



**La mejor formación a tu alcance.**

## Coctelería

### Modalidad:

e-learning con una duración 28 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. 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:

# La mejor formación a tu alcance.

## 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

## 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



**FOESCO**  
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

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





# La mejor formación a tu alcance.

7.3.2. COCTELES CON ALCOHOL

7.3.3. CÓCTELES APERITIVOS

7.4. PREPARAR ELEMENTOS DE DECORACIÓN

7.5. DOSIFICACIÓN DE BEBIDAS

7.6. EFECTUAR EL SERVICIO DE ESTAS BEBIDAS EN BARRA