

APP Módulo 2 Coctelería

AF: 33080

OBJETIVO

Durante esta formación de 30 horas, conoceremos los aspectos más importantes que influyen en la preparación, presentación y servicio de cócteles. Un curso específicamente diseñado para todas aquellas personas que quieran especializarse en el servicio de coctelería.

Al finalizar este curso el alumno será capaz de:

- Describir las técnicas de preparación de los distintos tipos de cócteles indicando los elementos y productos que intervienen; los procedimientos y técnicas operativas; instrumentos que se deben utilizar; y resultados que se obtienen.
- Practicar posibles variaciones en la preparación de cócteles, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.
- Planificar, ejecutar y supervisar el proceso de preparación y presentación de las bebidas cocteleras.

ÍNDICE

UNIDAD 1. PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Introducción

Mapa conceptual

- 1.1. Colaboración en la mise en place
- 1.2. Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas
- 1.3. Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas
 - 1.3.1. Presentación de los cócteles
 - 1.3.2. La decoración de los cócteles
 - 1.3.3. Tareas de ornamentación
- 1.4. Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso

Resumen

UNIDAD 2. PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE LOS SIGUIENTES

Introducción

Mapa conceptual

- 2.1. Preparar la estación central
 - 2.1.1. Manejo de coctelera y mezclador
- 2.2. Elaboración de cócteles en la coctelera
 - 2.2.1. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador
- 2.3. Elaboración de cócteles
 - 2.3.1. Cócteles sin alcohol
 - 2.3.2. Cócteles con alcohol
 - 2.3.3. Cócteles aperitivos
- 2.4. Preparar elementos de decoración
- 2.5. Dosificación de bebidas

UNIDAD 3. EL BARMAN, CARACTERÍSTICAS Y MIXOLOGÍA

Introducción

Mapa conceptual

- 3.1. El barman profesional
- 3.2. El cliente
- 3.3. Conocimiento del producto (Vodka, Ginebra, Whisky, Ron, Tequila, Brandy, Aromatizados, Biteres, Licores)
- 3.4. La mecánica del Barman
- 3.5. Cócteles y mixología
- 3.6. Recetas de cóctel

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO