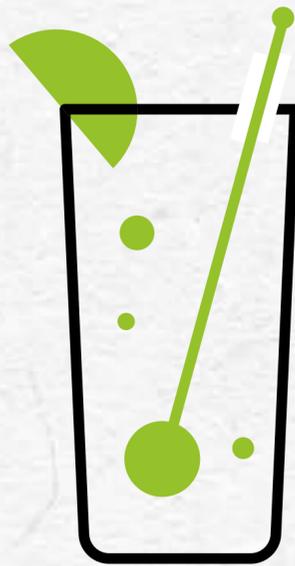


..... DIAGEO

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

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

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.