

Modalidad: curso e-Learning Duración: 13 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Desarrollar el proceso de servicio de alimentos, bebidas y complementos en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.

## CONTENIDOS

1. Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra.
2. Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa.
3. Toma de la comanda.
4. Manejo de la bandeja.
5. Servicio de cafés e infusiones.
6. Servicio de combinados.
7. Servicio de zumos naturales y batidos.
8. Coctelería.
9. Diferentes elaboraciones culinarias en el bar-cafetería y su servicio.
10. Preparación y servicio de helados, sorbetes, repostería y tartas

