ABIRE
FORMACIÓN

Coctelería

MODALIDAD Teleformación

DURACIÓN 80 H

OBJETIVOS

- Encuadrar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico.
- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.
- Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.
- Encuadrar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico.
- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.
- Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.

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.