

COCTELERIA

Objectius:

- Realitzar els diferents tipus de còctels.
- Dominar els seus processos d'elaboració, combinacions, formes de presentació, decoració, i realització del servei d'aquestes begudes en el bar.

Programa:

- 1 Introducció
- 2 Elements, útils i parament necessari per la cocteleria
- 3 Tipus de cristalleria que s'usa en el servei de còctels
- 4 Normes per a la preparació dels còctels
- 5 La presentació de la beguda i decoració
- 6 Les combinacions
- 7 Preparació i confecció de còctels

Durada: 20 h.