



<b>Títol de l'activitat</b>	Tècniques de manipulació a la vista del client i protocol de sala		
<b>Codi</b>	0000310020		
<b>Nivell educatiu</b>	FP	<b>Modalitat</b>	Taller
<b>Hores presencials</b>	4	<b>Hores certificades</b>	4

## PROFESSORAT

Javier Caballero

## DESCRIPCIÓ DE L'ACTIVITAT

Presentació concepte Cocteleria Evolutiva

## CONTINGUTS

Comparativa des del perquè, de com fer servir una o altra de les tècniques clàssiques:  
Importància de la dilució, temperatura i textura del còctel.

- Percepció del sabor: com els diferents sentits interfereixen en la percepció del gust.
- Balanç de gust.
- Creativitat: tècniques de generació d'idees i com crear un sistema creatiu.
- Mitjançant diferents receptes creades per Javier Caballero, veurem des de la pràctica diferents tècniques com:  
Iniciació a la fermentació natural i amb cultiu deshidratats  
Infusions i maceració de les més clàssiques a les últimes tècniques per aconseguir extraccions de sabor.  
Aigües aromàtiques, per destil·lació o maceració  
Tècniques de buit i utilització de banys a temperatura controlada  
Tècniques clàssiques renovades: elaboració de bitters, licors i xarops casolans fumats  
Aires  
gelificacions  
Esferificacions bàsica i inversa  
Boires

*Aquesta activitat forma part de les actuacions destinades a la formació, perfeccionament i mobilitat del professorat de formació professional, finançades pel Ministerio de Educación y Formación Profesional i cofinançades pel Fons Social Europeu, per la qual cosa es farà constar aquest finançament en les actuacions que se'n derivin.*



Universitat de Lleida  
Institut de Ciències  
de l'Educació



Generalitat de Catalunya  
Departament d'Educació

## OBJECTIUS

Millorar les tècniques de treball a la vista del client i els protocols de servei de sala amb la aplicació de les noves tècniques de cocteleria i l'ús de coneixements físics i químics vers els productes a utilitzar a la mixologia.

## OBSERVACIONS

## CALENDARI DE L'ACTIVITAT

Dia 25 de juny de 2019, de 10 a 14 hores.

### Lloc de realització:

Escola d'Hoteleria de Lleida .

Pda. La Caparrella s/n Lleida

973281180

*Aquesta activitat forma part de les actuacions destinades a la formació, perfeccionament mobilitat del professorat de formació professional, finançades pel Ministerio de Educación y Formación Profesional i cofinançades pel Fons Social Europeu, per la qual cosa es farà constar aquest finançament en les actuacions que se'n derivin.*