

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Coctelería

## Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

## Objetivos:

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.

## Contenidos:

### 1 INTRODUCCIÓN

#### 1.1. HISTORIA DEL CÓCTEL

#### 1.2. LA RESTAURACIÓN

#### 1.3. EL DEPARTAMENTO DE BAR

### 2 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

### 3 TIPOS DE CRISTALERÍA QUE SE USA EN EL SERVICIO DE CÓCTELES



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 4 NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE CÓCTELES

### 4.1. INTRODUCCIÓN

### 4.2. CÓMO PREPARAR UN BUEN CÓCTEL

### 4.3. PEQUEÑO DECÁLOGO PARA PROCEDER

## 5 LA PRESENTACIÓN DE LA BEBIDA Y DECORACIÓN

### 5.1. UTILIZACIÓN DE ELEMENTOS DECORATIVOS

## 6 LAS COMBINACIONES

### 6.1. FAMILIAS

### 6.2. SERIES

### 6.3. COCTELERÍA INTERNACIONAL Y NUEVA COCTELERÍA

### 6.4. SERVICIO

## 7 PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE LOS SIGUIENTES CÓCTELES

### 7.1. PREPARAR LA ESTACIÓN CENTRAL

### 7.2. MANEJO DE COCTELERA Y MEZCLADOR

#### 7.2.1. ELABORACIÓN DE CÓCTELES EN LA COCTELERA

#### 7.2.2. ELABORACIÓN DE LOS CÓCTELES EN VASO MEZCLADOR

### 7.3. ELABORACIÓN DE CÓCTELES

#### 7.3.1. CÓCTELES SIN ALCOHOL

#### 7.3.2. COCTELES CON ALCOHOL

#### 7.3.3. CÓCTELES APERITIVOS



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



7.4. PREPARAR ELEMENTOS DE DECORACIÓN

7.5. DOSIFICACIÓN DE BEBIDAS

7.6. EFECTUAR EL SERVICIO DE ESTAS BEBIDAS EN BARRA