



Academia de Servicio

CURSO PROTOCOLO  
CULINARIO

2024

# CURSO PROTOCOLO CULINARIO

Duración : 30 hrs.

Valor : 220.000.

Distribución de tiempo de aprendizaje : 2 meses y medio, 10 sesiones de 3 hrs.

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

01

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

02

Protocolo y secuencia del servicio.

03

Cultura gastronómica mundial. (reglas internacionales de protocolo culinario).

04

El menú (appetizer, entradas, platos de fondo y postres).

05

Cocktails, aperitivos y bajativos (saber elegir, saber como y cuanto beber).

06

El vino (cultura vitivinícola, catar un vino, saber armonizar un vino, saber descorchar y servir un vino).

07

Conocimiento de los alimentos (carnes, puntos de cocción, pescados, mariscos, pastas y postres).

08

Tipos de servicios (emplatado, a la francesa, a la inglesa, gueridón, buffet).

09

Códigos, rituales y vestimentas adecuadas.

10

El café, té e infusiones.