

Módulo 2 Coctelería (30h)

AF: 32089

OBJETIVO

Durante esta formación de 30 horas, conoceremos los aspectos más importantes que influyen en la preparación, presentación y servicio de cócteles. Un curso específicamente diseñado para todas aquellas personas que quieran especializarse en el servicio de coctelería.

Al finalizar este curso el alumno será capaz de:

- Describir las técnicas de preparación de los distintos tipos de cócteles indicando los elementos y productos que intervienen; los procedimientos y técnicas operativas; instrumentos que se deben utilizar; y resultados que se obtienen.
- Practicar posibles variaciones en la preparación de cócteles, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.
- Planificar, ejecutar y supervisar el proceso de preparación y presentación de las bebidas cocteleras.

INDICE

UNIDAD 1. PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LAS BEBIDAS

ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Introducción

Mapa conceptual

- 1.1. Colaboración en la mise en place
- 1.2. Prestación de asistencia y/o aplicación con autonomía de las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas
- 1.3. Realización de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas
 - 1.3.1. Presentación de los cócteles
 - 1.3.2. La decoración de los cócteles
 - 1.3.3. Tareas de ornamentación
- 1.4. Participación en la mejora de la calidad durante todo el proceso

Resumen

UNIDAD 2. PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE LOS SIGUIENTES

Introducción

Mapa conceptual

- 2.1. Preparar la estación central
 - 2.1.1. Manejo de coctelera y mezclador
- 2.2. Elaboración de cócteles en la coctelera
 - 2.2.1. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador
- 2.3. Elaboración de cócteles
 - 2.3.1. Cócteles sin alcohol
 - 2.3.2. Cócteles con alcohol
 - 2.3.3. Cócteles aperitivos
- 2.4. Preparar elementos de decoración
- 2.5. Dosificación de bebidas.

UNIDAD 3. EL BARMAN, CARACTERÍSTICAS Y MIXOLOGÍA

Introducción

Mapa conceptual

3.1. El barman profesional

3.2. El cliente

3.3. Conocimiento del producto (Vodka, Ginebra, Whisky, Ron, Tequila, Brandy, Aromatizados, Biteres, Licores)

3.4. La mecánica del Barman

3.5. Cócteles y mixología

3.6. Recetas de cóctel

Resumen

BIBLIOGRAFÍA

GLOSARIO