

LA FUENTE DE SODA

EL ARTE DE SERVIR LOS HELADOS

Formador: Fernando García

Contiene 24 páginas o folios

OBJETIVO GENERAL

1. **CONOCER EL SURGIMIENTO DE “LA FUENTE DE SODA” Y LA TÉCNICA DE SERVIR LOS HELADOS**

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

2. **IDENTIFICAR LAS COMBINACIONES CLÁSICAS DE HELADOS, ASÍ COMO LA VAJILLA PARA SU PRESENTACIÓN**
3. **DESARROLLAR MEDIANTE LA PRÁCTICA LAS HABILIDADES PARA MEJORAR LA PRESENTACIÓN DE LOS HELADOS**
4. **ADQUIRIR LAS RECETAS Y LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS PARA PODER CREAR SUS PROPIAS COMBINACIONES DE HELADOS**



CONTENIDO

MODULO 1:

- 1.1 INTRODUCCIÓN
- 1.2 LA LABOR DEL SODERO
- 1.3 LA BRIGADA DE “LA FUENTE DE SODA”
- 1.4 LOS MUEBLES Y ENSERES DE
“LA FUENTE DE SODA”
- 1.5 UTENSILIOS DEL SODERO
- 1.6 LA VAJILLA DE “LA FUENTE DE SODA”

MODULO 2:

- 2.1 LOS HELADOS
- 2.2 COLOCACIÓN DE LOS SABORES DE HELADOS
EN LOS CONSERVADORES
- 2.3 UTILIZACIÓN DEL CUCHARÓN MECÁNICO O
BOLEADORA
- 2.4 LOS ZUMOS Y LAS PREPARACIONES DE
FRUTAS PARA COMBINAR CON HELADOS
- 2.5 LOS BATIDOS
- 2.6 FORMULA DE ESPECIALIDADES