

## 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.
  - 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.