



## **ÁREA: HOSTELERÍA Y TURISMO**

### **COCTELERÍA**

**80 horas**

#### **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.

#### **ÍNDICE:**

##### **TEMA 1. INTRODUCCIÓN**

- 1.1. Historia del cóctel
- 1.2. La restauración
- 1.3. El departamento de bar

##### **TEMA 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

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

##### **TEMA 4. NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE CÓCTELES**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Cómo preparar un buen cóctel
- 4.3. Pequeño decálogo para proceder

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

- 5.1. Utilización de elementos decorativos



## **TEMA 6. LAS COMBINACIONES**

- 6.1. Familias
- 6.2. Series
- 6.3. Coctelería internacional y nueva coctelería
- 6.4. Servicio

## **TEMA 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