



ESAH
CAMPUS SEAS

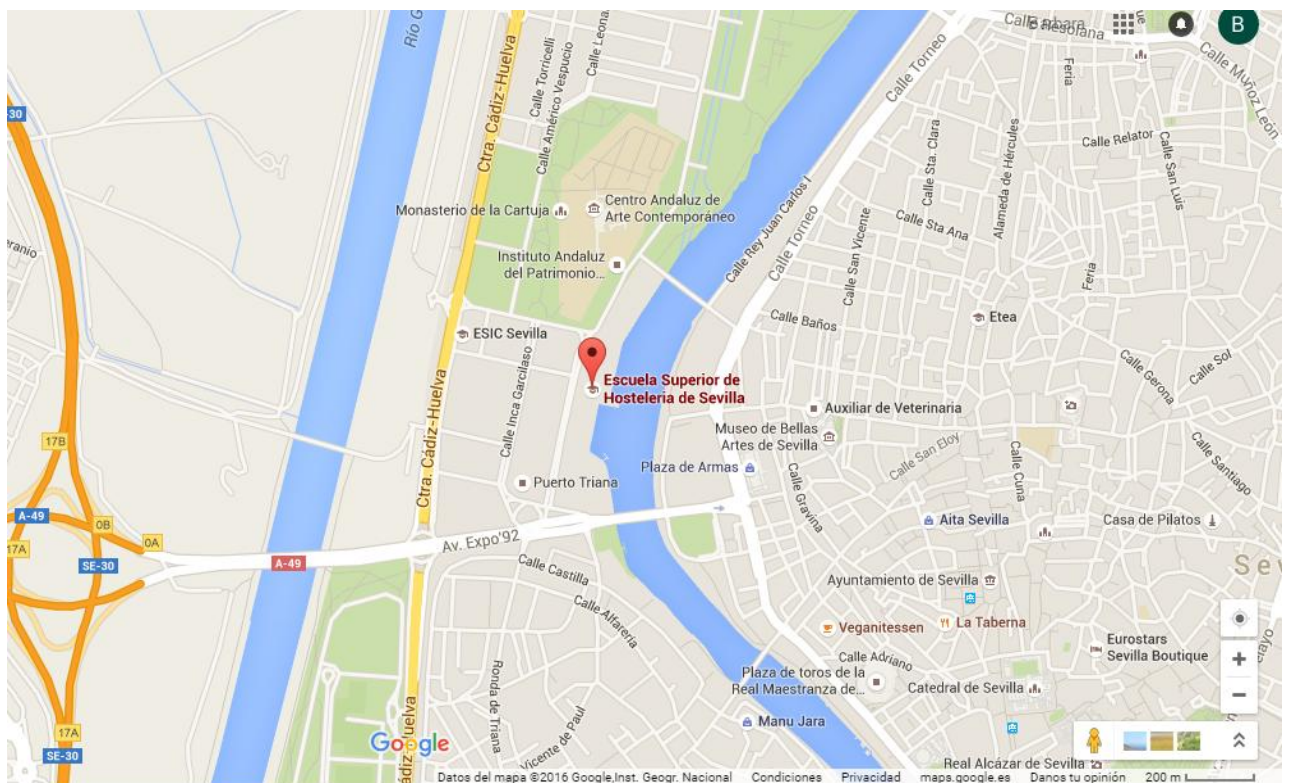
PRACTICA PRESENCIAL

Área: HOSTELERÍA Y TURISMO

Fecha: 23 de Junio 2016

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
Camino de los Descubrimientos, 2
Edificio anexo al Pabellón de la Navegación
41092 – Isla de la Cartuja - Sevilla
Teléfono: 954.29.30.81
Horario: 10.00 a 14.00 y de 16.00 a 19.00





ESAH
CAMPUS SEAS

PRACTICA PRESENCIAL

PROGRAMA DE LA PRÁCTICA PRESENCIAL

PRIMERA PARTE: DUELO DE ESTILOS

¿Eres más de fino o Manzanilla? ¿O prefieres vinos más longevos?

Compararemos 5 grandes vinos generosos de Andalucía:
Fino de Jerez vs Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda vs Montilla Moriles.
Olorosos y Amontillados vs el gran desconocido Palo Cortado

SEGUNDA PARTE: BARMAN/ COCKTELERÍA

Elaboraciones y estudio del café estilo barista
Mise in place y estación central
Elaboración de coctelería variada
Cocktailes clásicos y modernos

REQUISITOS DE ACCESO

No se precisan requisitos.

OBJETIVOS

Formación en los principios básicos esenciales relacionados con el mundo de los vinos generosos de Andalucía.

Formación en los principios básicos esenciales relacionados con la enología y la cata de vinos, permitiendo que los asistentes conozcan las herramientas de soporte de esta actividad y las técnicas de cata, aplicando en cada caso concreto los conocimientos adquiridos.



ESAH
CAMPUS SEAS

PRACTICA PRESENCIAL

Descubrir los aromas, texturas y sabores que pueden tener los distintos tipos de vinos generosos de Andalucía, las uvas, la diferencia de los procesos de cultivo y producción, tiempo de reposo, las recomendaciones de temperatura y servicio.

Aprender la deontología del barman.

Aprender a realizar diferentes cocktails según el tipo de bebida utilizada y del proceso de elaboración.

Aprender a manejar cada uno de los utensilios de la estación central.

Conocer los procesos a la hora de las preparaciones (coctelera o vaso mezclador).

Aprender la cristalería adecuada a cada elaboración.

BIBLIOGRAFÍA

Manual de asignaturas ESAH.

MATERIALES NECESARIOS

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



ESAH
CAMPUS SEAS

PRACTICA PRESENCIAL

PROFESORADO

Javier Aguiar

Profesor de Servicios de Restauración. Escuela Superior de Hostelería de Sevilla.

André Salla

Sumiller y Propietario Flor de Sal. Sevilla.