

- Capacitar al trabajador para el comportamiento frente al cliente en las situaciones que puedan surgir en el desarrollo de su actividad.
- Formar al trabajador para la preparación y montaje del área de bar/cafetería, siguiendo las normas establecidas, con el fin de prestar los servicios con la máxima calidad y rentabilidad.
- Capacitar al trabajador para la preparación y el servicio de bebidas, aperitivos, cócteles, cafés, infusiones, batidos, helados, etc.
- Proporcionar a los participantes conocimientos sobre la elaboración de vinos, su origen y cualidades, indicando las pautas a seguir en la presentación y servicio, de manera que permita al trabajador asesorar a los clientes adecuadamente.
- Capacitar a los participantes para la realización del inventario y solicitar las mercancías que resulten necesarias para cubrir las exigencias de la producción.
- Facultar al profesional para realizar la facturación y cobro de los servicios prestados a los clientes.
- Informar al profesional sobre la actuación ante posibles reclamaciones de clientes.

UNIDAD 1. LA COCTELERÍA

- 1.1. La estación central
 - 1.1.1. Utilización de elementos
- 1.2. Preparar la estación central
 - 1.2.1. Manejo de coctelera y mezclador
- 1.3 Elaboración de cócteles en la coctelera
 - 1.3.1 Elaboración de los cócteles en vaso mezclador
- 1.4 Elaboración de cócteles
 - 1.4.1 Cócteles sin alcohol
 - 1.4.2 Cócteles con alcohol
 - 1.4.3 Cócteles aperitivos

UNIDAD 2. EL VINO

- 2.1. Características de la uva
 - 2.1.1. Partes integrantes del grano de uva y del racimo: pulpa, hollejo, pepitas y raspón
- 2.2. Variedades de uva: preferentes o recomendadas, autorizadas
- 2.3. Etapas de la fermentación
- 2.4. Crianza del vino
 - 2.4.1. Fases de la crianza
- 2.5 Servicio de los vinos
 - 2.5.1 Descorche
 - 2.5.2 Decantación

UNIDAD 3. FACTURACIÓN Y COBRO

- 3.1. El proceso de la facturación
 - 3.1.1. La comanda
 - 3.1.2 La factura
 - 3.1.3 Cierre de facturas y presentación al cliente
- 3.2. Liquidaciones
- 3.3. Caja del día
- 3.4. Diario de producción e informes de ventas