

## Curso: Coctelería

**Modalidad:** On line

**Duración:** 35 h.

### Objetivos:

Encuadrar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico.  
Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.  
Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.  
Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel.  
Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.

### Contenidos:

- 1 Introducción
  - 1.1. Historia del cóctel
  - 1.2. La restauración
  - 1.3. El departamento de bar
  
- 2 Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería
  - 2.1. La estación central
  - 2.2. Tipos, componentes y su función
  - 2.3. Mise en place
  
- 3 Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles
- 4 Normas para la preparación de cócteles
  - 4.1. Introducción
  - 4.2. Cómo preparar un buen cóctel
  - 4.3. Pequeño decálogo para proceder
  
- 5 La presentación de la bebida y decoración
  - 5.1. Utilización de elementos decorativos
  
- 6 Las combinaciones
  - 6.1. Familias
  - 6.2. Series
  - 6.3. Coctelería internacional y nueva coctelería
  - 6.4. Servicio
  
- 7 Preparación y confección de los siguientes cócteles
  - 7.1. Preparar la estación central
  - 7.2. Manejo de coctelera y mezclador
    - 7.2.1. Elaboración de cócteles en la coctelera
    - 7.2.2. Elaboración de los cócteles en vaso mezclador
  - 7.3. elaboración de cócteles
    - 7.3.1. Cócteles sin alcohol
    - 7.3.2. Cocteles con alcohol
    - 7.3.3. Cócteles aperitivos
  - 7.4. Preparar elementos de decoración
  - 7.5. Dosificación de bebidas
  - 7.6. Efectuar el servicio de estas bebidas en barra

