

TITULO: CAFETERÍA Y BAR

HORAS: 57

DESCRIPCIÓN:

En este curso se va a desarrollar el contenido sobre Cafetería y Bar, con la finalidad de ofrecer al alumno unos conocimientos y principios básicos de interacción con el campo de la hostelería.

OBJETIVOS: Objetivos Generales

- Descubrir los diferentes locales que tenemos en nuestro país con sus peculiaridades y ofertas gastronómicas.
- No descuidar ni la higiene corporal ni la del local para garantizar un buen servicio tanto en cafeterías como en bares o restaurantes y demás establecimientos.
- Conocer la diferencia entre tapa y pincho.
- Conocer los diferentes tipos de vinos, bebidas alcohólicas o no alcohólicas, cócteles, infusiones y demás productos y su inclusión en la cocina, como es el chocolate en la repostería.
- Reconocer la importancia que tienen estos locales como base para las relaciones sociales, personales, familiares,... con el fin de pasar un buen rato.

Objetivos Específicos

- Definir y diferenciar los principales tipos de establecimientos.
- Conocer las características propias de cada establecimiento y como este tendrá éxito.
- Mostrar una actitud positiva ante las recomendaciones para un correcto funcionamiento del local.
- Definir los conceptos de: café, infusión y chocolate.
- Conocer de dónde provienen cada uno de los productos mencionados anteriormente.
- Conocer los diferentes tipos de cafés, así como su preparación.
- Conocer las diferentes tipos de infusiones, así como su elaboración.
- Conocer los diferentes tipos de chocolates, así como su preparación.
- Presentar correctamente los diferentes tipos de café.
- Definir el concepto de: batidos, helados y granizados.
- Saber el proceso de elaboración de los batidos, helados y granizados.
- Distinguir y diferenciar la preparación de distintas copas de helado.
- Reconocer las definiciones propias a cada bebida: vino, cerveza y champagne.
- Conocer algunos datos históricos sobre el origen, desarrollo e influencias del vino, la cerveza y el champagne.
- Distinguir las formas de conservación, servicio, elaboración de cada una de estas bebidas.

- Mencionar otras bebidas importantes, además del vino, cerveza y champagne.
- Conocer los utensilios básicos precisos en la elaboración de los diversos cócteles.
- Saber elaborar distintos tipos de cócteles, atendiendo al mismo tiempo a la decoración y empleo de los vasos apropiados.
- Reconocer la naturaleza de algunas bebidas alcohólicas tales como: ginebra, ron, vodka, tequila, brandy, cognac, armagnac y whisky.
- Mencionar los cócteles más famosos.
- Conocer las recomendaciones sobre higiene personal.
- Distinguir las recomendaciones sobre la higiene del local.
- Definir los diferentes conceptos propios a la restauración.
- Distinguir las características propias a cada establecimiento, sabiendo establecer la diferencia entre los diferentes tipos.
- Conocer los diferentes tipos de buffets, distinguiendo el servicio ofrecido por cada uno de ellos.
- Conocer las distintas formas de presentar el desayuno.
- Mencionar y definir los distintos tipos de aperitivos: los pinchos y las tapas.
- Distinguir entre los tipos de almuerzo.
- Indicar a modo de ejemplo algunos de los platos combinados y menús.

CONTENIDOS: CAPÍTULO 1. Hostelería

- Bar.
- Estructura del bar.
- Camarero.
- Indumentaria básica.
- Herramientas.
- Camarero de hotel o restaurante.
- Función social.
- Diferencias con otros establecimientos.
- Cafetería.
- Historia.
- Requisitos de una cafetería.
- La eficaz utilización de los utensilios.
- Las comandas.
- El servicio.

CAPÍTULO 2. Café, infusión y chocolate

- Café.
- Historia.
- El cultivo.
- Variedades de granos de café.
- Consumo.
- Infusión.
- Historia.
- Variedades de té.
- Formas de preparar el té.
- Chocolate.
- Historia.
- Tipos de chocolate.
- Formas de preparar chocolate.

CAPÍTULO 3. Batidos, helados y granizados

- Batidos.
- Helados.
- Historia.
- Tipos de helados.
- Granizados.

CAPÍTULO 4. Otras bebidas importantes (vino, cerveza,...)

- El vino.
- Historia.
- La vid.
- El vino en España.
- Degustación y cata.
- Formas de servir el vino.
- La ley de la viña y el vino.
- La cerveza.
- Historia.
- Tipos de cerveza.
- Servicio de cerveza.
- El champagne.
- Historia.
- Elaboración del champagne.
- Servicios del champagne.
- Otras bebidas.

CAPÍTULO 5. Coctelería

- Normas para la elaboración de cócteles.
- Ingredientes.
- Los vasos de cóctel.
- Procesos de preparación.
- Tipos de preparación.

- Series de coctelería.
- Clasificación.
- Decoración.
- Diferencia entre ornamento, adorno y decoración de cócteles.
- Naturaleza de otras bebidas.
- Ginebra.
- Ron.
- Vodka.
- Tequila.
- Brandy.
- Cognac.
- Armagnac.
- Whisky.
- Los cócteles más famosos.
- Recetario de cócteles.

CAPÍTULO 6. Normas de higiene

- Higiene personal.
- Higiene del local.

CAPÍTULO 7. Otras formas de restauración

- Fast food.
- Catering.
- Burguer.
- Buffet.
- Pub.
- Establecimientos monotemáticos.
- Taberna.
- Mesón.
- Chiringuito.

CAPÍTULO 8. Para degustar

- El desayuno.
- Aperitivos.
- Pinchos.
- Tapas.
- Almuerzo.