

TU ITA COMO BARTENDER ES TIPO: 1. “PERFECCIONISTA”



ITA 1. EXCELENCIA - El Arquitecto del Orden-

CARACTERISTICAS GENERALES

El **ITA 1** es el perfil que **viene a ordenar el sistema**. Está orientado de forma natural a la mejora continua, la corrección y la coherencia. No busca simplemente que el trabajo salga, sino que salga bien, y si puede ser mejor que ayer, aún mejor.

En un bar, este perfil no pasa por alto detalles: ve una botella mal colocada, un garnish mal cortado o una receta mal ejecutada, y automáticamente su mente detecta que eso “no está bien”. No es algo que elija hacer, es su forma natural de percibir el entorno.

Por ejemplo, mientras otros bartenders están enfocados en sacar comandos rápido, el ITA 1 está pensando:

“¿Estamos sirviendo esto con el estándar que queremos representar?”.

Su presencia eleva el nivel del bar... pero también puede generar presión si no está equilibrado.

NATURALEZA

La naturaleza del ITA 1 es : Mental (con base instintiva). Filtra la realidad a través de lo correcto vs incorrecto, tiene un sistema interno que evalúa constantemente. No necesita que nadie le diga si algo está bien o mal: él ya lo ha evaluado.

En un contexto de bar, esto se traduce en decisiones rápidas como:

“Este cóctel no cumple estándar, se repite.”

Su instinto le da rapidez, pero su mente le da criterio. El problema aparece cuando todo se convierte en blanco o negro, perdiendo la capacidad de adaptación.

TIPO DE ENERGIA

El tipo de energía del ITA 1 es : **Introvertido activo**. Energía contenida, enfocada hacia la acción estructurada.

El ITA 1 no es el típico bartender que llena la barra de energía social. Su energía no está fuera, está dentro. Es silenciosa, constante y dirigida.

En un turno de alto volumen, no lo verás haciendo show, pero sí lo verás asegurándose de que todo funcione correctamente: estaciones limpias, mise en place preparado, procesos bien ejecutados.

TU ITA COMO BARTENDER ES TIPO:

1. “PERFECCIONISTA”



ITA 1. EXCELENCIA - El Arquitecto del Orden-

TIPO DE ENERGIA (continuación)

Es una energía que no busca protagonismo, sino control interno del entorno. Cuando todo está en orden, su energía fluye. Cuando no lo está, se tensiona.

IDENTIDAD

La identidad que mas representa al ITA 1 es: **La perfección**. Se define por hacer las cosas bien, son reformadores y perfeccionistas.

El ITA 1 no solo hace su trabajo, se identifica con él. Si el trabajo está mal hecho, lo vive como algo personal.

Por ejemplo, si un cliente devuelve un cóctel, no lo interpreta solo como un error técnico, sino como una señal de que algo no está funcionando correctamente en su sistema.

Su **identidad está profundamente ligada a la calidad**. Por eso, *cuando no puede sostener ese nivel, aparece frustración interna*.

MENTALIDAD

El ITA 1 analiza constantemente para mejorar. Es un perfil ~~observador crítico y vive en modo mejora continua~~. Está constantemente evaluando: procesos, tiempos, ejecución, sistemas etc.

En un bar el ITA 1 lo traduce en:

- tener recetas estandarizadas
- definir procesos claros de servicio
- organizar la barra de forma lógica
- comportamiento del equipo

En una barra, puede estar sirviendo un Negroni y al mismo tiempo pensar:

“Estamos tardando demasiado en este tipo de comandas, esto se puede optimizar.”

Su talento es ver lo que otros no ven. Su reto es no convertir eso en crítica constante.

TU ITA COMO BARTENDER ES TIPO:

1. “PERFECCIONISTA”



ITA 1. EXCELENCIA - El Arquitecto del Orden-

ESTRATEGIA

La estrategia de un ITA 1 es : Juzgar. Tiende a organizar, planificar y cerrar procesos.

Este perfil necesita estructura para funcionar bien. No le gusta dejar cosas abiertas ni improvisar constantemente. Prefiere tener un sistema claro que seguir.

