

Bebidas

Modalidad: curso e-Learning Duración: 80 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de asesorar sobre bebidas distintas a vinos prepararlas y presentarlas. En concreto el alumno será capaz de:
- 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 maquinas 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 optimo.

CONTENIDOS

UD1. Proceso de servicio en barra y mesa.

- 1.1. Elementos útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
 - 1.2. Diferentes tipos de servicio componentes y función.
 - 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.

UD2. 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.
- 2.3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

UD3. 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.

3.2. Ubicación y distribución en barra.

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.

UD4. Bebidas simples distintas a Vinos.

4.1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas.

4.2. Aperitivos cervezas aguardientes Licores.

4.3. Cafés Infusiones Chocolates Batidos Naturales y Zumos.

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.

UD5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas.

5.1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.

5.2. Normas básicas de preparación y servicio.

5.3. Whiskys.

5.4. Ron.

5.5. Ginebra.

5.6. Vodka.

5.7. Brandy.

UD6. 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.
- 6.9. Las combinaciones. Densidades y medidas.
- 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.

UD7. 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 precio. La estacionalidad.
- 7.5. Control de stock de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
- 7.6. Diferentes ejemplos de diseño sobre Cartas de Bar.