

**PROGRAMES DE FORMACIÓ SECTORIAL CONSORCI 2019**

# **COCTELERIA**

**ÀREA: TURISME, HOSTALERIA I JOC**

**MODALITAT: PRESENCIAL**

**20H**



## OBJECTIUS

### Objectius generals:

- Realitzar els diferents tipus de còctels.
- Dominar els seus processos d'elaboració, combinacions, formes de presentació, decoració, i realització del servei d'aquestes begudes en el bar.

## CONTINGUTS

1. Introducció.
2. Elements, útils i parament necessari per la cocteleria.
3. Tipus de cristalleria que s'usa en el servei de còctels.
4. Normes per a la preparació dels còctels.
5. La presentació de la beguda i decoració.
6. Les combinacions.
7. Preparació i confecció dels següents còctels.