



innova

consultoría+formación

COCTELERÍA



Área: Sin clasificar
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: Consultar

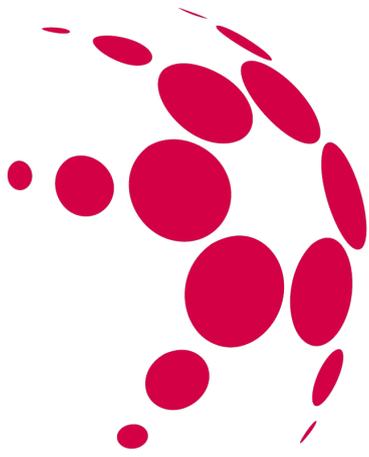
[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

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.



innova
consultoría+formación

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.