Bebidas

Área: HOSTELERIA Y TURISMO
Modalidad: Teleformación
Duración: 80 h
Precio: 40.00€

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

CÓDIGO

MF1047_2

OBJETIVOS

- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.

- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento.

- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.

- Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos.

- Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.

- Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

CONTENIDOS

Unidad didáctica 1. Procesos de servicio en barra y mesa

1.1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa
1.1.1. Lencería.
1.1.2. Vajilla.
1.1.3. Cubertería.
1.1.4. Cristalería
1.1.5. Petit ménage.

1.2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
1.2.1. Barra
1.2.2. Mesas
1.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
1.4. Normas de cortesía en el servicio en barra.
1.5 Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

Unidad didáctica 2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos

2.1. Distintas calidades del género a comprar.
2.2. Factores que intervienen en la calidad del género.
2.2.1. La estacionalidad.
2.2.2. Gustos de la clientela.
2.3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

Unidad didáctica 3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas

3.1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.
3.1.1. Generadores de frío.
3.1.2. Generadores de calor.
3.1.3. Maquinaria auxiliar.
3.2. Ubicación y distribución en barra.
3.2.1. Estanterías.
3.2.2. Botelleras.
3.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.
3.4. Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas.
3.5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

Unidad didáctica 4. Bebidas simples distintas a vinos

####

4.1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
4.1.1. Clasificación.
4.1.2. Características.
4.1.3. Tipos.
4.1.4. Elaboración.
4.1.5. Tipo de cristalería para su servicio. Aplicaciones.
4.1.6. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
4.2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
4.2.1. Clasificación.
4.2.2. Características.
4.2.3. Tipos.
4.2.4. Descripción de su elaboración.
4.2.5. Origen.
4.2.6. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
4.2.7. Tipo de cristalería para su servicio
4.3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos
4.3.1. Clasificación.
4.3.2. Características.
4.3.3. Tipos.
4.3.4. Descripción de su elaboración. Origen. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
4.4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.

4.5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
4.6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

Unidad didáctica 5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas

5.1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
5.1.1. En vaso corto.
5.1.2. En vaso largo.
5.1.3. En copa especial.
5.2. Normas básicas de preparación y servicio.
5.3. Whiskies.
5.3.1. Clasificación.
5.3.2. Tipos.
5.3.3. Servicio.
5.4. Ron.
5.4.1. Clasificación
5.4.2. Tipos.
5.4.3. Servicio.
5.5. Ginebra.
5.5.1. Clasificación.
5.5.2. Tipos.
5.5.3. Servicio.
5.6. Vodka.
5.6.1. Clasificación.
5.6.2. Tipos.
5.6.3. Servicio.
5.7. Brandy.
5.7.1. Clasificación.
5.7.2. Tipos.
5.7.3. Servicio.

Unidad didáctica 6. Coctelería

6.1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
6.2. La “estación central”; tipos, componentes y función.
6.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
6.4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
6.5. Normas para la preparación de los cócteles.
6.6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
6.7. La presentación de la bebida y decoración.
6.8. Las bebidas largas o long-drinks
6.8.1. Características.
6.8.2. Servicio.
6.9. Las combinaciones: densidades y medidas.
6.9.1. Características.
6.9.2. Servicio: cómo servir para no mezclar densidades.
6.10. Características y servicio de las series de coctelería.
6.11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
6.12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

Unidad didáctica 7. Confección de cartas de bebidas

7.1. Elaboración de cartas de bebidas.
7.2 Clasificación de bebidas dentro de la carta.
7.3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
7.4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.

7.4.1. Definición de precios.
7.4.2. Estacionalidad.
7.5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
7.6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.