La estrategia de un ITA 1 en un bar, se traduce en:

- tener recetas estandarizadas
- definir procesos claros de servicio
- organizar la barra de forma lógica

Por ejemplo, antes de un servicio, el ITA 1 no solo prepara... optimiza: reorganiza botellas, revisa stock, limpia lo que ya estaba limpio. Porque su mente está enfocada en evitar el error antes de que ocurra.

COMPORTAMIENTO EN EL BAR

Su comportamiento en el bar se enfoca en la calidad del servicio, ordena la barra constantemente, corrige a compañeros, sigue protocolos estrictos. Es el perfil que sostiene el estándar cuando nadie más lo hace.

En un equipo, suele ser el que: detecta errores antes que otros, mantiene limpieza y orden, asegura consistencia en recetas pero también puede ser el que genera tensión si no mide el impacto de sus correcciones.

D.A.F.O ITA 1

Debilidades: Exceso de exigencia y rigidez que puede generar tensión en el equipo.

Dificultad para delegar y tendencia a centrarse más en el error que en el progreso.

Amenazas:Entornos caóticos o sin estándares que generan frustración constante.

Equipos poco comprometidos que perciben su exigencia como crítica y rechazo.

Fortalezas:Alta capacidad para mantener estándares, orden y calidad de forma consistente.

~~Fiabilidad~~, disciplina y foco en la mejora continua que eleva el nivel del negocio.

Oportunidades:Implementar sistemas, procesos y protocolos que profesionalicen el bar.

Convertirse en referente técnico y formador dentro del equipo o del sector.

TU ITA COMO BARTENDER ES TIPO:

1. “PERFECCIONISTA”



ITA 1. EXCELENCIA - El Arquitecto del Orden-

REACCIÓN AL ESTRÉS

El ITA 1 suele reaccionar al estrés con: Rigidez, crítica constante, intolerancia al error, aumento del control. Cuando el servicio se descontrola (muchas comandas, errores del equipo, presión externa), entra en modo “hiper control”. Cuando esto sucede empieza a: corregir en exceso, elevar el tono, querer controlar cada detalle.

Los aspectos menos agradables de un ITA 1 son:

- ✗ crítica constante
- ✗ rigidez
- ✗ dificultad para delegar
- ✗ exigencia excesiva

En este estado, pierde la capacidad de ver al equipo como personas y solo ve errores a corregir. Esto genera desgaste y distancia emocional. Cuando no están equilibrados, pueden ser percibidos como duros o inflexibles. Ej: durante un turno caótico, puede empezar a decir constantemente:

- “Eso no va ahí”
- “Así no se hace”
- “Repíte ese cóctel”

No lo hace por ego, lo hace porque siente que si no interviene, todo se va a desordenar.

BURNOUT

El burnout en el perfil ITA1 llega cuando deja de intentar mejorar porque siente que no sirve de nada, cuando el entorno es caótico, nadie respeta normas, siente que “todo está mal hecho”. Se quema por frustración acumulada.

Ej: Acabará agotado por sentir que lucha constantemente contra el sistema.

ALINEADO EN ESENCIA ES...

Un ITA 1 alineado en esencia **es oro para cualquier bar. Corrige, pero enseña**. Exige, pero acompaña. Mejora, pero reconoce.

Brilla más en: barras técnicas, coctelería de alto nivel, entornos exigentes. En estos entornos, su exigencia no molesta... se convierte en valor diferencial.

Aspectos positivos: precisión, responsabilidad, ética de trabajo, consistencia.

TU ITA COMO BARTENDER ES TIPO: 1. “PERFECCIONISTA”



ITA 1. EXCELENCIA - El Arquitecto del Orden-

ALINEADO EN ESENCIA ES... (continuación)

Un ITA 1 funciona mejor en entornos donde hay estándares claros, se valora la precisión y el detalle marca la diferencia porque ahí, puede expresar su talento natural: la excelencia operativa.

Son perfiles fiables. Si están en el equipo, sabes que el estándar no va a caer y se convierte en un líder que eleva al equipo sin generar tensión.

Ej: En una coctelería premium donde cada cóctel tiene un estándar definido, el ITA 1 se siente en casa, en cambio, en un bar caótico sin procesos, su energía se convierte en frustración constante.

