

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO

CURSO: COCTELERÍA

HORAS: 100 horas + 65H (El curso incluye formación en Empleabilidad y Habilidades Sociales, Competencias Digitales e Idiomas cuyo objetivo es facilitar los conocimientos y recursos necesarios para acercarse a las empresas con confianza y desenvolverse adecuadamente en un puesto de trabajo).

REQUISITOS:

No se establecen requisitos académicos de acceso, pero se recomienda poseer competencias digitales básicas para el aprovechamiento de la formación online.

Modalidad On Line

Contenidos

UD1. Introducción.

- 1.1. Historia del cóctel.
- 1.2. La restauración.
- 1.3. El departamento de bar.

UD2. Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería.

- 2.1. La estación central.
- 2.2. Tipos, componentes y su función.
- 2.3. Mise en place.

UD3. Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles.

UD4. Normas para la preparación de cócteles.

4.1. Introducción.

4.2. Cómo preparar un buen cóctel.

4.3. Pequeño decálogo para proceder.

UD5. La presentación de la bebida y decoración.

5.1. Utilización de elementos decorativos.

UD6. Las combinaciones.

6.1. Familias.

6.2. Series.

6.3. Coctelería internacional y nueva Coctelería.

6.4. Servicio.

UD7. Preparación y confección de los siguientes cócteles.

7.1. Preparar la estación central.

7.2. Manejo de coctelera y mezclador.

7.3. Elaboración de cócteles.

7.4. Preparar elementos de decoración.

7.5. Dosificación de bebidas.

7.6. Efectuar el servicio de estas bebidas en barra.