Bebidas (80 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/bebidas-mf1047_2/

Objetivo

Curso gratuito de **BEBIDAS** de **80 horas** en modalidad **Teleformación.** Si estás pensando en cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso subvencionado.

Descripción

UD1. Procesos de servicio en barra y mesa

1.1 Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
1.2 Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
1.3 Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
1.4 Normas de cortesía en el servicio en barra.
1.5 Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas.

Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UD2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos

2.1 Distintas calidades del género a comprar.

2.2 Factores que intervienen en la calidad del género.

2.3 Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

UD3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas

3.1 Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.

3.2 Ubicación y distribución en barra.

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

3.4 Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas.

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

UD4. Bebidas simples distintas a vinos

4.1 Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas.

4.2 Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores.

4.3 Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos.

4.4 Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.

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

4.6 Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

UD5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas

5.1 Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.

5.2 Normas básicas de preparación y servicio.

5.3 Whiskies.

5.4 Ron.

5.5 Ginebra.

5.6 Vodka.

5.7 Brandy.

UD6. Coctelería

6.1 Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.

6.2 La â□□estación centralâ□□; tipos, componentes y función.

6.3 Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.

6.4 Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.

6.5 Normas para la preparación de los cócteles.

6.6 Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.

6.7 La presentación de la bebida y decoración.

6.8 Las bebidas largas o long-drinks.

6.9 Las combinaciones: densidades y medidas.

6.10 Características y servicio de las series de coctelería.

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

6.12 Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UD7. Confección de cartas de bebidas

7.1 Elaboración de cartas de bebidas.

7.2 Clasificación de bebidas dentro de la carta.

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

7.4 Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.

7.5 Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.

7.6 Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 80
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 7