Gastroacademy

Curso de Gestión de sala, servicio de mesa, protocol y organización de eventos

Formación Integral de Hostelería & Colectivos

Contenidos del curso:

1 Gestión de Sala y Organización de eventos.

- Gestión de sala, la comunicación antes del servicio.
- Tipos de servicio, preparación en función del tipo de servicio.
- El servicio de bebidas y cafés.
- Las claves del éxito en el servicio (inicio, control de tiempos y finalización).
- Preparación de eventos. Listas de chequeo.

2 Cultura vitivinícola, cata y maridaje.

- La vid y la vendimia.
- Catalogación de vinos: Por calidad y origen.
- Elaboración de vinos. Tipos de vinificación.
- La crianza del vino.
- Control en la recepción y almacenamiento para una correcta conservación.
- Condiciones óptimas de consumo.
- El servicio del vino. Temperaturas de servicio. El arte de atemperar.
- La cata de vinos.
- Maridajes.

3 Cultura cervecera.

- Origen y cultura.
- Los ingredientes: Agua, Cebada (otros cereales), Lúpulo y Levadura.
- Fases del Proceso de elaboración. Tipos de elaboraciones.
- Tipos de envasado. Condiciones óptimas de almacenamiento, servicio y consumo.
- Control en la recepción y almacenamiento para una correcta conservación.
- Cervezas industriales y cervezas artesanas.
- Maridajes.

4 Cultura cafetera y latteado.

- Zonas de producción. Variedades
- Tipos de tueste y preparación. Aroma cuerpo y acidez.
- Fases del Proceso de elaboración. Tipos de elaboraciones.
- El expresso perfecto. La molienda del café, mantenimiento del molino y cafetera, elección de taza.
- **Taller práctico de Latte art** (Tipos de leche, temperatura, vaporizado, la crema, dibujos básicos)

5 INICIACIÓN A LA COCTELERÍA.

- Destilados y procesos de destilación. Destilados más comunes.
- Cócteles. Origen e historia.
- Herramientas y útiles esenciales. La elección de la cristalería.
- Condimentos, zumos, refrescos y jarabes.
- Clasificación del cóctel: En función de la temperatura y el trago.
- Catálogo de cócteles de la IBA