

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