

Área: HOSTELERÍA

Fecha: jueves 26 de mayo de 2022

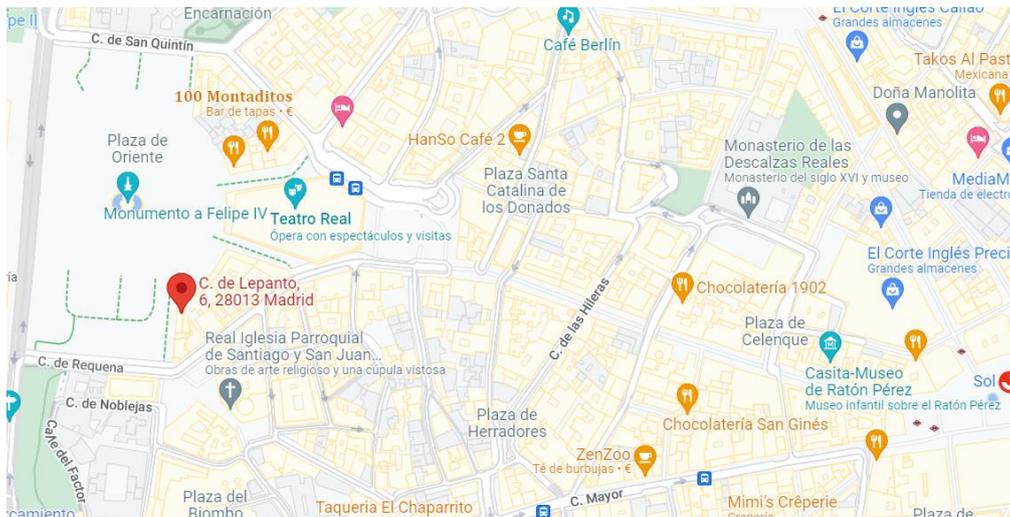
LUGAR DE CELEBRACIÓN

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 recomienda no presentarse a la clase si presenta algún síntoma Covid-19. Por la política de nuestra escuela es necesario el uso de la mascarilla ya que no podemos respetar la distancia mínima de seguridad. Por la seguridad de todos, su uso es **ALTAMENTE** recomendable.

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.

