BARMAN PROFESIONAL

BARMAN PROFESIONAL

Duración: 60 horas

Precio: 200 euros.

Modalidad: e-learning

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2024

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

© icaformación2024

Bolsa de empleo:

El alumno en desemple puede incluir su currículum en nuestra bolsa de empleo y prácticas. Le pondremos en contacto con nuestras empresas colaboradoras en todo el territorio nacional

Comunidad:

Participa de nuestra comunidad y disfruta de muchas ventajas: descuentos, becas, promociones,etc....

Formas de pago:

-Mediante transferencia
-Por cargo bancario
-Mediante tarjeta
-Por Pay pal
-Consulta nuestras facilidades de pago y la posibilidad de fraccionar tus pagos sin intereses

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

© icaformación2024

Programa del curso:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS

1. Distintas calidades del género a comprar
2. Factores que intervienen en la calidad del género
3. - La estacionalidad
4. - Gustos de la clientela
5. Controles de calidad sobre género utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS

1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración
2. - Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
3. - Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración
4. Ubicación y distribución en barra
5. - Estanterías
6. - Botelleras
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas
8. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas
9. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BEBIDAS SIMPLES

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
2. - Clasificación
3. - Características
4. - Tipos
5. - Elaboración
6. - Tipo de cristalería para su servicio
7. - Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
8. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
9. - Clasificación
10. - Características
11. - Tipos
12. - Descripción de su elaboración
13. - Origen
14. - Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
15. - Tipo de cristalería para su servicio
16. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales, zumos
17. - Clasificación
18. - Características
19. - Tipos
20. - Descripción de su elaboración
21. - Origen. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa
22. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
23. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual
24. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.
25. - Fase visual
26. - Fase olfativa
27. - Fase gustativa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
2. - En vaso corto
3. - En vaso largo
4. - En copa especial
5. Normas básicas de preparación y servicio
6. Whiskys
7. - Clasificación
8. - Tipos

© icaformación2024

9. - Servicio
10. Ron
11. - Clasificación
12. - Tipos
13. - Servicio
14. Ginebra
15. - Clasificación
16. - Tipos
17. - Servicio
18. Vodka
19. - Clasificación
20. - Tipos
21. - Servicio
22. Brandy
23. - Clasificación
24. - Tipos
25. - Servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COCTELERÍA

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería
2. - La coctelera
3. - Vaso mezclador
4. - Goteros ó biteros
5. - Otros utensilios
6. La «estación central»; tipos, componentes, función
7. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles
8. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos
9. Normas para la preparación de cócteles
10. - Ingredientes
11. - Cantidades
12. - Batido o mezcla
13. - Presentación
14. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración
15. La presentación de la bebida y decoración
16. Las bebidas largas o long-drinks
17. - Características
18. - Servicio
19. Las combinaciones: densidades y medidas
20. - Características
21. - Servicio
22. Características y servicio de las series de coctelería
23. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles
24. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDA

1. Elaboración de cartas de bebida
2. Clasificación de bebidas dentro de la carta
3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas
4. - Cartas de cafés
5. - Cartas de coctelería
6. - Cartas temáticas
7. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad
8. - Diseño de cartas
9. - Definición de precios
10. - Estacionalidad
11. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos
12. - Control de stocks de bebidas
13. - Control de caducidades de bebidas
14. - Control de temperaturas
15. - Rotación de productos
16. Diferentes ejemplos de diseño de cartas de bar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARBONATACIÓN DE AGUAS Y REFRESCOS

1. Factores que determinan el grado de carbonatación
2. Tipos de carbonatadores. Sistemas de carbonatación
3. Uso de gases inertes
4. Uso y mantenimiento y limpieza de sistemas automáticos de control en los carbonatadores

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL Y DEL MEDIO AMBIENTE

© icaformación2024

© icaformación2024

1. Normativa aplicable al sector
2. Medidas de higiene personal: durante el procesado y en la conservación y transporte
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
4. Características de las superficies, distribución de espacios: ventilación, iluminación y servicios higiénicos
5. Materiales y construcción higiénica de los equipos
6. Medidas de protección del medio ambiente. Normativa aplicable

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ATENCIÓN AL CLIENTE

1. La atención al cliente
2. - Acogida y despedida del cliente
3. - La empatía
4. La importancia de nuestra apariencia personal
5. Importancia de la percepción del cliente
6. Finalidad de la calidad en el servicio
7. La fidelización del cliente
8. Perfiles psicológicos de los clientes
9. Objeciones durante el proceso de atención
10. Reclamaciones y resoluciones
11. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA COMUNICACIÓN

1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores
2. La comunicación no verbal
3. - Gestos
4. - Contacto visual
5. - Valor de la sonrisa
6. La comunicación escrita
7. Barreras de la comunicación
8. La comunicación en la atención telefónica

© icaformación2024