

Área: HOSTELERÍA Y TURISMO.

Fecha: Lunes 12 de marzo de 2018

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Delegación ESAH Madrid - Aula-Taller

C/ Lepanto 6, 1º Derecha

28013 - Madrid. Metro: Ópera

Horario: de 16:00 a 20:00



REQUISITOS DE ACCESO

No se precisa ningún requisito.

PROPUESTA PROGRAMA

Barman y coctelería de 16:00 a 20:00

Coctelería clásica

En esta clase presencial el profesor hará una introducción básica a la coctelería. Abordará puntos tan importantes como es la mise en place y estación central del barman. Además se hará la presentación del material necesario para coctelería, así como los diferentes tipos de copa y sugerencias de presentación.

Objetivos

- Aprender a realizar diferentes cócteles clásicos.
- Aprender varias decoraciones básicas que nos permitan dar un toque especial



a los cócteles realizados.

- Aprender a manejar con destreza cada uno de los utensilios de la estación central.
- Conocer la cristalería adecuada para cada elaboración.
- Conocer los procesos de la mise en place de la estación central.

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 16:00 a 20:00 horas.

PROFESORADO

Juan Carlos Sánchez

Profesor de ESAH, Barman y coctelería.

Barman y maître del Café de Oriente, Madrid.