

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

Duración: 5h

Modalidad: Online

Objetivo

- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios: - Componentes básicos.
- - Técnicas aplicables.
- - Tipo de servicio.
- - Otros.

Contenido

1. Clasificación, características y tipos.
2. Identificación de las principales marcas.
3. Servicio y presentación en barra