

SERVICIO DE BARRA

ÁREA FORMATIVA

HOSTELERÍA

NIVEL

Curso Monográfico

DURACIÓN

100 h

MODALIDAD FORMATIVA

Semipresencial, Distancia.

DESTINATARIOS

- Dirigido a todas aquellas personas interesadas y a trabajadores del sector de la hostelería.

OBJETIVOS

- Proporcionar la información necesaria para conocer el desempeño de las funciones así como los diferentes servicios de barra.

TITULACIÓN

Los participantes que hayan realizado con aprovechamiento el Curso, recibirán el correspondiente **Diploma de Servicio de Barra** expedido por Isonor Quality.

TEMARIO

Oferta y Servicio de Bebidas en Barra
Cafés. Otras Infusiones. Chocolates
Las Bebidas-Aperitivo: Vermuts, Amargos, Anisados
Técnicas y Características del Servicio de Bebidas en Barra

La Cata, Normas Generales para su Desarrollo
Coctelería
Elementos, Útiles y Menaje necesario para la Coctelería
La Preparación de la Bebida y Decoración
Cócteles sin Alcohol
Cócteles de Champagne. Cócteles de Brandy
Los Vinos. Servicio de Vinos y Cavas
Zonas Vinícolas de España
Las Denominaciones de Origen
Vinos Extranjeros más Comunes
Cata o Degustación
Conservación de Vinos y Cavas

DOCENTES

Profesorado con acreditada experiencia en la materia.