

## **Curso: Bebidas. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería**

**Horas: 80**

### **Objetivos:**

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, máquinas, 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 óptimo.

Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.

Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a los vinos.

Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.

Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

### **Dirigido a:**

Camarero.

Camarero de Sala o Jefe de Rango.

Jefe de sector de restaurante o sala.

### **Capacita para:**

Para mejorar la calidad y eficacia del servicio de bebidas. Saber detectar irregularidad y aplicar la normativa vigente. Utilizar los métodos adecuados de conservación y aprovisionamiento. Saber llevar a cabo una adecuada cata de los diferentes tipos de bebidas. Tener conocimientos para la reestructuración del departamento de bar, así como saber confeccionar de forma adecuada las cartas de bebidas, teniendo en cuenta el diseño, el tipo y el control de los productos a vender.

### **Otros datos:**

## FICHA TÉCNICA

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de gestión de bebidas de un bar y todo lo relacionado al servicio de bebidas.

Para profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el trabajo diario de un establecimiento de restauración.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas normativas que son interesantes, tanto para empresas como para consumidores.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos específicos del servicio de bebidas así como recetas de coctelería.

Para una mejor comprensión de abreviaturas estas vienen desarrolladas en notas aclaratorias que se encontrarán durante todo el manual.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Procesos de servicio en barra y mesa**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa
- 1.3. Diferentes tipos de servicios, componentes y función
- 1.4. Tipos de cristalería utilizada en el servicio de bebidas
- 1.5. Normas de cortesía en el servicio de bar
- 1.6. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas
- 1.7. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria
- 1.8. Resumen

#### **2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Distintas calidades del género a comprar
- 2.3. Factores que intervienen en la calidad del género
- 2.4. Resumen

#### **3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Maquinaria del bar-cafetería
- 3.3. Ubicación y distribución en barra
- 3.4. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas
- 3.5. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas
- 3.6. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería
- 3.7. Resumen

#### **4. Bebidas simples distintas a vinos**

## FICHA TÉCNICA

- 4.1. Introducción
- 4.2. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
- 4.3. Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores
- 4.4. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos
- 4.5. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
- 4.6. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual
- 4.7. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos
- 4.8. Resumen

### **5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
- 5.3. Normas básicas de preparación y servicio
- 5.4. Whiskies
- 5.5. Ron
- 5.6. Ginebra
- 5.7. Vodka
- 5.8. Brandy
- 5.9. Resumen

### **6. Coctelería**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería
- 6.3. La "estación central"; tipos, componentes y función
- 6.4. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles
- 6.5. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos
- 6.6. Normas para la preparación de los cócteles
- 6.7. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración
- 6.8. La presentación de la bebida y decoración
- 6.9. Las bebidas largas o long-drink
- 6.10. Las combinaciones: densidades y medidas
- 6.11. Características y servicio de las series de coctelería
- 6.12. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles
- 6.13. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria
- 6.14. Resumen

### **7. Confección de cartas de bebidas**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Elaboración de cartas de bebidas
- 7.3. Clasificación de bebidas dentro de la carta
- 7.4. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas
- 7.5. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad
- 7.6. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas.
- 7.7. Control de temperaturas. Rotación de productos
- 7.8. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar

## FICHA TÉCNICA

7.9. Resumen

