

CURSO: BASES DE LA COCTELERIA CLASICA.

80 hrs. Teoría- práctica

Objetivo: Proporcionar a los participantes los conocimientos y reglas básicas para la preparación y servicio correcto de toda clase de bebidas preparadas.

CONTENIDO

- 1- Conceptos generales de la coctelería.
- 2- Identificación del equipo de bar.
- 3- Clasificación de los cócteles.
- 4- Mise in place de la coctelería.
- 5- Tipos de licores y derivados.
 - 5.1 Mezcal
 - 5.2 Tequila.
 - 5.3 Cerveza.
 - 5.4 Ginebra.
 - 5.5 Whisky.
 - 5.6 Ron.
 - 5.7 Brandy.
 - 5.8 Coñac.
 - 5.9 Vodka.
- 6- Técnicas de decoración.
- 7- Normas de seguridad e higiene en el servicio.
- 8- Prácticas de coctelería.

Prácticas en el Hotel Gobernador.