



Coctelería. (45 horas).

Fecha de impartición: del 13 al 28 de Mayo en horario de 16:45 a 20:30

Lugar de impartición: Academia Eide en Santurtzi

OBJETIVO

Al finalizar la formación, las personas participantes serán capaces de:

- Identificar y conocer la elaboración y clasificación de los distintos tipos de cócteles así como dotar a los alumnos de necesidades técnicas para su posterior servicio.
- Determinar el funcionamiento y establecer los instrumentos de trabajo indispensable para el desarrollo del servicio de cócteles.
- Respetar las normas higiénico-sanitarias manteniendo los niveles de calidad establecidos para las elaboraciones así como evitar costes y desgastes innecesarios

CONTENIDOS

- Historia del cocktail
- Misse en place y material propio de la coctelería
 - Estación de coctelería
 - Coctelera
 - Vaso mezclador
 - Bitero o gotero
 - Medidor jigger
 - Dosificadores pourers
 - Rimmer y bar mat
- Elementos de decoración y guarnición
- Hielo
- Composición del cóctel
- Conocimiento de diferentes bebidas empleadas en coctelería
- Familia de cócteles
- Recetario de coctelería
 - Cócteles internacionales de la A.B.E. con alcohol
 - Cócteles internacionales sin alcohol
 - Cócteles de fantasía. Fancy drinks
- Gin tonics
- Coctelería evolutiva



Ayuntamiento de **Portugalete**
Portugaleteko Udala
Edificio la Canilla, 1ª y 2ª Planta
Tel.: 94 472 93 06
Fax: 94 472 93 27
behargintza@portugalete.org
www.portugalete.org



NUMERO DE PLAZAS: 12

COLECTIVO DESTINATARIO:

Personas desempleadas e inscritas como demandantes de empleo en Lanbide-Servicio Vasco de Empleo, o en situación de mejora de empleo, **empadronadas en Portugalete** (preferentemente), **hasta 30 años de edad.**