

Checklist de Supervivencia

Tu primer día detrás de la barra

El primer día no te juzgan por cuántos cócteles sabes. Te juzgan por cómo llegas. Esto es lo que preparas antes de entrar — lo único que puedes controlar por completo.

En tu bolso

Herramientas propias. No dependes de lo que el bar tenga esa noche.

☐ **Tu jigger**

No el más caro — el que ya usas y conoces. Los de la casa suelen estar doblados o con las marcas borradas: miden distinto entre ellos.

1 oz = 30 ml • 1.5 oz = 45 ml • 2 oz = 60 ml

☐ **Bar spoon y strainer**

Tu estación puede no tener uno disponible, o el que hay está sucio del turno anterior.

☐ **Cuchillo de mise en place y pelador de cítricos**

Filados. Te piden diez twists en pleno servicio y el cuchillo del bar no corta.

☐ **Libreta pequeña**

De bolsillo trasero. No el teléfono: en barra se moja, hay lugares donde no puedes usarlo frente al cliente, y cuando hay presión lo guardas y no lo vuelves a ver.

En tu teléfono

Cuatro apps. Tres de ellas ya las tienes instaladas.

☐ **Conversor de medidas**

Recetas en onzas, centilitros, mililitros y partes. Convertir de cabeza bajo presión genera errores.

☐ **Difford's Guide**

Gratis. Miles de recetas con historia, técnica y variantes. Para estudiar la carta la noche anterior — nunca para consultarlo frente al cliente.

☐ **Notas de voz o texto**

La que ya tienes. Grabas en el momento, ordenas al llegar a casa. En una semana acumulas lo que a otros les toma un mes.

☐ **Cronómetro**

Entrenar tu velocidad empieza por saber qué tan rápido vas hoy: tu mise en place, una ronda de cinco tragos, un batch de tiempo exacto.

Los primeros 30 minutos

Antes de que entre el primer cliente. Son los minutos más valiosos que vas a tener ese día, y son enteramente tuyos. El que llega con papel los usa. El que no lleva nada, improvisa — y en servicio, improvisar se nota.

Anota esto antes del servicio

Nada de esto lo vas a encontrar en el menú impreso.

- ☐ **Los nombres exactos de los tragos de la casa**
Los que no existen en ningún libro y solo se dicen en este bar.
- ☐ **Los modificadores que maneja el bar**
Cómo piden aquí un trago sin azúcar, doble, o con otro destilado base.
- ☐ **Dónde está cada cosa**
Hielo, garnish, cristalería de respaldo, la nevera de los jugos frescos.
- ☐ **Las preferencias del jefe y del cliente VIP**
El que siempre pide lo mismo y espera que lo sepas a la segunda visita.
- ☐ **El nombre del encargado del otro turno**
Es a quien vas a preguntarle todo lo que no está escrito.

Mis notas de la carta

La preparación es la actitud.

El jefe que ve llegar a un bartender nuevo con su jigger, su kit, la libreta y la carta estudiada — ese bartender ya ganó el primer round antes de que empiece el servicio.

EL SIGUIENTE PASO

Llegar preparado te hace ver profesional el primer día. Entender cómo se mueve el inventario del bar te hace indispensable — es lo que separa al bartender que ejecuta del que participa en las decisiones, y es donde se negocia un mejor sueldo.

Curso gratis de inventario • detrasdelbar.com/inventario-de-bares