SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

REGIONAL CAUCA

PROGRAMA DE FORMACIÒN – SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR

TALLER # 3

1. Consulte el material de apoyo e identifique las herramientas de medición de volumen líquido, mencione cual conoce.

2. De acuerdo al material de apoyo, realice un escrito donde mencione las copas o vasos que tiene en casa y relacione con una foto.

3. Con el Apoyo del Video tutorial, realiza un café Irlandés.

4. Con el apoyo de los flayer, realiza las siguientes bebidas.

    - Tinto Campesino
    - Tinto Arriero
    - Carajillo

    1. Envía Foto como evidencia

Ángel Muñoz Ortíz
Instructor Mesa y Bar
Celular: 3114343131
Email: amunoz693@misena.edu.co

“Elige un trabajo que te guste y no tendrás que trabajar ni un día de tu vida” Confucio

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS

REGIONAL CAUCA

PROGRAMA DE FORMACIÒN – CATACIÓN DE CAFÉ, NIVEL 1

TALLER # 2

1) Menciona si ya tienes alguna experiencia en catación de café

2) Con una muestra de 250 gramos en pergamino seco, realiza el factor de rendimiento y cuéntame que factor presenta su café.

3) Realiza la práctica de tostión artesanal a la muestra de café que le has hecho factor de rendimiento.

Ángel Muñoz Ortíz
Instructor Mesa y Bar
Celular: 3114343131
Email: amunoz693@misena.edu.co

"Elige un trabajo que te guste y no tendrás que trabajar ni un día de tu vida" Confucio