

Categorías: Hostelería y turismo

## OBJETIVOS

Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de asesorar sobre bebidas distintas a vinos prepararlas y presentarlas. En concreto el alumno será capaz de: Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería. Definir características de los géneros necesarios para la preparación presentación y servicio de bebidas distintas a vinos estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento. Utilizar equipos maquinas útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento optimo.

## CONTENIDOS

UD1. Proceso 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. 4.5. 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. Whiskys. 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 «estación central»; 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. Confeción 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 precio. L

