Código: 25741
Curso: Bebidas
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

- Adquirir los conocimientos necesarios para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de restauración, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente de bebidas.
- Conocer el concepto, tipos, características, de las bebidas, tanto alcohólicas como no alcohólicas y saber afrontar la combinación de estás, tanto en el requerimiento de bebidas largas, cócteles o bebidas cortas.
- Conocer las diferentes técnicas de servicio de bebidas, su presentación y asesoramiento.
- Conocer las combinaciones más clásicas vista al cliente, así como las nuevas tendencias del arte de la coctelería, teniendo en cuenta siempre las premisas de elegancia y cortesía.
- Conocer la normativa relacionada con los manipuladores de alimentos en este ámbito así como su forma de actuación.
- Dar a conocer la confección de cartas de bebidas, así como la mejor gestión y almacenaje de las bebidas.
- Adquirir los conocimientos relacionados con las bebidas alcohólicas, describiendo su elaboración, uso y presentación.

Contenidos

-Procesos de servicio en barra y mesa
Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
Normas de cortesía en el servicio en barra.
Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas.
Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

-Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos
Distintas calidades del género a comprar.
Factores que intervienen en la calidad del género.

-Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas
Maquinaria del bar ? cafetería.
Ubicación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
Ubicación y distribución en barra.
Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.
Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas.
Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

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

-Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas
Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.
Normas básicas de preparación y servicio.
Whiskys.
Ron.
Ginebra.
Vodka.
Brandy.

-Coctelería
Elementos, útiles y menaje necesario para las coctelería.

La ?estación central?; tipos, componentes y función.
Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
Normas para la preparación de los cócteles.
Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
La presentación de la bebida y decoración.
Las bebidas largas o long-drinks.
Las combinaciones: densidades y medidas.
Características y servicio de las series de coctelería.
Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

-Confección de cartas de bebidas
Elaboración de cartas de bebidas.
Clasificación de bebidas dentro de la carta.
Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas.
Control de temperaturas. Rotación de productos.
Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.