

# COCTELERIA

## Modalidad:

presencial con una duración 16 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.

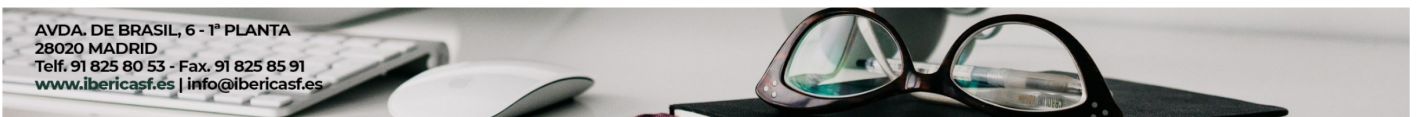
Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.

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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



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

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.

## 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.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 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.

Normas para la preparación de los cócteles.

Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.

La presentación de la bebida y decoración.



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## 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.