



Academia de Servicio

CURSO PROTOCOLO
CULINARIO EXPRESS

2024

CURSO PROTOCOLO CULINARIO EXPRESS

Duración : 12 hrs.

Valor : 150.000.

Distribución de tiempo de aprendizaje : 1 mes, 4 sesiones de 3 hrs.

Descripción : Curso diseñado para adquirir conocimientos básicos de servicio, gastronómicos y cultura culinaria mundial.

01

Montaje de mesas según el servicio y alimentos (cubertería, platería, mantelería y cristalería, protocolo y secuencia del servicio).

02

El menú (appetizer, entradas, platos de fondo y postres), conocimiento de los alimentos (carnes, puntos de cocción, pescados, mariscos, pastas y postres).

03

Cocktails, aperitivos y bajativos (saber elegir, como y cuanto beber), el vino (cultura vitivinícola, catar un vino, saber armonizar un vino, saber descorchar y servir un vino), el Café, Té e infusiones.

04

Tipos de servicios (emplatado, a la francesa, a la inglesa, gueridón, buffet). Códigos, rituales y vestimentas adecuadas.