

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

Bebidas. H0TR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

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, máquinas, 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 óptimo. Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características. Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos. Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración. Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

CONTENIDOS

PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA

1. Introducción
2. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa
3. Diferentes tipos de servicios, componentes y función
4. Tipos de cristalería utilizada en el servicio de bebidas
5. Normas de cortesía en el servicio de bar
6. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas
7. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria
8. Resumen

GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS

1. Introducción
2. Distintas calidades del género a comprar
3. Factores que intervienen en la calidad del género
4. Resumen

EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS

1. Introducción
2. Maquinaria del bar-cafetería
3. Ubicación y distribución en barra
4. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas
5. Imágen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas
6. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería
7. Resumen

BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS

1. Introducción
2. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
3. Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores
4. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos
5. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
6. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual
7. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos
8. Resumen

BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

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

COCTELERÍA

1. Introducción
2. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería
3. La "estación central"; tipos, componentes y función
4. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles
5. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos
6. Normas para la preparación de los cócteles
7. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración
8. La presentación de la bebida y decoración

9. Las bebidas largas o long-drink
10. Las combinaciones: densidades y medidas
11. Características y servicio de las series de coctelería
12. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles
13. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria
14. Resumen

CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es