

Servicios de Barra

❖ Modalidad: Distancia.

❖ Duración: 76 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 Apropriados 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.

PROGRAMA FORMATIVO

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.