

**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.

