



Servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa

Sku: CT0321

Horas: 13

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Servicio de bebidas en barra. Servicio de aperitivos y comidas en barra 2. Servicio de bebidas en mesa. Servicio de aperitivos y comidas en mesa 3. Toma de la comanda 4. Manejo de la bandeja 5. Servicio de cafés e infusiones 6. Servicio de combinados 7. Servicio de zumos naturales y batidos 8. Coctelería 8.1. Puesta a punto de la estación central 8.2. Utensilios para la coctelería 8.3. Elaboración y servicio de cócteles en coctelera 8.4. Elaboración y servicio de cócteles en vaso mezclador 8.5. Elaboración y servicio de cócteles directamente en vaso 8.6. Recetario básico de coctelería 9. Diferentes elaboraciones culinarias en el bar-cafetería y su servicio 9.1. Sándwiches y ensaladas 9.2. Servicio de desayunos 9.3. Aperitivos fríos y calientes 10. Preparación y servicio de helados. sorbetes. repostería y tartas 10.1. Helados 10.2. Sorbetes 10.3. Repostería 10.4. Tartas