

MF1047_2 BEBIDAS

SKU: EVOL-5047-iNO-B | Categorías: HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas <u>80</u>

Acreditado por Universidad NO

Créditos ECTS 0

Más información

CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE

PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Para el equipo de profesionales del ámbito de restauración, más concretamente de servicio de bar y cafetería, es muy importante desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza. Así, con este curso se aportarán los conocimientos necesarios para asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA.

- 1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
- 2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
- 3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
- 4. Normas de cortesía en el servicio en barra.
- 5. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS.

- 1. Distintas calidades del género a comprar.
- 2. Factores que intervienen en la calidad del género:
- 3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados.



Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS.

- 1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.
- 2. Ubicación y distribución en barra:
- 3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.
- 4. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas.
- 5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS.

- 1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas:
- 2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores:
- 3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos:
- 4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.
- 5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
- 6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

- 1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.
- 2. Normas básicas de preparación y servicio.
- 3. Whiskys.
- 4. Ron.
- 5. Ginebra.
- 6. Vodka.
- 7. Brandy.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA.

- 1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
- 2. La «estación central»; tipos, componentes y función.
- 3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
- 4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
- 5. Normas para la preparación de los cócteles.
- 6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
- 7. La presentación de la bebida y decoración.
- 8. Las bebidas largas o long-drinks:
- 9. Las combinaciones: Densidades y medidas.
- 10. Características y servicio de las series de coctelería.
- 11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
- 12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.



Página: 2



Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS.

- 1. Elaboración de cartas de bebidas.
- 2. Clasificación de bebidas dentro de la carta.
- 3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
- 4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
- 5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
- 6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.



