

Coctelería

Código del curso: 0098

Horas: 30

Descripción del curso:

Acerca de este curso

Cod: 0098_V2

1 INTRODUCCIÓN

- 1.1. HISTORIA DEL CÓCTEL
- 1.2. LA RESTAURACIÓN
- 1.3. EL DEPARTAMENTO DE BAR

2 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

3 TIPOS DE CRISTALERÍA QUE SE USA EN EL SERVICIO DE CÓCTELES

4 NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE CÓCTELES

- 4.1. INTRODUCCIÓN
- 4.2. CÓMO PREPARAR UN BUEN CÓCTEL
- 4.3. PEQUEÑO DECÁLOGO PARA PROCEDER

5 LA PRESENTACIÓN DE LA BEBIDA Y DECORACIÓN

- 5.1. UTILIZACIÓN DE ELEMENTOS DECORATIVOS

6 LAS COMBINACIONES

- 6.1. FAMILIAS
- 6.2. SERIES
- 6.3. COCTELERÍA INTERNACIONAL Y NUEVA COCTELERÍA
- 6.4. SERVICIO

7 PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE LOS SIGUIENTES CÓCTELES

- 7.1. PREPARAR LA ESTACIÓN CENTRAL
- 7.2. MANEJO DE COCTELERA Y MEZCLADOR
 - 7.2.1. ELABORACIÓN DE CÓCTELES EN LA COCTELERA
 - 7.2.2. ELABORACIÓN DE LOS CÓCTELES EN VASO MEZCLADOR
- 7.3. ELABORACIÓN DE CÓCTELES
 - 7.3.1. CÓCTELES SIN ALCOHOL
 - 7.3.2. COCTELES CON ALCOHOL
 - 7.3.3. CÓCTELES APERITIVOS

- 7.4. PREPARAR ELEMENTOS DE DECORACIÓN
- 7.5. DOSIFICACIÓN DE BEBIDAS
- 7.6. EFECTUAR EL SERVICIO DE ESTAS BEBIDAS EN BARRA

¿Qué aprenderás?

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.