

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



COCTELERIA

Modalidad:

presencial con una duración 3 horas

Objetivos:

Capacitar al trabajador para la preparación y el servicio de bebidas, aperitivos, cócteles, cafés, infusiones, batidos, helados, etc

Proporcionar a los participantes conocimientos sobre la elaboración de vinos, su origen y cualidades, indicando las pautas a seguir en la presentación y servicio, de manera que permita al trabajador asesorar a los clientes adecuadamente.

Informar al profesional sobre la actuación ante posibles reclamaciones de clientes

Contenidos:

Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.

La «estación central»; tipos, componentes y función.

Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.

Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.

Normas para la preparación de los cócteles.

Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.

La presentación de la bebida y decoración.

Las bebidas largas o long-drinks:

Las combinaciones: Densidades y medidas.

Características y servicio de las series de coctelería.

Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.

Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

