

Bebidas



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 h

Precio: 40.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

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 **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.