

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Coctelería

Duración: 15h

Modalidad: Online

Objetivo

- Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.

Contenido

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
2. La "estación central": tipos, componentes y función.
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
5. Normas para la preparación de los cócteles.
6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
7. La presentación de la bebida y decoración.
8. Las bebidas largas o long-drinks.
9. Las combinaciones: densidades y medidas.
10. Características y servicio de las series de coctelería.
11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.