

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Bebidas

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

Adquirir los conocimientos necesarios para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de restauración, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente de bebidas. Conocer el concepto, tipos, características, de las bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas y saber afrontar la combinación de éstas, tanto en el requerimiento de bebidas largas, cócteles o bebidas cortas. Conocer las diferentes técnicas de servicio de bebidas, su presentación y asesoramiento. Conocer las combinaciones más clásicas vista al cliente, así como las nuevas tendencias del arte de la coctelería, teniendo en cuenta siempre las premisas de elegancia y cortesía. Conocer la normativa relacionada con los manipuladores de alimentos en este ámbito así como su forma de actuación. Dar a conocer la confección de cartas de bebidas, así como la mejor gestión y almacenaje de las bebidas. Adquirir los conocimientos relacionados con las bebidas alcohólicas, describiendo su elaboración, uso y presentación.

## Contenidos:

- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento.- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.- Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos.- Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.- Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.