Bebidas. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Bebidas. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Duración: 80 horas

Precio: 350 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Adquirir los conocimientos necesarios para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de restauración, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente de bebidas. Conocer el concepto, tipos, características, de las bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas y saber afrontar la combinación de estás, tanto en el requerimiento de bebidas largas, cócteles o bebidas cortas. Conocer las diferentes técnicas de servicio de bebidas, su presentación y asesoramiento. Conocer las combinaciones más clásicas vista al cliente, así como las nuevas tendencias del arte de la coctelería, teniendo en cuenta siempre las premisas de elegancia y cortesía. Conocer la normativa relacionada con los manipuladores de alimentos en este ámbito así como su forma de actuación. Dar a conocer la confección de cartas de bebidas, así como la mejor gestión y almacenaje de las bebidas. Adquirir los conocimientos relacionados con las bebidas alcohólicas, describiendo su elaboración, uso y presentación.

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:

Procesos de servicio en barra y mesa

Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.

Diferentes tipos de servicio, componentes y función.

Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.

Normas de cortesía en el servicio en barra.

Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas.

Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos

Distintas calidades del género a comprar.

Factores que intervienen en la calidad del género.

Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas

Maquinaria del bar – cafetería.

Ubicación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución en barra.

© icaformación2024

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.

Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas.

Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

Bebidas simples distintas a vinos

Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas.

Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores.

Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos.

Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.

Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.

Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos.

Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas

Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.

Normas básicas de preparación y servicio.

Whiskys.

Ron.

© icaformación2024

Ginebra.

Vodka.

Brandy.

Coctelería

Elementos, útiles y menaje necesario para las coctelería.

La “estación central”; tipos, componentes y función.

Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.

Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.

Normas para la preparación de los cócteles.

Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.

La presentación de la bebida y decoración.

Las bebidas largas o long-drinks.

Las combinaciones: densidades y medidas.

Características y servicio de las series de coctelería.

Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.

Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

Confección de cartas de bebidas

Elaboración de cartas de bebidas.

© icaformación2024

Clasificación de bebidas dentro de la carta.

Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.

Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.

Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas.

Control de temperaturas. Rotación de productos.

Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.

© icaformación2024