



# La mejor formación a tu alcance.

## Bebidas y coctelería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa.
- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos.
- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos.
- 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 y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

Contenidos:

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA.

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.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS.

# La mejor formación a tu alcance.

Distintas calidades del género a comprar.  
Factores que intervienen en la calidad del género:  
Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS.

Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.  
Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.  
Ubicación y distribución en barra:  
Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.  
Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas.  
Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS.

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. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.  
Normas básicas de preparación y servicio.  
Whiskys.  
Ron.  
Ginebra.  
Vodka.  
Brandy.

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA.

Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.  
La «estación central»; tipos, componentes y función.  
Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.  
Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)



# La mejor formación a tu alcance.

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.

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS.

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.



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Tel.: 910 323 794  
[cursos@foesco.com](mailto:cursos@foesco.com)

