

**MODULO**

**MÓDULO DE BEBIDAS FERMENTADAS Y DESTILADAS**

**Actividad de cierre**

**Foro final modulo**

**Presentación final del proyecto**

**Elicio Medina Montero**

**PROFESIONAL EN GASTRONOMIA**

**2018**

***Protocolo de servicio de las bebidas***

* Las bebidas serán servidas a medida que el comensal las solicita, nunca deben estar servidas antes de sentarnos a la mesa.
* Se deben servir por el lado derecho y con la etiqueta a la vista del comensal.
* Para el caso de los vinos el responsable del servicio debe presentar la botella de vino al cliente antes de su servicio, informando del nombre, la bodega y el año del vino.
* se debe servir un poco al anfitrión para que haga la cata del vino.
* Se sirve primero a las señoras y luego a los caballeros.
* Llenar la copa un tercio de su capacidad.
* Los vinos blancos deben servirse fríos y en poca cantidad.  Lo mismo para la cava, la sidra y otras bebidas espumosas.
* El brandy y el coñac, se servirán en copa tipo globo con un pie corto, Se llena aproximadamente un quinto de la capacidad de la copa.
* Los licores**,** se sirven en trago corto y llenos en su totalidad.
* La botella nunca se debe apoyarse sobre el borde de la copa, Hay que tratar de mantener la boca de la botella a unos dos centímetros del borde de la copa.