

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.

