

HOTR100

Coctelería



Descripción:

En este curso el alumno adquirirá los conocimientos básicos sobre coctelería. Aprenderá a dominar los distintos procesos de elaboración de cócteles y conocerá todas las herramientas relacionadas con su presentación y decoración en el servicio.

Horas: 20

Objetivos:

- Realizar los diferentes tipos de cócteles.
- Dominar los procesos de elaboración, combinaciones, formas de presentación, decoración, y realización del servicio de estas bebidas en el bar.

Contenido HOTR100

Unidad didáctica 1. Introducción

- 1.1. ¿Qué es un cóctel?
- 1.2. Aguardientes de base de cóctel más populares.

Unidad didáctica 2. Elementos y útiles necesarios en la coctelería

- 2.1. Elementos necesarios.
- 2.2. Otros utensilios y accesorios.

Unidad didáctica 3. Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles

- 3.1. Definición de vaso, copa y jarra.
- 3.2. Tipos de vasos y copas.

Unidad didáctica 4. Normas para la preparación de cócteles

- 4.1. Normas y procedimientos.

Unidad didáctica 5. La presentación de la bebida y la decoración

- 5.1. Elementos decorativos.

Unidad didáctica 6. Las combinaciones

- 6.1. Cócteles elaborados en coctelera y en vaso mezclador.

Unidad didáctica 7. Elaboración y preparación de cócteles. Recetario IBA

- 7.1. Cócteles: muchas fórmulas, infinitas recetas.
- 7.2. Aperitivos.