

Área: **HOSTELERÍA Y TURISMO (BARMAN)**

Fecha: **21 de noviembre de 2014**

LUGAR DE CELEBRACIÓN

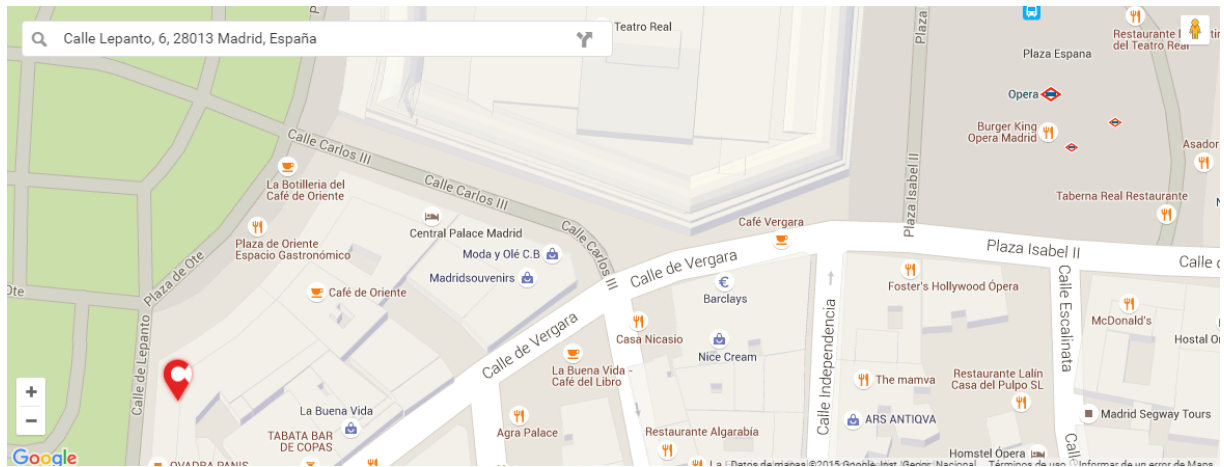
Delegación ESAH Madrid - Aula-Cocina

C/ Lepanto 6, 1 B

28013 - Madrid.

Metro: Ópera

Horario: 10:00 a 14:00 horas





REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

BARMAN Y COCTELERÍA

En esta sesión presencial veremos qué es la estación central y su mise en place. Trataremos de la importancia de la preparación de la estación central y una buena “mise en place”, previo al inicio de cada servicio.

Los gin tonics ya llevan varios años de moda pero a veces se desconoce cómo elaborarlos de forma profesional. Se elaborarán varios tipos de gin tonic utilizando diferentes ginebras y tónicas premium.

El bartender, trataremos sobre este nuevo concepto y veremos cuáles son sus principales funciones.

Para finalizar haremos una introducción al mundo de los destilados premium.

OBJETIVOS

- Aprender qué es la estación central y su correcta mise en place.
- Aprender a elaborar un gin tonic de forma profesional y ver las diferencias entre distintas ginebras y tónicas premium.
- Aprender qué es un bartender y sus principales funciones.
- Conocer algunos destilados premium, sus principales características y posibles combinaciones.

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

4 horas.

TIMMING

De 10.00 a 14.00

PROFESORADO

Juan Carlos Sánchez Allende

Profesor de ESAHM: Barman y coctelería

Barman y maitre del Café de Oriente, Madrid.

