

FICHA TÉCNICA DEL CURSO

Nombre del curso: Coctelería

Duración: 80h

Modalidad: Online

Objetivo

- Encuadrar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico.
- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.
- Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.
- Encuadrar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico.
- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.
- Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.

Contenido

UD1. Introducción.

- 1.1. Historia del cóctel.
- 1.2. La restauración.
- 1.3. El departamento de bar.

UD2. Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería.

- 2.1. La estación central.
- 2.2. Tipos, componentes y su función.
- 2.3. Mise en place.

UD3. Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles.

UD4. Normas para la preparación de cócteles.

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Cómo preparar un buen cóctel.
- 4.3. Pequeño decálogo para proceder.

UD5. La presentación de la bebida y decoración.

- 5.1. Utilización de elementos decorativos.

UD6. Las combinaciones.

- 6.1. Familias.
- 6.2. Series.
- 6.3. Coctelería internacional y nueva Coctelería.
- 6.4. Servicio.

UD7. Preparación y confección de los siguientes cócteles.

- 7.1. Preparar la estación central.
- 7.2. Manejo de coctelera y mezclador.
- 7.3. Elaboración de cócteles.
- 7.4. Preparar elementos de decoración.
- 7.5. Dosificación de bebidas.
- 7.6. Efectuar el servicio de estas bebidas en barra.