

DESCRIPCIÓN

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

OBJETIVOS

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

CONTENIDOS

UNIDAD 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 Apropriados para la Elaboración de Cups y Sangrias. - 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.

UNIDAD 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.

UNIDAD 3: COCTELERÍA (II): Cócteles sin Alcohol. - Cócteles de Champagne. - Cócteles de Brandy. - Cócteles de Ginebra. - Cócteles de Ron.- Cócteles de Vodka. - Cócteles de Whisky.

UNIDAD 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.

UNIDAD 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.