

# Coctelería

AF: 26239

HORAS: 60

## OBJETIVOS

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 coctelería. ? 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.

## CONTENIDOS

UNIDAD 1. LEGISLACIÓN EN MATERIA PRL 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 Contenido 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 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 4.3. 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 5.1.1. Manejo de coctelera y mezclador 5.2. Elaboración de cócteles en la coctelera 5.2.1. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador 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, Bíteres, Licores) 6.4. Cócteles y mixología 6.5. Recetas de cóctel Resumen BIBLIOGRAFÍA GLOSARIO