

# ASSOCIAÇÃO PARA A VALORIZAÇÃO ECONÓMICA DOS AÇORES

## ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA DOS AÇORES

### Projeto FORM.AÇORES Qualificação

Destinatários: **Ativos empregados maiores de 18 anos**

Modalidade: **Presencial**

Local: **Escola de Formação Turística dos Açores**

Carga Horária: **40 horas**

Horário: **das 09h00 às 12h40 e das 13h40 às 16h40**

## TEORIA DE BEBIDAS

### Objetivos

- Identificar a classificação das bebidas
- Identificar os processos de fabrico das bebidas
- Identificar as funções das bebidas
- Identificar os utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço de bebidas
- Identificar as características do serviço de cafetaria
- Identificar e caracterizar as diferentes bebidas alcoólicas espirituosas
- Identificar e classificar os diferentes tipos de aguardentes vínicas, bagaceiras e de frutos
- Identificar e classificar os diferentes tipos de *whiskies, gins, vodkas, rums, tequilas, mezcais, licores, amargos/bitters, anisados, vermutes* e vinhos quinados

### Conteúdos

- Classificação das bebidas e processos de fabrico
- Função das bebidas
- Utensílios de bar, equipamentos e maquinaria de bar
- Serviço de café, chá e infusões
- Divisão e classificação das bebidas alcoólicas
- Bebidas alcoólicas destiladas
- Aguardentes vínicas
- Aguardentes bagaceiras
- Aguardentes de Frutos
- Origens, tipos e características: *Whiskies, Gins, Vodkas, Rums, Tequilas, Mezcais, Licores, Amargos/bitters, Anisados, Vermutes* e vinhos quinados