

BEBIDAS Y COCTELERIA

Este curso encuadra el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico. A través de sus páginas se intentarán transmitir los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.

Seguiremos las normas de la coctelería clásica, y aplicaremos el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.

Se mostrará la decoración apropiada a cada cóctel y también los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.

CONTENIDO DEL CURSO:

MODULO DE BEBIDAS

CAPÍTULO 1: PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA

Introducción.

Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.

Diferentes tipos de servicio, componentes y función.

Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.

Normas de cortesía en el servicio en barra.

Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas.

Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

CAPÍTULO 2: GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS

Introducción.

Distintas calidades del género a comprar.

Factores que intervienen en la calidad del género.

CAPÍTULO 3: EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS

Introducción.

Maquinaria del bar – cafetería

Ubicación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución en barra

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.

Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas.

Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

CAPÍTULO 4: BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS

Introducción.

Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores.

Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos.

Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.

Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.

Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos

CAPÍTULO 5: BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Introducción.

Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.

Normas básicas de preparación y servicio

Whiskys.

Ron.

Ginebra.

Vodka.

Brandy.

CAPÍTULO 6: INTRODUCCIÓN A LA COCTELERÍA

Introducción.

Elementos, útiles y menaje necesario para las coctelería

La "estación central"; tipos, componentes y función.
Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
Normas para la preparación de los cócteles.
Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
La presentación de la bebida y decoración.
Las bebidas largas o long-drinks.
Las combinaciones: densidades y medidas.
Características y servicio de las series de coctelería.
Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

CAPÍTULO 7: CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS

Introducción.
Elaboración de cartas de bebidas.
Clasificación de bebidas dentro de la carta.
Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas.
Control de temperaturas. Rotación de productos.
Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.

MODULO DE COCTELERÍA

CAPÍTULO 1: INTRODUCCIÓN

Historia del cóctel
La restauración
El departamento de Bar

CAPÍTULO 2: ELEMENTOS, ÚTILES Y MENAJE NECESARIOS PARA LA COCTELERÍA

.La estación central
Tipos, componentes y su función
Mise en place

CAPÍTULO 3: TIPOS DE CRISTALERÍA QUE SE USA EN EL SERVICIO DE CÓCTELES

CAPÍTULO 4: NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE CÓCTELES

Introducción
Cómo preparar un buen cóctel
Pequeño decálogo para proceder

CAPÍTULO 5: LA PRESENTACIÓN DE LA BEBIDA Y DECORACIÓN

Utilización de elementos decorativos

CAPÍTULO 6: LAS COMBINACIONES

Familias
Series
Coctelería internacional y nueva coctelería
Servicio

CAPÍTULO 7 : PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE LOS SIGUIENTES CÓCTELES

Preparar la estación central
Manejo de coctelera y mezclador
Elaboración de cócteles
Preparar elementos de decoración
Dosificación de bebidas
Efectuar el servicio de estas bebidas en barra