

Duración

50 horas

Objetivos

Preparar y servir todo tipo de bebidas, aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, identificando el proceso de elaboración de las mismas.

Contenidos

✔ Oferta y Servicio de Bebidas en Barra.

- ✔ Cafés.
- ✔ Otras Infusiones.
- ✔ Chocolates.
- ✔ Tipos y Características de los diferentes Productos.
- ✔ Géneros para Decorar y Aromatizar las Bebidas.
- ✔ El "post-mix", Características y uso en el Servicio de Refrescos.
- ✔ Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas.
- ✔ Tipos, Características, Origen y Elaboración de los Diferentes Productos.
- ✔ Las Bebidas-Aperitivo: Vermuts, Amargos, Anisados, Origen, Elaboración, Tipos y Características. Aguardientes, Origen, Elaboración, Tipos y Características.
- ✔ Diferencias existentes entre Brandy y Coñac. Licores, Origen Elaboración, Tipos y Características. Vinos y Frutas más Apropriados para la Elaboración de Cups y Sangrías.
- ✔ Técnicas y Características del Servicio de Bebidas en Barra (Servir, Reponer y Retirar).
- ✔ Cartas de Bebidas. Normas Generales para su Diseño y Elaboración.
- ✔ La Cata, Normas Generales para su Desarrollo.

✔ Coctelería (I).

- ✔ Elementos, Útiles y Menaje necesario para la Coctelería.
- ✔ La "Estación Central", Situación, Componentes y Función.
- ✔ Cristalería adecuada para el Servicio de Cócteles.
- ✔ Normas para la Preparación de los Cócteles.
- ✔ Manejo de Coctelera y Vaso Mezclador.
- ✔ Nociones Generales sobre la Idoneidad e Incompatibilidad de la Mezcla de determinadas Bebidas.
- ✔ Tipos de Corte de Fruta para Complemento y Decoración.
- ✔ La Preparación de la Bebida y Decoración.
- ✔ Las Bebidas Largas o Long-Drinks, Características y Servicio.
- ✔ Características y Servicio de las Series de Coctelería.
- ✔ Recetario de Coctelería Internacional.

✔ Coctelería (II).

- ✔ Cócteles sin Alcohol.
- ✔ Cócteles de Champagne.
- ✔ Cócteles de Brandy.
- ✔ Cócteles de Ginebra.

- ✓ Cócteles de Ron.
- ✓ Cócteles de Vodka.
- ✓ Cócteles de Whisky.

- ☑ **Los Vinos. Servicio de Vinos y Cavas (I).**
 - ✓ La Uva: Maduración y Tipos.
 - ✓ El Vino: Origen y Generalidades.
 - ✓ Vinificación en Tinto, Blanco y Rosado.
 - ✓ Elaboración del "Cava" y el "Champagne".
 - ✓ Elaboración de los Vinos Generosos y de Licor.
 - ✓ Tipos y Características de los Vinos.
 - ✓ Zonas Vinícolas de España.
 - ✓ Las Denominaciones de Origen.
 - ✓ Vinos Extranjeros más Comunes.
 - ✓ Tipos, Características y Función de Botellas, Corchos, Etiquetas y Cápsulas.

- ☑ **Los Vinos. Servicio de Vinos y Cavas (II).**
 - ✓ Vocabulario del Vino.
 - ✓ Cata o Degustación: Definición, Tipos, Mecanismos y Sentidos Utilizados en la Misma.
 - ✓ Elementos, Fases y Vocabulario.
 - ✓ Asociación entre Manjares y Vinos.
 - ✓ La Bodega: Conservación de Vinos y Cavas.
 - ✓ Técnicas y Procedimientos.
 - ✓ Normas Generales en el Servicio de Vinos y Cavas/Champagnes.
 - ✓ Temperatura de los Vinos para el Servicio. Sacacorchos, Termómetros y Alcoholímetros: Tipos y Características.
 - ✓ La Decantación, Objetivo y Técnica.
 - ✓ Frascas o Jarras y otros útiles.
 - ✓ El Jarreado, Objetivo y Técnica.
 - ✓ Normas Generales para la Elaboración de una Carta de Vinos.