

CRITERIA EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

CONTENIDOS

1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración. 2. Ubicación y distribución en barra. 3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas. 4. Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas. 5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

