

Servicios de Barra

Código: 0193

Estos **Cursos** están compuestos por un pack de formación ideados para desarrollar **Formación Continua** en las modalidades “ **a distancia**” y/u “**on line**”. Los contenidos de nuestros cursos, ajustados a los certificados de Profesionalidad, dan cobertura a un gran número de cualificaciones profesionales. Cada pack de formación se compone de: manual ó temario del alumno, cuaderno de anotaciones, prueba de evaluación y cuestionario de calidad y en su caso CD o DVD o claves para el acceso al aula virtual basada en la plataforma libre más conocida Moodle. Ofrecemos un servicio especializado de tutorías en las modalidades “**a distancia**” y “**on-line**”, por el que más de 100 profesionales cualificados gestionarán su curso formativo, tanto a nivel administrativo y docente, encargándose de:

1. **Tutor personal** por alumno.
2. **Gestión del envío** del temario o manual formativo.
3. **Seguimiento permanente del aprendizaje.**
4. **Resolución de dudas.**
5. Emisión de un **diploma acreditativo.**

➤ **Modalidad: Distancia.**

➤ **Duración: Tipo A - de 76 a 85 horas**

➤ **Objetivos:**

Preparar y servir todo tipo de bebidas, aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, identificando el proceso de elaboración de las mismas.

➤ **Contenidos:**

Tema 1.- Oferta y Servicio de Bebidas en Barra.

Cafés. Otras Infusiones. Chocolates. Tipos y Características de los diferentes Productos. Géneros para Decorar y Aromatizar las Bebidas. El "post-mix", Características y uso en el Servicio de Refrescos. Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas. Tipos, Características, Origen y Elaboración de los Diferentes Productos. Las Bebidas-Aperitivo: Vermuts, Amargos, Anisados, Origen, Elaboración, Tipos y Características. Aguardientes, Origen, Elaboración, Tipos y Características. Diferencias existentes entre Brandy y Coñac. Licores, Origen Elaboración, Tipos y Características. Vinos y Frutas más Apropiados para la Elaboración de Cups y Sangrías. Técnicas y Características del Servicio de Bebidas en Barra (Servir, Reponer y Retirar). Cartas de Bebidas. Normas Generales para su Diseño y Elaboración. La Cata, Normas Generales para su Desarrollo.

Tema 2.- Coctelería (I).

Elementos, Útiles y Menaje necesario para la Coctelería. La "Estación Central", Situación, Componentes y Función. Cristalería adecuada para el Servicio de Cócteles. Normas para la Preparación de los Cócteles. Manejo de Coctelera y Vaso Mezclador. Nociones Generales sobre la Idoneidad e Incompatibilidad de la Mezcla de determinadas Bebidas. Tipos de Corte de Fruta para Complemento y Decoración. La Preparación de la Bebida y Decoración. Las Bebidas Largas o Long-Drinks, Características y Servicio. Características y Servicio de las Series de Coctelería. Recetario de Coctelería Internacional.

Tema 3.- Coctelería (II).

Cócteles sin Alcohol. Cócteles de Champagne. Cócteles de Brandy. Cócteles de Ginebra. Cócteles de Ron. Cócteles de Vodka. Cócteles de Whisky.

Tema 4.- Los Vinos. Servicio de Vinos y Cavas (I).

La Uva: Maduración y Tipos. El Vino: Origen y Generalidades. Vinificación en Tinto, Blanco y Rosado. Elaboración del "Cava" y el "Champagne". Elaboración de los Vinos Generosos y de Licor. Tipos y Características de los Vinos. Zonas Vinícolas de España. Las Denominaciones de Origen. Vinos Extranjeros más Comunes. Tipos, Características y Función de Botellas, Corchos, Etiquetas y Cápsulas.

Tema 5.- Los Vinos. Servicio de Vinos y Cavas (II).

Vocabulario del Vino. Cata o Degustación: Definición, Tipos, Mecanismos y Sentidos Utilizados en la Misma. Elementos, Fases y Vocabulario. Asociación entre Manjares y Vinos. La Bodega: Conservación de Vinos y Cavas. Técnicas y Procedimientos. Normas Generales en el Servicio de Vinos y Cavas/Champagnes. Temperatura de los Vinos para el Servicio. Sacacorchos, Termómetros y Alcoholímetros: Tipos y Características. La Decantación, Objetivo y Técnica. Frascas o Jarras y otros útiles. El Jarreado, Objetivo y Técnica. Normas Generales para la Elaboración de una Carta de Vinos.