



## Tasting Room Procedures (EN/ES)

A bilingual quick-reference for day-to-day tasting room operations. Adapt to your site and roles.

### Opening / Apertura

- **Arrive 10 minutes early;** clock in and review specials, reservations, and staffing.  
Llegue 10 minutos antes; registre su entrada y revise especiales, reservaciones y personal.
- **Check ID signage and tasting menus; restock glassware and water.**  
Verifique letreros de identificación y menús; reponga copas y agua.
- **Confirm break plan and who is bilingual on shift.**  
Confirme el plan de descansos y quién es bilingüe en el turno.

### Service / Servicio

- **Greet promptly; verify age where required; explain flights and pours.**  
Salude de inmediato; verifique edad donde sea necesario; explique vuelos y copas.
- **Record sales accurately; note comps/discounts per policy.**  
Registre ventas con precisión; anote cortesías/descuentos según la política.
- **Escalate issues to a manager; log incidents briefly.**  
Escale problemas al gerente; registre incidentes brevemente.

### Breaks & Timekeeping / Descansos y Registro de Tiempo

- **Follow the posted break schedule; clock out/in as required.**  
Siga el horario de descansos; marque salida/entrada según se requiera.
- **Swap requests: find coverage, notify manager, confirm in schedule.**  
Cambios de turno: busque cobertura, avise al gerente, confirme en el horario.

### Closing / Cierre

- **Secure cash/terminals; reconcile inventory variances.**  
Asegure efectivo/terminales; concilie variaciones de inventario.
- **Reset tasting area; update notes for next shift.**  
Prepare el área de degustación; actualice notas para el siguiente turno.

### Safety & Compliance / Seguridad y Cumplimiento

- **Check ID consistently; follow responsible service rules.**  
Verifique identificación consistentemente; siga reglas de servicio responsable.
- **Know who to call for incidents or medical needs.**  
Sepa a quién llamar para incidentes o necesidades médicas.

**Note:** General guidance, not legal advice. Confirm local requirements and responsible service policies for your business.