

APP Módulo 1 Coctelería

AF: 33079

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:

- Conocer y emplear correctamente los distintos elementos necesarios para la elaboración de cócteles.
- Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y servicio de cocteles.
- Conocer las características estandarizadas de coctelería, de acuerdo a las normas básicas de elaboración y servicio de cócteles.

ÍNDICE

UNIDAD 1. HISTORIA Y CARACTERÍSTICAS

Introducción

Mapa conceptual

1.1. Historia de la coctelería

1.1.1. Nueva coctelería

1.2. Preparación y limpieza del mostrador y la barra

1.3. Mise en place o puesta a punto

1.4. Elementos útiles y menaje necesario para la coctelería

1.4.1. La estación central

1.4.2. Utilización de elementos

1.5. Normas para la preparación de los cócteles.

Resumen

UNIDAD 2. PRESENTACIÓN Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

Introducción

Mapa conceptual

2.1 Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

2.2 Clasificación, características y tipos

2.3 Esquemas de elaboración: fases más importantes

2.4. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos

2.5. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas

2.6. Conservación de bebidas que lo precisen

2.7. Servicio en barra

Resumen

UNIDAD 3. PRESENTACIÓN Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Introducción

Mapa conceptual

3.1. Preparación y presentación de bebidas combinadas

3.2. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo

3.3. Normas básicas de preparación y conservación

3.4. Servicio en barra

3.5. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

3.6. Clasificación, características y tipos

3.7. Identificación de las principales marcas

3.8. Servicio y presentación en barra

Resumen

BLIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO