

## 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.