

INICIACIÓN A LA COCTELERÍA

HORAS: 57

OBJETIVOS:

Objetivos generales del curso

- Definir qué es la coctelería, qué es un cóctel
 - Describir los utensilios básicos necesarios para elaborar u cóctel, así como los ingredientes más habituales para estas elaboraciones y las técnicas empleadas
 - Definir el término cóctel
 - Descubrir de donde proviene el cóctel
 - Identificar aspectos relevantes del cóctel
 - Conocer los elementos y útiles básicos que son necesarios para llevar a cabo la elaboración de cócteles.
 - Definir qué es la estación central y describirla.
 - Identificar la cristalería básica que se puede emplear para el servicio de cócteles.
 - Conocer los ingredientes básicos que se utilizan para elaborar un cóctel.
 - Diferenciar entre las distintas bebidas alcohólicas existentes en coctelería.
 - Nombrar ingredientes adicionales utilizados en diferentes cócteles para intensificar el sabor de estos.
 - Diferenciar entre las distintas bebidas no alcohólicas existentes en coctelería.
 - Conocer las diferentes formas de clasificación de los cócteles.
 - Reconocer según el momento del día qué cóctel es más adecuado.
 - Diferenciar cada cóctel según su contenido.
 - Conocer las diferentes familias de cócteles que existen en el mundo de la coctelería internacional.
- Conocer las normas básicas para la preparación de cócteles, así como los aspectos elementales para la elaboración de los mismos.

- Dominar los ingredientes fundamentales y las diferentes cantidades de los mismos para conseguir el cóctel deseado.
- Familiarizarse con las distintas formas de mezclar los ingredientes que componen el cóctel y dominar una presentación adecuada del mismo para que el cliente se lleve la mejor impresión.
- Aprender los diferentes procesos de elaboración.
- Llevar a cabo las pautas fundamentales de preparación de cócteles.
- Tener los recursos necesarios para asesorar a los clientes sobre el tipo de cóctel adecuado a cada uno según sus gustos o características.
- Conocer los fines principales de la decoración y presentación de los cócteles para poder llevarla a cabo.
- Diferenciar los elementos decorativos en comestibles y no comestibles.
- Dominar los diferentes elementos ornamentales, adornos y decorativos.
- Descubrir, analizar y aplicar normas higiénico - sanitarias, para evitar los riesgos de posibles contaminaciones.
- Identificar e interpretar las normas higiénico - sanitarias.
- Cumplir con las normas higiénico - sanitarias.
- Concienciar al alumnado de las consecuencias de no cumplir con las normas en materia de seguridad alimentaria.

CONTENIDOS:

Capítulo 1. CÓCTEL: DEFINICIÓN, HISTORIA Y CONCEPTO

- Definición e historia del cóctel
- El cóctel: historia
- El cóctel: concepto

Capítulo 2. UTENSILIOS HABITUALES PARA LA PREPARACIÓN DE CÓCTELES

- Elementos, útiles y menaje
- Estación central
- Tipos de cristalería para servicios de cóctel

Capítulo 3. BEBIDAS E INGREDIENTES DE USO HABITUAL EN COCTELERÍA

- Bebidas alcohólicas
- Bebidas no alcohólicas/complementarias
- Ingredientes adicionales

Capítulo 4. TIPOS DE CÓCTELES

- Cócteles según el momento para su consumo
- Cócteles según la cantidad de bebida
- Cócteles según el contenido
- Serie/familia de coctelería

Capítulo 5. NORMAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PREPARACIÓN DE CÓCTELES

- Normas para la preparación de cócteles
- Procedimientos para la preparación de cócteles
- Servicio al cliente

Capítulo 6. DECORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CÓCTELES

- Presentación de la bebida y decoración

Capítulo 7. SEGURIDAD ALIMENTARIA. NORMAS HIGIÉNICO - SANITARIAS

- Seguridad alimentaria: definición y concepto
- Pilares fundamentales en la manipulación de alimentos
- Limpieza y desinfección
- Características de los equipos y utensilios usados en coctelería
- Normativa vigente en seguridad alimentaria