

MF1047_2

Bebidas



Contenidos adaptados al Certificado de Profesionalidad

Transversal

Descripción:

El presente módulo formativo, Bebidas, desarrolla las técnicas de servicio propias del bar-cafetería que todo buen profesional ha de adquirir, ofreciendo un buen servicio y atención al cliente de bebidas.

Este módulo formativo aportará los conocimientos necesarios para asesorar sobre bebidas distintas a vinos, sobre cómo prepararlas y presentarlas. De igual manera, también se dará a conocer aquella normativa relacionada con los manipuladores de alimentos, la confección de cartas de bebidas, así como la mejor gestión y almacenaje de las bebidas.

Nº de horas:

70 horas

Objetivos:

- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.
- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.
- Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos.
- Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.
- Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

Requisitos y Conocimientos previos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Contenido MF1047_2

Bebidas:

Unidad Didáctica 1. Procesos de servicio en barra y mesa

- 1.1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa
- 1.2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función
- 1.3. Tipos de cristalería utilizada en el servicio de bebidas
- 1.4. Normas de cortesía en el servicio en barra
- 1.5. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas
- 1.6. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

Unidad didáctica 2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos

- 2.1. Distintas calidades del género a comprar
- 2.2. Factores que intervienen en la calidad del género
- 2.3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados

Unidad didáctica 3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas

- 3.1. Maquinaria del bar-cafetería
- 3.2. Ubicación y distribución en barra
- 3.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas
- 3.4. Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas
- 3.5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería

Unidad didáctica 4. Bebidas simples distintas a vinos

- 4.1. Bebidas no alcohólicas, gasificadas y no gasificadas
- 4.2. Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores
- 4.3. Cafés, infusiones, chocolates y batidos naturales
- 4.4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
- 4.5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual
- 4.6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos

Unidad didáctica 5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas

- 5.1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
- 5.2. *Whisky*
- 5.3. Ron
- 5.4. Ginebra
- 5.5. Vodka
- 5.6. *Brandy* o Coñac

Unidad didáctica 6. Coctelería

- 6.1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería
- 6.2. La «estación central»
- 6.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles
- 6.4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos
- 6.5. Normas para la preparación de los cócteles
- 6.6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración
- 6.7. La presentación de la bebida y decoración
- 6.8. Características y servicio de las bebidas largas o *long-drinks*
- 6.9. Las combinaciones
- 6.10. Características y servicio de las series de coctelería
- 6.11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles
- 6.12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

Unidad didáctica 7. Confección de cartas de bebidas

- 7.1. Elaboración de cartas de bebidas
- 7.2. Clasificación de las bebidas en la carta
- 7.3. Las cartas
- 7.4. Diseño de cartas
- 7.5. Control de existencias de bebidas
- 7.6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar

