

Área: HOSTELERÍA

Fecha: jueves 20 de mayo de 2021

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

Se ruega encarecidamente no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19.

Cumplir protocolo anticovid, obligatorio uso de mascarilla durante toda la clase. Uso de gel hidroalcohólico y toma de temperatura a la llegada al aula.

PROPUESTA PROGRAMA

Barman y coctelería de 16:00 a 20:00 horas

Coctelería clásica

En esta clase presencial el profesor Juan Carlos Sánchez hará una introducción básica a la coctelería. Abordará puntos tan importantes como la mise en place y estación central del barman. Además, se hará la presentación del material necesario en la materia, haciendo hincapié en el conocimiento de la cristalería en coctelería. Gracias a la elaboración de recetas clásicas con sus respectivas sugerencias de presentación, reforzaremos todos los puntos del estudio.

Objetivos

- Aprender a realizar diferentes cócteles clásicos.
- Conocer y diferenciar la importancia de 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 y aprender a seleccionar 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

Se recomienda traer bolígrafo y folios para tomar notas.

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.

