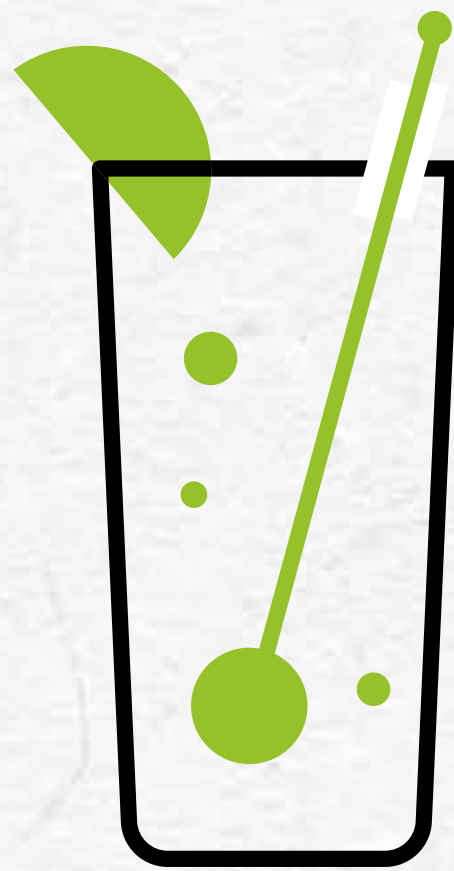


..... DIAGEO .....

**BAR ACADEMY**

.....  
R A I S E T H E B A R

# **CÓCTELES SIN ALCOHOL Y DE BAJA GRADUACIÓN**



# CÓCTELES SIN ALCOHOL Y DE BAJA GRADUACIÓN

## INFORMACIÓN GENERAL DE CÓCTELES SIN ALCOHOL Y DE BAJA GRADUACIÓN

- La preocupación de los clientes por su bienestar se refleja en un cambio notorio en los **hábitos del beber**.
- Cada vez más, los establecimientos deben satisfacer distintas **necesidades alimentarias** y estilos de vida. Las más populares incluyen: sin alcohol, baja graduación, bajas calorías o sin azúcar.
- La variedad de marcas sin alcohol o de baja graduación les dan a los clientes **más opciones** y son una excelente **oportunidad para ponerse creativos**, por ejemplo: Gordon's 0.0%, Ketel One Botanical, Seedlip, Aecorn y Tanqueray 0.0%.

## LECTURA COMPLEMENTARIA:

CÓCTELES CON BAJA GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

CÓCTELES CON BAJO NIVEL DE AZÚCAR



# CÓCTELES SIN ALCOHOL Y DE BAJA GRADUACIÓN

- La oferta de bebidas sin alcohol y de baja graduación está en constante mejora y evolución, por lo que es importante **estar actualizado y compartir conocimiento**.
- **Experimenta y prueba los cócteles recomendados** por las marcas sin alcohol o de baja graduación. También puedes preparar algunas de las recetas de nuestros expertos. Asegúrate de usar la Planilla de Experimentación [aquí](#).
- Al eliminar el alcohol del núcleo de la bebida, puedes **buscar nuevas formas** de lograr equilibrio. Enfócate en el sabor y en los distintos ingredientes para construir el perfil que deseas.

## LECTURA COMPLEMENTARIA:

[CÓMO HACER QUE TUS CÓCTELES SEAN RENTABLES](#)

[CÓCTELES BAJOS EN ALCOHOL CON TESS POSTHUMUS](#)



## PLANILLA DE EXPERIMENTACIÓN: CÓCTELES SIN ALCOHOL Y DE BAJA GRADUACIÓN

Prueba estas bebidas recomendadas y responde las preguntas debajo para ayudarte a crear tus propios cócteles sin alcohol o de baja graduación.

**¿A QUÉ AMBIENTE U OCASIÓN CORRESPONDE?**

**¿CUÁL ES EL SABOR PRINCIPAL?**

**¿QUÉ ES LO QUE MÁS TE GUSTA DE ESTA BEBIDA?**

**¿CÓMO PODRÍAS EXPERIMENTAR CON ESTA BEBIDA?**

**NOTAS**

<b>NOGRONI</b> por Seedlip	<b>KETEL ONE</b> <b>BOTANICAL CON SODA</b>	<b>¡HAZ EL TUYO PROPIO!</b>
<p><b>INGREDIENTES</b></p> <p>25 ml SEEDLIP SPICE 94 25 ml AECORN BITTER 25 ml AECORN AROMÁTICO</p> <p><b>MÉTODO</b></p> <p>SERVIR SOBRE HIELO Y REVOLVER</p> <p><b>CRISTALERÍA Y DECORACIÓN</b></p> <p>COPA DE VINO SIN TALLO DECORAR CON UNA RODAJA O CUÑA DE NARANJA</p>	<p><b>INGREDIENTES</b></p> <p>42 ml KETEL ONE BOTANICAL - PEPINO &amp; MENTA 80 ml SODA</p> <p><b>MÉTODO</b></p> <p>COMBINAR LOS INGREDIENTES EN LA COPA</p> <p><b>CRISTALERÍA Y DECORACIÓN</b></p> <p>COPA DE VINO DECORAR CON CÍTRICO O FRUTA FRESCA</p>	<p><b>INGREDIENTES</b></p> <p><b>MÉTODO</b></p> <p><b>CRISTALERÍA Y DECORACIÓN</b></p>
P. E.J. DECORACIÓN, BEBIDA DE MEZCLA, ETC.	P. E.J. DECORACIÓN, BEBIDA DE MEZCLA, ETC.	P. E.J. DECORACIÓN, BEBIDA DE MEZCLA, ETC.
P. E.J. ¿QUÉ FUNCIONÓ BIEN Y QUÉ NO?	P. E.J. ¿QUÉ FUNCIONÓ BIEN Y QUÉ NO?	P. E.J. ¿QUÉ FUNCIONÓ BIEN Y QUÉ NO?

# CÓCTELES SIN ALCOHOL Y DE BAJA GRADUACIÓN

## GUÍA PARA INTRODUCIR OPCIONES SIN ALCOHOL Y DE BAJA GRADUACIÓN A TUS CLIENTES

### PREPARACIÓN



#### CAPACITACIÓN

Asegúrate de que tu equipo esté capacitado para satisfacer necesidades específicas y variadas.



#### ADÁPTATE A LA OCASIÓN

Decide qué ocasión quieres abarcar con tus opciones de bebida.



#### COMPARTE CONOCIMIENTO

Este es un espacio cambiante, así que crea y comparte conocimiento con los demás.

### DURANTE EL SERVICIO



#### ESCUCHA

Busca comprender, de forma activa, las necesidades y los deseos de los clientes.



#### RECOMENDACIONES FUNDAMENTADAS

Una vez que entiendas sus necesidades, utiliza tu conocimiento para hacer recomendaciones hechas a medida.



#### OFRECE DEGUSTACIONES

Las degustaciones les permiten a los clientes probar sin compromiso y ayudan a establecer un vínculo.