

CURS: COCTELERIA (20h)

OBJECTIU:

Conèixer l'elaboració dels licors i destil·lats i saber-los diferenciar. Treballar amb receptes bàsiques i començar a dominar l'elaboració del receptari clàssic. Adquirir coneixements en les famílies dels còctels. Actualitzar les tècniques de qualitat en el servei i l'atenció al client (professionalitat davant d'una estació central). La importància d'acabar l'elaboració amb una decoració correcta i vistosa. Identificar eines per a una correcta presència escènica.

METODOLOGIA I CONTINGUTS:

Curs totalment pràctic i dinàmic en el qual elaborarem unes 25/30 receptes, tant de clàssiques com d'innovadores (cocteleria molecular).

DESTINAT A:

Professionals que es vulguin actualitzar, neòfits que vulguin aprendre.