

*Curso promoción
Sabor Rural Galicia*

Coctelería

75 horas



75 HORAS



TELEFORMACIÓN

Los propósitos del curso

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.





Unidad 1

Introducción

- 1.1. Historia del cóctel.
- 1.2. La restauración.
- 1.3. El departamento de bar.

Unidad 2

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.

Unidad 3

Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles

Unidad 4

Normas para la preparación de cócteles

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Cómo preparar un buen cóctel.
- 4.3. Pequeño decálogo para proceder.



Unidad 5

La presentación de la bebida y decoración

5.1. Utilización de elementos decorativos.

Unidad 6

Las combinaciones

6.1. Familias.

6.2. Series.

6.3. Coctelería internacional y nueva Coctelería.

6.4. Servicio.

Unidad 7

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.




SABORRURAL
galicia

