

COCTELERÍA PROFESIONAL (I)

PROGRAMA

UD1 DOTACION BASICA DE LA COCTELERIA

- Elementos necesarios y su función
- La estación central
- Tipo de cristalería en el servicio

UD2 PREPARACION Y SERVICIO DE COCTELES

- Componentes básicos de un coctel
- Normas para la elaboración de cocteles
- Técnicas para la elaboración de cocteles
- Tipos de decoraciones
- Control de calidad en la preparación y presentación de cocteles

UD3 COMBINACIONES DE COCTELES

- Clasificación general de las bebidas
- Clasificación general de los cocteles
- Tipología de cocteles
- Nuevas tendencias en la coctelería

UD4 DESTILADOS MAS UTILIZADOS EN LOS COCTELES

- La ginebra
- El ron
- El vodka
- El whisky
- Destilados de agave
- Destilados vínicos

UD5 RECETARIO COCTELES CLASICOS

METODOLOGÍA

Este curso permitirá a los alumnos adentrarse en el mundo de la coctelería, familiarizarse con los conceptos propios de esta materia, conocer los combinados más clásicos y representativos de los diferentes estilos y aprender las técnicas de elaboración, decoración y presentación más vanguardista.

Cada sesión teórica se acompañará de demostraciones y actividades prácticas en las que se abordaran los conceptos vistos en clase.

Supondrá un encuentro dinámico en los que aprendizaje, experiencia y diversión irán unidos.

PROFESORADO



Óscar Laveda Juarez

Profesor especializado en el área de coctelería y sala, con más de 20 años de experiencia profesional y con más de 10 años de experiencia docente relacionada con la materia a impartir.

C.E.O. Fundador de la empresa Oxefruit, empresa valenciana fabricante de pures, siropes y premixers para coctelería. En la actualidad comercializa sus productos en 4 países, entre ellos Reino Unido, país puntero en el mundo de la coctelería y destilados.

BONIFICABLE

Desde la FUNDACIÓN DE HOSTELERIA DE VALENCIA gestionamos tu crédito de formación ante FUNDAE.

Coste de la formación: 290 €

Bonificable: 216 €