tenga restos de café y ajústelo a la posición de molido correcta.

Coloque el recipiente de café en la báscula y reinicie la báscula a 0g. Pese 45 gramos de café en grano en el recipiente de café.

Muela los granos en el recipiente de café. Asegúrese de que no quede café en el molino.

**Criterios completos de presentación**

---

Deje que el cliente huela la fragancia del café recién molido en el recipiente.

---

Coloque Chemex en la báscula. Transfiera los restos del receptáculo de café al filtro humdo en ele Chemex y restablezca la escala a 0.

---

Llene la tetera con agua caliente justo por encima de la línea "V-HOT".

---

Vierta una pequeña cantidad de agua para saturar todas las zonas. Haga una pausa de 30 segundos para permitir que el café florezca.

---

Lenta y uniformemente, con un pequeño movimiento circular, vierta aproximadamente la mitad del agua caliente sobre el suelo evitando los lados de la tetera. Espere 30 segundos para evitar el sobrellenado. Continué vertiendo agua caliente sobre los restos con un pequeño movimiento ciruclar, evite los lados de la tetera hasta que la báscula muestre un peso de 720 gramos

---

Permite que el café se elabore. La bebida está terminada cuando el goteo haya terminado por completo.

---

Página 5

**PRUEBA DE HABILIDAD: CHEMEX**

- NOMBRE DEL SOCIO: \_\_\_\_\_
- NOMBRE DEL ENTRENADOR: \_\_\_\_\_
- FECHA: \_\_\_\_\_

**Criterios completos de presentación**

---

**Siga el flujo de trabajo de preparación Chemex para preparar el café (contiunación)**

---

Deseche el filtro/molino de café.

---

Vierta una pequeña cantidad de café preparado en una taza de degustación, huela y pruebe la calidad antes de servirlo al cliente.

---

El socio sirve el café de manera atractiva, las tazas no se derraman y el socio sigue las pautas correctas de emplatado.

---

Mantener limpio el puesto de trabajo.

---

**Eleva la experiencia del café y el metodo de preparación**

---

El socio involucró al cliente al explicarle el proceso de elaboración a lo largo del flujo de trabajo.

---

El socio demuestra conocimiento y pasión por el café de una manera que involucra al cliente.

---

- \*El socio crea un momento de "storytelling" para el cliente, compartiendo información sobre el origen, la calidad, el método de preparación, el tostado, la mezcla, las prácticas del CAFÉ, la historia del café y/o otras experiencias personales acerca del café
  - \*Proporciona una descripción de las características del café (Cuerpo, Acidez, Aroma y Sabor
-

**Criterios completos de presentación**

---

El café presenta y se sirve de forma profesional y atractiva. \*El socio hace contacto visual con el cliente cuando entre el café con una sonrisa.

---

**Sabor del café**

---

El capacitador prueba el café: el sabor del café coincide con la descripción proporcionada por el compañero.

---

**Gestión del tiempo**

---

El tiempo de presentación fue de 10 a 15 minutos. El socio presentó la degustación de café en tiempo y forma, brindando la información adecuada en equilibrio con la degustación es decir, el compañero compartió la suficiente información acerca del café.

---

**Conocimiento del café**

---

***Pregunte: Comparta al menos 2 diferencias entre un método de preparación Chemex y Pour Over.***