



## ¿Cómo ser un buen barista?

- El servicio al cliente es de suma importancia para ser un buen barista
- clave para ser un buen barista.
- Para ofrecer un servicio de excelencia, un barista debe contar con una formación integral.
- La labor del barista es promover la cultura del café de calidad.

**Guadalajara, Jalisco a 23 de enero de 2023.** Si bien la labor de cada uno de los profesionales que interviene en la elaboración de la taza de café es clave para lograr un resultado de excelencia, el rol del barista resalta sobre el resto. Además de ser la cara que brinda servicio al comensal, el barista es el responsable de lograr un equilibrio de sabores perfecto en la preparación de bebidas y que destaque la calidad del café.

Sin embargo, para ser un **buen barista** se requiere más que estudio y práctica sobre la elaboración de bebidas de especialidad. *Miriam Aldana* y *Guillermo Lugo*, fundadores de **EntreNubes de Café**, nos comparten algunos consejos que te ayudarán para convertirte en el mejor barista.

1. **Dar la bienvenida:** La hospitalidad es primordial en el sector de servicios, por este motivo, un barista debe tener la habilidad y disposición para acercarse al cliente y recibirlo con una cordial bienvenida.
2. **Aprender a leer al cliente.** Hacer un par de preguntas básicas ayudarán al barista identificar al tipo de cliente que va a atender. Preguntas como:

“¿Qué te puedo ofrecer?” o “¿Te gustan las bebidas con leche?”, motivarán al cliente a expresar sus preferencias y, con base en estas, el barista podrá hacer algunas recomendaciones.

3. **Conocer el café y sus procesos.** Es fundamental que el barista conozca todos los detalles sobre café que ofrece (variedad, lugar de origen, tipo de tueste, etc.). Con esta información será capaz de explicar al cliente cada etapa de la cadena de valor del café, así como asegurarle que el café que va a consumir es de buena calidad.
4. **Capacitarse correctamente.** Además de los métodos y técnicas para la preparación de bebidas, es necesario que el barista también domine el uso de la maquinaria y herramientas que utilizará en su día a día. En este sentido, debe saber para qué sirven, cómo funcionan y el tipo de limpieza o mantenimiento que requieren.
5. **Dominar el arte de vender y ofertar.** Estar al tanto de las tendencias del mercado es esencial en la industria de café, especialmente cuando se administra un negocio. Por este motivo, un buen barista debe conocer el valor de los insumos que se utilizan en la preparación de bebidas, así como el rango de precios en el que estas se pueden ofrecer al público.
6. **Ampliar tus habilidades.** Un barista no sólo se encarga de preparar y servir café, por ello también debe conocer las técnicas y procesos para elaborar una amplia variedad de bebidas a base de café, té, cacao, entre otras. De esta manera podrá brindar una oferta completa a sus comensales.
7. **Ofrecer experiencias.** Si bien el servicio al cliente es esencial, una experiencia sensorial única es un plus que sólo el barista puede brindar. Su labor como profesional será promover la cultura del café de calidad e invitar al cliente a disfrutar de los aromas y sabores de una buena taza de café.

“Un buen barista tiene el poder de hacer que una persona comience o termine su día de forma extraordinaria”, comentó *Lugo*. Y esto es un hecho pues, gracias a las habilidades y conocimientos que poseen estos profesionales, los clientes pueden disfrutar de experiencias inigualables en cada taza de café.

### **Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara**

Exposición con más de 11 años de experiencia que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Participan productores de café, tostadores y molinos, repostería, pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes y saborizantes, jaleas, quesos artesanales, café y té, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres y conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, mezclas de café, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetas y publicaciones especializadas, entre otras cosas más.

Para más información visita la página: [www.cafeygourmet.com](http://www.cafeygourmet.com)

### **Acerca de Tradex Exposiciones**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados. Para más información visita la página:

[www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

### **Contacto de prensa**

Claudia Orozco

Relaciones Públicas Tradex Exposiciones

[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx) / [claudia.orozco1982@gmail.com](mailto:claudia.orozco1982@gmail.com)

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322