

## Coctelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

### 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.