

# Coctelería (30h)

AF: 32119

## OBJETIVO

"El objetivo de este curso es dar a conocer las técnicas y destrezas fundamentales para que el profesional de la coctelería sea capaz de llevar a cabo una correcta y exitosa preparación, presentación y servicio de cócteles.

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.

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.

En definitiva, mejorar la calidad en todo el proceso del servicio de coctelería.

## ÍNDICE

### UNIDAD 1. HISTORIA Y CARACTERÍSTICAS

Introducción

Mapa conceptual

Contenidos

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

Contenidos

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

Contenidos

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. Servicio en barra
  - 3.4. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar
    - 3.4.1. Clasificación, características y tipos
    - 3.4.2. Archivo multimedia: Clasificación y tipos de las bebidas alcohólicas
  - 3.5. Identificación de las principales marcas
  - 3.6. Servicio y presentación en barra
- Resumen

#### UNIDAD 4. PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Introducción

Mapa conceptual

Contenidos

- 4.1. Colaboración en la mise en place
- 4.2. Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas
  - 4.2.1. Aspectos importantes en la preparación de un cóctel
- 4.3. Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas
  - 4.3.1. Presentación de los cócteles
  - 4.3.2. La decoración en los cócteles
  - 4.3.3. Tareas de ornamentación
- 4.4. Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso

Resumen

#### UNIDAD 5. PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE LOS SIGUIENTES CÓCTELES

Introducción

Mapa conceptual

Contenidos

- 5.1. Preparar la estación central
- 5.2. Manejo de coctelera y mezclador
  - 5.2.1. Elaboración de cócteles en la coctelera
  - 5.2.2. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador
  - 5.2.3. Archivo multimedia: Elaboración de cócteles en la coctelera
- 5.3. Elaboración de cócteles
  - 5.3.1. Cócteles sin alcohol
  - 5.3.2. Cócteles con alcohol
  - 5.3.3. Cócteles aperitivos

Resumen

#### UNIDAD 6. EL BARMAN: CARACTERÍSTICAS Y MIXOLOGÍA

Introducción

Mapa conceptual

Contenidos

- 6.1. El barman profesional
- 6.2. El cliente
- 6.3. Conocimiento del producto (Vodka, Ginebra, Whisky, Ron, Tequila, Brandy, Aromatizados, Biteres, Licores)
- 6.4. Cócteles y mixología
- 6.5. Recetas de cócteles

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO