

Unavia Formación S.L.
www.unaviaformacion.es
direccion@unaviaformacion.es
968208630



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



COCTELERIA Y BEBIDAS

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Modalidad: ONLINE

Duración: 30.00 horas

Objetivos:

- Conocer el concepto de coctelería, su historia y sus funciones dentro del departamento de bar.
- Identificar y aprender a usar los principales útiles de coctelería.
- Aprender las principales técnicas para realizar cócteles.
- Capacitar al alumnos para disponer de un amplio repertorio de combinaciones para cóctel con y sin alcohol.
- Conocimientos para integrar elementos de decoración en cócteles así como su servicio en barra.

Contenidos:

- Tema 1. COCKTAIL: ORIGEN , SIGNIFICADO E HISTORIA. BARTENDER
- Tema 2. BARRA. EQUIPAMIENTO, HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS. USO Y APLICACIONES DE LAS HERRAMIENTAS DEL BAR
- Tema 3. DESTILACIÓN. AGUARDIENTES (VODKA, GINEBRA, RON, WHISKY...). LICORES
- Tema 4. TAREAS DE APERTURA. RECETAS DE COCTELES. MODELO DE CARTA