

Coctelería



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 80 h

Precio: 24.00€

[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.

####

CONTENIDOS

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

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.