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

CATACIÓN DE CAFÉ, NIVEL 1 – 2098946 (TOTORO)

TALLER OCTUBRE 2020

1. Monta una mesa de catación con 3 cafés de marca comercial distintos y evalúalos en caliente, tibio y frio

2. Realiza la catación de un café especial, y llena el formato SCAA

.

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

SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR – 2131777 (CALDONO)

TALLER OCTUBRE 2020

1. Con el recetario de apoyo, elabora un Mocktail, el que más se le facilite, de acuerdo a los ingredientes.

2. De la misma manera con el apoyo del recetario, elabora un coctel clásico.

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 OCTUBRE 2020

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

2. 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

CENTRO DE COMERCIO Y SERVICIOS – SENA, REGIONAL CAUCA
Catación de Café, Nivel 1

Taller, Rueda de Sabores y Vocabulario

1. **Aparte de los sabores y aromas que describe la rueda, vamos a crear (10) más partiendo de los colores, de esta manera ampliamos nuestro vocabulario y memoria olfativa, ya que teniendo los elementos en casa, la mayoría de las veces no lo relacionamos por falta de atención a este ejercicio;**
   Ejemplo:
   Familia de colores: amarillo
   Subfamilia: frutal
   Descriptor: banano

2. **Buscar la definición de los términos a continuación, con el objetivo de enriquecer vocabulario y entender cada definición:**
   Acídulo
   Acre
   Alcalino
   Astringente
   Amargo
   Simple (insípido)
   Cáustico
   Creosota
   Delicado
   Duro
   Terso Suave
   Neutro
   Picante Agudo
   Áspero
   Salado
   Agradable
   Agrio
   Avinagrado
   Dulce
   Acrimonioso
   Agridulce

3. **Tener 4 frutas diferentes; con cada una va a hacer el siguiente ejercicio. Presione sus fosas nasales de forma lateral de afuera hacia adentro para generar un tapón natural, el cual nos permitirá bloquear cualquier entrada de aire vía nasal, a la vez que muerdo un trozo de fruta, de esta manera siento la acidez y la textura en boca pero no el aroma de la misma, después destapo la nariz, aspiro por la boca y expiro por la nariz, de esta manera memorizo el producto.**

4. **Montar en casa una mesa de sabores, colores y olores con 4 elementos fáciles que tengamos en casa, tales como frutas, manzana, vainilla, arroz tostado, miel, arveja, papa, pimienta, tomillo, malta, cebolla, chocolate, ajo, repollo, pepino, maní, pan tostado, entre otros, cada elemento en un vaso (limpio y seco) diferente…**

   Primero se evalúa fragancia (seco) y se diligencia el formato que adjunto a continuación, y después evaluamos aroma (agregando agua) y terminamos de diligenciar el formato

   EJEMPLO:

EVALUAR EN SECO				AGREGAR AGUA Y EVALUAR			
DESCRIPTOR	**VISUAL**	**OLFATIVO**	**INTENSIDAD**	**BOCA**	**INTENSIDAD**	**RESIDUAL**	**MEMORIA OLFATIVA**
Manzana							
Panela							
Albaca							
Otro							

NOTA: en seco evaluamos visual, olfativo, intensidad Después que agregamos agua evaluamos: boca, intensidad en boca, residual y memoria olfativa



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

1. Con el material de apoyo identifica y escribe cual es la debida presentación personal en el área de servicio al cliente en alimentos y bebidas según la norma.

2. Consulta los siguientes términos: Mesero, Barismo, Barista, Bartender, Sommelier, Catador de Café.

3. Consulta y elabora un cuadro donde relacione 2 herramientas de trabajo de cada área antes mencionada con su respectivo nombre

4. Consulta y elabora un escrito, donde relacione la imagen y la historia de las siguientes cafeteras.
   - CAFETERA IBRIK,
   - CAFETERA PRENSA FRANCESA,
   - CAFETERA DRIPPER V60,
   - CAFETERA CHEMEX,
   - CAFETERA MOKA ITALIANA,
   - CAFETERA SIFON,
   - CAFETERA AEROPRESS)

5. Con el apoyo del video tutorial, elabora en casa una preparación de café, utilizando herramientas y materia prima que dispongan.
   https://youtu.be/ZchAoJ23ZrQ

   Usaran una receta para 2 tazas de café, donde en 3 recetas la cantidad de agua varia.

   - 1ra Receta: 16 gramos de café molido x 200 mililitros de agua
   - 2da Receta: 16 gramos de café molido x 220 mililitros de agua
   - 2ra Receta: 16 gramos de café molido x 250 mililitros de agua

   Mencionar cuál de las 3 recetas les gusto más y enviar fotografía de la preparación 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

SERVICIO AL CLIENTE MESA Y BAR – 2089454 (TIMBIO)

TALLER OCTUBRE 2020

1. En un breve escrito menciona como se elabora el vino tino, el vino blanco y el vino rosado

2. Investiga y menciona cual es la reina de la cepa de uva blanca y la cual es la reina de la cepa de uva tinta.

3. Investiga y menciona los 10 principales países productores de vino en el mundo.

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