



Coctelería (80 horas)

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.

Índice:

- 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

