

# PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES DE MAYOR CONSUMO EN EL BAR

Modalidad: curso e-Learning Duración: 7 horas

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

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.

## CONTENIDOS

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

