



FUDO

Checklist de buenas prácticas para baristas

Simple y aplicable.



Ser barista es mucho más que preparar café

Es crear experiencias memorables en cada taza. Con este checklist, podrás ordenar tu rutina, mantener la calidad del servicio y reducir errores que afectan la rentabilidad del negocio.

¿Listo para mejorar tu performance detrás de la barra? Sigamos estos pasos prácticos.





ANTES DEL SERVICIO

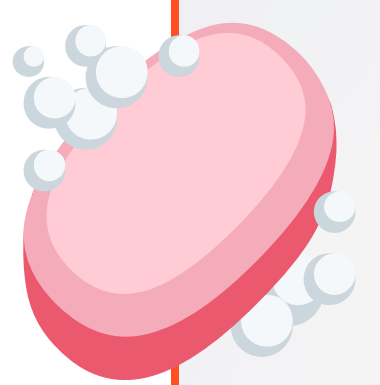
- ☐ Verificar que la máquina, molino y vaporizador estén limpios y funcionando correctamente.
- ☐ Medir la dosis de café y ajustar la molienda según humedad, temperatura y tipo de grano.
- ☐ Preparar el área de trabajo por estaciones para mantener fluidez.
- ☐ Registrar el stock inicial de insumos (granos, leche, jarabes, toppings) y reportar faltantes.
- ☐ Verificar temperaturas de refrigeradores y funcionamiento de equipos eléctricos.

DURANTE EL SERVICIO

- ☐ Medir tiempos de extracción y flujo del espresso. Si varían, ajustar molienda.
- ☐ Controlar la temperatura del agua y del vapor. Una diferencia de pocos grados afecta el sabor y la textura.
- ☐ Verificar que las bebidas mantengan la receta estándar: proporciones, jarabes, tipos de leche y presentación.
- ☐ Registrar cualquier incidencia o ajuste técnico en un reporte compartido.
- ☐ Coordinar con caja o cocina para sincronizar pedidos y reducir tiempos de espera.

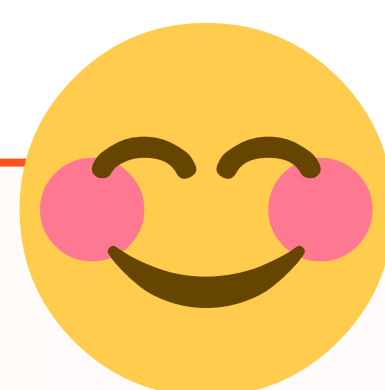
DESPUÉS DEL SERVICIO

- ☐ Lavar y purgar la máquina de espresso, porta filtros y vaporizadores con productos adecuados.
- ☐ Verificar fechas de vencimiento y estado de leche, jarabes y toppings.
- ☐ Registrar la cantidad de café usada versus las ventas realizadas para analizar rendimiento.
- ☐ Cerrar stock en el sistema de gestión para mantener datos actualizados.
- ☐ Limpiar y organizar todas las superficies y utensilios para el siguiente turno.



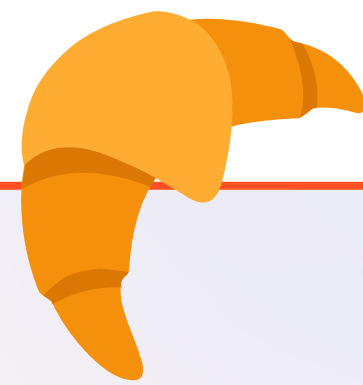
CONTACTO CON EL CLIENTE

- ☐ Verificar la presentación de cada bebida antes de servir.
- ☐ Escuchar y anotar comentarios o sugerencias para compartir con el encargado.
- ☐ Registrar pedidos especiales (intolerancias, preferencias, alergias) para mejorar la atención futura.



GESTIÓN Y MEJORA CONTINUA

- ☐ Analizar ventas y consumo de insumos semanalmente.
- ☐ Comparar la productividad de cada turno según tiempo de servicio y volumen de ventas.
- ☐ Proponer mejoras de flujo o recetas que optimicen tiempo y sabor.
- ☐ Registrar aprendizajes o incidencias para documentar buenas prácticas del equipo.





Consejo Fudo

Los cafés que usan sistemas digitales como **Fudo** no solo ordenan sus comandas y stock, también pueden medir el **costo real de cada bebida** y reducir desperdicio hasta un 23%.

Descarga este checklist, imprímelo y tenlo a mano detrás de la barra.

Y si quieres ir más allá, con **Fudo** puedes llevar estas buenas prácticas a un nivel superior: control de stock, comandas digitales y reportes de rentabilidad en un solo sistema.



[SOCIALFUDO](#)



[BLOG](#)



[WEB](#)

