

Cafetería y bar.

Cafetería y bar.

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Descubrir los diferentes locales que tenemos en nuestro país con sus peculiaridades y ofertas gastronómicas. • No descuidar ni la higiene corporal ni la del local para garantizar un buen servicio tanto en cafeterías como en bares o restaurantes y demás establecimientos. • Conocer la diferencia entre tapa y pincho. • Conocer los diferentes tipos de vinos, bebidas alcohólicas o no alcohólicas, cócteles, infusiones y demás productos y su inclusión en la cocina, como es el chocolate en la repostería. • Reconocer la importancia que tienen estos locales como base para las relaciones sociales, personales, familiares,… con el fin de pasar un buen rato.

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.

© icaformación2026

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.



© icaformación2026

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.

Programa del curso:

Presentación Tema 1 1.1 Hostelería Tema 2 2.0. Bar 2.1. Estructura del bar 2.2. Camarero 2.2.1. Indumentaria básica 2.2.2. Herramientas 2.2.3. Camarero de hotel o restaurante 2.3. Función social 2.4. Diferencias con otros establecimientos Tema 3 3.0. Cafetería 3.1. Historia 3.2. Requisitos de una cafetería 3.3. La eficaz utilización de los utensilios 3.4. Las comandas 3.5. El servicio Tema 4 4.0. Café, infusión y chocolate 4.1. Café 4.1.1. Historia 4.1.2. El cultivo 4.1.3. Variedades de granos de café 4.1.4. Consumo 4.2. Infusión 4.2.1. Historia 4.2.2. Variedades de té 4.2.3. Formas de preparar el té 4.3. Chocolate 4.3.1. Historia 4.3.2. Tipos de chocolate 4.3.3. Formas de preparar chocolate Tema 5 5.0. Batidos, helados y granizados 5.1. Batidos 5.2. Helados 5.2.1. Historia 5.2.2. Tipos de helados 5.3. Granizados Tema 6 6.0. Otras bebidas importantes (vino, cerveza,…) 6.1. El vino 6.1.1. Historia 6.1.2. La vid 6.1.3. El vino en España 6.1.4. Degustación y cata 6.1.5. Formas de servir el vino 6.1.6. La ley de la viña y el vino 6.2. La cerveza 6.2.1. Historia 6.2.2. Tipos de cerveza 6.2.3. Servicio de cerveza 6.3. El champagne 6.3.1. Historia 6.3.2. Elaboración del champagne 6.3.3. Servicios del champagne 6.4. Otras bebidas Tema 7 7.0. Coctelería 7.1. Introducción 7.2. Normas para la elaboración de cócteles 7.2.1. Ingredientes 7.2.2. Los vasos de cóctel 7.3. Procesos de preparación 7.4. Tipos de preparación 7.5. Series de Coctelería 7.6. Clasificación 7.7. Decoración 7.8. Diferencia entre ornamento, adorno y decoración de cócteles 7.9. Naturaleza de otras bebidas 7.9.1. Ginebra 7.9.2. Ron 7.9.3. Vodka 7.9.4. Tequila 7.9.5. Brandy 7.9.6. Cognac 7.9.7. Armagnac 7.9.8. Whisky 7.10. Los cócteles más famosos Tema 8 8.0. Recetario de Cócteles Tema 9 9.0. Normas de higiene 9.1. Higiene personal 9.2. Higiene del local Tema 10 10.0. Otras formas de restauración 10.1. Fast food 10.2. Catering 10.3. Burguer 10.4. Buffet 10.5. Pub 10.6. Establecimientos monotemáticos 10.7. Taberna 10.8. Mesón 10.9. Chiringuito Tema 11 11.0. Para degustar 11.1. El desayuno 11.2. Aperitivos 11.2.1. Pinchos 11.2.2. Tapas 11.3. Almuerzo Tema 12 12.0. Conclusión Bibliografía /

© icaformación2026