



FORMACIÓN

Catálogo de Cursos



COCTELERÍA

Sector: HOSTELERIA

CONVOCATORIA ABIERTA. Si está interesado en este curso, por favor, consulte las fechas.

Lugar Impartición: POR DETERMINAR

Modalidad: JORNADA PRESENCIAL

Duración: 7.00 horas

Objetivos:

La figura de barman o coctelero profesional está tomando más protagonismo para las empresas de hostelería, que requieren cada día más, gente preparada en las técnicas y en la deontología de esta profesión.

Trabajar en este sector es algo que está a tu alcance gracias al curso de coctelería presencial e inminentemente práctico, con el que conocerás los secretos de los mejores profesionales y aprenderás coctelería de una forma rápida y fácil de la mano de dos grandes maîtres en activo.

Con el curso de coctelería te formarás y te prepararás para hacer cócteles de una forma profesional, así como en el montaje de la barra del bar para dar el servicio, pasando por el conocimiento de cada uno de los utensilios, bebidas, tipos y formas de los combinados más reconocidos a nivel nacional e internacional.

Contenidos:

TEMA 1. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.
2. Normas básicas de preparación y servicio.
3. Whiskys.
4. Ron.
5. Ginebra.
6. Vodka.
7. Brandy.

TEMA 2. COCTELERÍA.

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
2. La «estación central»; tipos, componentes y función.
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
5. Normas para la preparación de los cócteles.
6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
7. La presentación de la bebida y decoración.
8. Las bebidas largas o long-drinks:
9. Las combinaciones: Densidades y medidas.
10. Características y servicio de las series de coctelería.
11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

TEMA 3. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS.

- 1.Elaboración de cartas de bebidas.
- 2.Clasificación de bebidas dentro de la carta.
- 3.Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
- 4.Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
- 5.Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
- 6.Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.