

Área: HOSTELERÍA Y TURISMO (CATA DE VINOS) (BARMAN)

Fecha: 25 de abril de 2015

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Cocina

Café de Oriente

Plaza de Oriente, 2

28013 - Madrid.

Metro: Ópera

Horario: 10:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 19:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

BARMAN Y COCTELERÍA de 10:00 a 14:00 horas

- ⤴ Elaboración de coctelería clásica variada.
- ⤴ Decoraciones básicas de coctelería.



- ✦ Elaboración de carta de bebidas.
- ✦ Servicio de barra.

CATA DE VINOS de 16:00 a 19:00 horas

- ✦ La cata, definición.
- ✦ Diferentes tipos de cata: cata lúdica y cata comercial.
- ✦ Fases de la cata: auditiva, visual, olfativa y gustativa.
 - Auditiva: diferentes sonidos de los vinos efervescentes y tranquilos.
 - Visual: color, matiz, tinte, aspecto, fluidez y lágrima.
 - Olfativa: carácter y familias olfativas. Técnicas de olfacción.
 - Gustativa: entrada, paso de boca, equilibrio. Gustativo, posgusto y vía nasal de la olfacción. Caudalías.

OBJETIVOS

- ✦ Aprender a realizar diferentes cócteles clásicos.
- ✦ Aprender variadas decoraciones básicas que nos permitan dar un toque especial a los cócteles realizados.
- ✦ Conocer los procesos del trabajo de barra desde la mise en place hasta el cierre de un establecimiento.
- ✦ Aprender a elaborar una carta de bebidas variada y adecuada al establecimiento.
- ✦ Iniciar al alumno en la cata.
- ✦ Aprender a ejercitar los sentidos.
- ✦ Despertar el interés en un ejercicio fundamental para entender los vinos.
- ✦ Aprender a reconocer los perfiles más básicos de los vinos más importantes y significativos del panorama vinícola español.



BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas SEAS

MATERIALES NECESARIOS

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas. Se aconseja traer una máquina de foto o vídeo.

DURACIÓN ESTIMADA

7 horas.

TIMMING

De 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 29.00

PROFESORADO

Juan Carlos Sánchez Allende

Profesor de ESAHM: Barman y coctelería

Barman y maitre del Café de Oriente, Madrid.

Jesús Flores Téllez

Profesor de ESAHM: Cata de vinos y Enología

Enólogo y profesor de la Cámara de Comercio de Madrid en la titulación de Sumiller.