

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

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.

