
PROGRAMA FORMATIVO

Bebidas

Código: 4780

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 100 horas**

➤ **Objetivos:**

Adquirir los conocimientos necesarios para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de restauración, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente de bebidas. Conocer el concepto, tipos, características, de las bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas y saber afrontar la combinación de éstas, tanto en el requerimiento de bebidas largas, cócteles o bebidas cortas. Conocer las diferentes técnicas de servicio de bebidas, su presentación y asesoramiento. Conocer las combinaciones más clásicas vista al cliente, así como las nuevas tendencias del arte de la coctelería, teniendo en cuenta siempre las premisas de elegancia y cortesía. Conocer la normativa relacionada con los manipuladores de alimentos en este ámbito así como su forma de actuación. Dar a conocer la confección de cartas de bebidas, así como la mejor gestión y almacenaje de las bebidas. Adquirir los conocimientos relacionados con las bebidas alcohólicas, describiendo su elaboración, uso y presentación.

➤ **Contenidos:**

Procesos de servicio en barra y mesa

Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.

Diferentes tipos de servicio, componentes y función.

Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.

Normas de cortesía en el servicio en barra.

Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas.

Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos

Distintas calidades del género a comprar.

Factores que intervienen en la calidad del género.

Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas

Maquinaria del bar – cafetería.

Ubicación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución en barra.

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.

Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas.

Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

Bebidas simples distintas a vinos

Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas.

Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores.

Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos.

Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.

Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.

Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos.

PROGRAMA FORMATIVO

Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas

Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.

Normas básicas de preparación y servicio.

Whiskys.

Ron.

Ginebra.

Vodka.

Brandy.

Coctelería

Elementos, útiles y menaje necesario para las coctelería.

La “estación central”; tipos, componentes y función.

Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.

Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.

Normas para la preparación de los cócteles.

Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.

La presentación de la bebida y decoración.

Las bebidas largas o long-drinks.

Las combinaciones: densidades y medidas.

Características y servicio de las series de coctelería.

Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.

Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

Confección de cartas de bebidas

Elaboración de cartas de bebidas.

Clasificación de bebidas dentro de la carta.

Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.

Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.

Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas.

Control de temperaturas. Rotación de productos.

Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.