10 VENTAJAS DEL ITA 1 EN HOSTELERIA

El ITA 1 no compite en carisma ni en velocidad. Compite en excelencia, consistencia y fiabilidad.

Donde otros perfiles aportan energía o ventas, el ITA 1 aporta: estructura + calidad + estabilidad

Capacidad de elevar el estándar del bar Donde otros ven “suficiente”, el ITA 1 ve margen de mejora. Esto convierte bares normales en bares de alto nivel.

Consistencia operativa Son los perfiles que garantizan que un cóctel hoy sepa igual que mañana. Clave para fidelización.

Control de calidad natural No necesitan supervisión externa: su propio sistema interno detecta errores constantemente.

Optimización de procesos Detectan ineficiencias y crean sistemas más ordenados y funcionales.

Creación de protocolos y manuales Tienen facilidad para estructurar conocimiento en estándares replicables.

Fiabilidad extrema Son perfiles en los que puedes confiar turnos críticos sin supervisión constante.

Disciplina y ética de trabajo Mantienen el nivel incluso en condiciones de presión o cansancio.

Capacidad de formación técnica Transmiten conocimiento de forma estructurada, ideal para formar equipos.

Atención al detalle diferencial Pequeños detalles que otros ignoran, ellos los convierten en valor percibido por el cliente.

Sostenibilidad del negocio a largo plazo buscan hacerlo bien

→ esto estabiliza el negocio.

TU ITA COMO BARTENDER ES TIPO:

1. “PERFECCIONISTA”



ITA 1. EXCELENCIA - *El Arquitecto del Orden* -

11 TIPS PARA ENTENDER A LOS ITA 1

Motor de comportamiento

Hacer lo correcto. No buscan destacar, buscan coherencia.

Punto débil

Intolerancia al error. Les cuesta aceptar que el error también construye aprendizaje.

Objetivo emocional

Sentir que todo está en orden. Cuando el entorno está ordenado, su mente descansa.

Miedo básico

Equivocarse o ser incorrecto. El error no es solo un fallo, es una amenaza interna.

Deseo básico

Ser bueno, íntegro y correcto. Necesitan sentirse coherentes consigo mismos.

Talón de Aquiles emocional

La autoexigencia extrema. Se exigen más de lo que exigirían a cualquier otro.

Qué valoran en sus compañeros

Profesionalidad, compromiso, orden. Necesitan sentir que el estándar es compartido.

Qué les molesta

Improvisación, dejadez, falta de criterio. Todo lo que rompe el sistema les genera tensión.

Les cuesta tomar conciencia de

Que su exigencia genera tensión en el equipo. Creen que ayudan, no siempre ven el efecto emocional.

Cómo se comunican

Son directos, correctivos, estructurados. Van al punto, pero pueden olvidar el “cómo”.

Errores habituales

No delegar, exigir sin empatía, centrarse más en el error que en el progreso y esto limita el crecimiento del equipo y aumenta la rotación.

TU ITA COMO BARTENDER ES TIPO:

1. “PERFECCIONISTA”



ITA 1. EXCELENCIA - *El Arquitecto del Orden* -.

5 ROLES IDEALES EN HOSTELERIA

1. Head Bartender (líder técnico)

Es su hábitat natural → Define estándares, supervisa ejecución, garantiza calidad.

¿Por qué encaja?: Porque puede liderar desde la excelencia y no desde el ego.

2. Responsable de calidad / auditor interno

El guardián del estándar → Revisa procesos, detecta errores, ajusta ejecución

¿Por qué encaja?: Porque ve lo que otros no ven y no tolera desviaciones.

3. Formador técnico / trainer de equipo

El que eleva el nivel del equipo → Enseña recetas, define procesos, corrige ejecución

¿Por qué encaja?: Porque transforma su exigencia en aprendizaje estructurado.

4. Responsable de apertura de locales

El arquitecto del sistema, diseña procesos desde cero, estructura operativa, define estándares iniciales.

¿Por qué encaja?: Porque construye orden donde aún no existe.

5. Supervisor de operaciones

El que mantiene el sistema funcionando → Controla ejecución, asegura coherencia entre equipos, detecta desviaciones.

¿Por qué encaja?: Porque mantiene el nivel incluso cuando el negocio crece.