

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar

Duración: 10h

Modalidad: Online

Objetivo

- Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.

Contenido

1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones básicas.

2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.