



# Coctelería

**Sku:** 0098\_V2

**Horas:** 30

## 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.

## CONTENIDOS

### 1 INTRODUCCIÓN

- 1.1. HISTORIA DEL CÓCTEL
- 1.2. LA RESTAURACIÓN
- 1.3. EL DEPARTAMENTO DE BAR

### 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

### 3 TIPOS DE CRISTALERÍA QUE SE USA EN EL SERVICIO DE CÓCTELES

### 4 NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE CÓCTELES

- 4.1. INTRODUCCIÓN
- 4.2. CÓMO PREPARAR UN BUEN CÓCTEL
- 4.3. PEQUEÑO DECÁLOGO PARA PROCEDER

## **5 LA PRESENTACIÓN DE LA BEBIDA Y DECORACIÓN**

### **5.1. UTILIZACIÓN DE ELEMENTOS DECORATIVOS**

## **6 LAS COMBINACIONES**

### **6.1. FAMILIAS**

### **6.2. SERIES**

### **6.3. COCTELERÍA INTERNACIONAL Y NUEVA COCTELERÍA**

### **6.4. SERVICIO**

## **7 PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE LOS SIGUIENTES CÓCTELES**

### **7.1. PREPARAR LA ESTACIÓN CENTRAL**

### **7.2. MANEJO DE COCTELERA Y MEZCLADOR**

#### **7.2.1. ELABORACIÓN DE CÓCTELES EN LA COCTELERA**

#### **7.2.2. ELABORACIÓN DE LOS CÓCTELES EN VASO MEZCLADOR**

### **7.3. ELABORACIÓN DE CÓCTELES**

#### **7.3.1. CÓCTELES SIN ALCOHOL**

#### **7.3.2. COCTELES CON ALCOHOL**

#### **7.3.3. CÓCTELES APERITIVOS**

### **7.4. PREPARAR ELEMENTOS DE DECORACIÓN**

### **7.5. DOSIFICACIÓN DE BEBIDAS**

### **7.6. EFECTUAR EL SERVICIO DE ESTAS BEBIDAS EN BARRA**