SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA
CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS
REGIONAL CAUCA

PROGRAMA DE FORMACIÒN – SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR

TALLER # 4

1. **Con el material de video tutorial realice la práctica de corte de frutas para decoración de cocteles, envía fotografías como evidencia**

2. **Con ayuda del video tutorial realiza un coctel clásico (MOJITO), cuenta la historia y envía fotografías como evidencia**

3. **Con su creatividad realiza un coctel, colócale un nombre y que lo inspiro a elaborarlo, envía fotografías 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 – SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR

TALLER

1. **Realiza la preparación de coctelería de café sin alcohol, con apoyo de un flayer encontrara 3 recetas las cuales deberá preparar y mencionar cual fue la que más le gusto. Enviar fotografías 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

- ✓ Con el material de apoyo realiza un listado en orden de los 36 aromas de la nariz del café, donde identifique el número y el nombre.
- ✓ Realiza un cuadro con los 4 componentes aromáticos, agrupando las 9 referencias.

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 # 1

1) Elabora un texto enumerando las variedades de café que cultiva en su región

2) Elabora un texto mencionando que proceso de beneficio hacen en su región

3) Lee el material de apoyo e identifica los defectos que afectan el sabor del café en taza.

4) Realiza la práctica con una muestra de café de 250 gramos en pergamino, trilla e identifica los 14 defectos presentes, envía foto del proceso así como en la imagen de muestra

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