



PREPARACIÓN DEL EJERCICIO PRÁCTICO DE LA ESPECIALIDAD DOCENTE DE RESTAURACIÓN

CURSO INTENSIVO-EN AULA TALLER

Tarifas

LOS PREPARADORES: Funcionarios de carrera en activo.

CONTENIDO

1ª Sesión: 4 horas

- ✓ **Manejo y Ejecución de Destrezas Básicas**
 - Transporte con bandeja, Realización de una petaka, tirar mantel y cambio de limpio por sucio...
 - Explicación de los procesos y técnicas
 - Justificación Didáctica
- ✓ **Identificación del mobiliarios, material, maquinaria y utillaje**
 - Identificar y describir la utilidad y uso de los diferentes materiales y utillajes del restaurante y Bar-Cafetería
 - Verificación de los materiales y sus usos
 - Justificación Didáctica

2ª Sesión: 4 horas

- ✓ **Técnicas de servicio a la vista del cliente (Trinchado)**
 - Trinchado, emplatado y servicio de un ave
 - Explicar los procesos, técnicas, pasos...
 - Justificación Didáctica
- ✓ **Técnicas de servicio a la vista del cliente (Desespinado)**
 - Desespinado, emplatado y servicio de un pescado plano
 - Explicar los procesos, técnicas, pasos...
 - Justificación Didáctica

3ª Sesión: 4 horas

- ✓ **Cafés**
 - Introducción al mundo del café. Manejo de la cafetera y el molinillo. Elaboración de cafés corrientes (Expreso, Capuccino...) y cafés especiales (Irlandés, Brulé...)
 - Explicación de los procesos, variedades, tipos, técnica de lateado, presentación y servicio.
 - Justificación Didáctica

4ª Sesión: 4 horas

- ✓ **Coctelería**
 - Mise en place y elaboración de cócteles en vaso mezclador, coctelera y directamente. Cata de los cocteles realizados
 - Explicación de los procesos, servicio, medidas, decoraciones...
 - Justificación Didáctica



Tarifas

5ª Sesión: 4 horas

✓ Vinos

- Identificación organoléptica de vinos monovarietales tintos y blancos. Proceso de servicio de vinos blancos, tintos, rosados y espumosos. Decantar y airear o jarrear.
- Explicación de las características organolépticas de las diferentes variedades de uva. Explicación de las técnicas y pasos en el servicio del vino
- Justificación Didáctica

6ª Sesión: 4 horas distribuidas en:

2 horas para:

✓ Eventos

- Realización de un supuesto práctico, partiendo de una orden servicio.
- Corrección explicativa de los resultados, tipos de supuestos.
- Justificación Didáctica

y 2 horas para:

✓ Corte del Jamón:

- Corte y servicio de jamón, con pesos determinados (80 gr. y 100 gr.)
- Identificación de las diferentes piezas del jamón, etiquetado...
- Justificación Didáctica

7ª Sesión: 4 horas:

- Competencias Digitales

Fecha: (Mayo - Junio 2021)

TARIFA

480€. Pago: Efectivo en la oficina o transferencia bancaria

Descuento de 50€ para antiguos alumnos de Preparadores y Asociación de Antiguos Alumnos de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid

Matrícula – Mensualidad: Banco Santander, ES80 0075 – 8984 – 79 –0600384080.

Una vez realizada la transferencia bancaria, debe enviar justificante a info@preparadores.eu y seguidamente llamar al 91 308 00 32 para realizar la ficha de alumno.