

УРОК 2: ИНСТРУМЕНТЫ БАРИСТА И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ СТАНДАРТЫ

Опытный бариста умеет максимально использовать каждый доступный инструмент. Он также понимает, что отличный кофейный сервис — это не только то, что в чашке, но и впечатление клиента.

Инструменты бариста для стабильности

- о **Весы.** Цифровые весы измеряют дозу и выход с точностью до десятой доли грамма, обеспечивая стабильность каждого шота. Нестабильная дозировка — один из самых быстрых способов испортить качество эспresso.
- о **Таймеры.** Во многих весах есть таймер, но отдельный таймер помогает точно измерять время экстракции, особенно при настройке рецептов.
- о **Инструменты распределения.** Такие инструменты, как WDT, разбивают комки в кофейной таблетке перед темперовкой, снижая риск неравномерного пролива.
- о **Темперы.** Плоский темпер подходящего размера обеспечивает ровную поверхность для экстракции. Некоторые темперы откалиброваны для одинакового давления.
- о **Инструменты выравнивания.** Они сглаживают поверхность кофейной таблетки перед темперовкой, способствуя равномерному потоку воды.
- о **Питчеры.** Разные формы носика подходят для разных узоров латте-арта. Острый носик хорош для детальных рисунков, более округлый — для плавных заливок.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 2:

Инструменты бариста для стабильности

- о **Термометры.** Особенно полезны при обучении взбиванию молока, чтобы попадать в идеальный диапазон 55–65 °C.
- о **Инструменты для чистки.** Щётки для группы, щётки для кофемолки и салфетки из микрофибры необходимы для ухода за оборудованием между использованиями.

Выбирайте инструменты, которые удобно и сбалансированно лежат в руке. Работа бариста — это повторение, поэтому эргономика здесь также важна, как и при организации рабочего места.



SYSTEMA COFFEE

УРОК 2:

Профессиональные стандарты: мышление гостеприимства

Технические навыки — это лишь половина работы. Вторая половина — создание опыта для гостя. Вот ключевые моменты:

- о **Внимание к деталям.** Подавайте каждый напиток при нужной температуре, в чистой посуде и с безупречной подачей. Следите, чтобы не касаться ободка чашки ради чистоты.
- о **Ориентация на клиента.** Приветствуйте тепло, внимательно слушайте заказ и по возможности подстраивайтесь под предпочтения.
- о **Скорость без потери качества.** Работайте эффективно в часы пик, не жертвуя качеством напитка.
- о **Коммуникация.** Будьте понятны и вежливы с гостями и коллегами. В кафе хорошая коммуникация предотвращает ошибки и помогает команде работать слаженно.
- о **Последовательность в поведении.** Профессиональный бариста держит одинаково высокий стандарт каждый день, а не только когда есть настроение.

Клиенты могут забыть точный вкус своего кофе, но всегда запомнят, что вы заставили их почувствовать.



ДОМАШНЯЯ РАБОТА

ПРОВЕРКА ИНСТРУМЕНТОВ И СЕРВИСА

- о Пересмотрите инструменты, которые используете ежедневно, и отметьте пробелы в наборе.
- о Попрактикуйтесь с инструментом распределения или калиброванным темпером, чтобы повысить стабильность.
- о В условиях кафе разыграйте работу в часы пик, концентрируясь на сохранении качества при быстрой подаче и позитивном настрое.



SYSTEMA COFFEE