

adaptium

Bebidas



Área: SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.

CONTENIDOS

1 procesos de servicio en barra y mesa - 1.1 menaje necesario para el servicio de bebidas - 1.2 tipos de servicio - 1.3 tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas - 1.4 normas de cortesía en el servicio en barra - 1.5 actividades: procesos de servicio en barra y mesa - 2 géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio - 2.1 géneros para la preparación, presentación y servicio de bebidas - 2.2 factores que intervienen en la calidad del género - 2.3 control de calidad sobre los géneros utilizados - 2.4 actividades: géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio - 3 equipos, máquinas y utensilios necesarios - 3.1 maquinaria del bar-cafetería - 3.2 actividades: equipos, máquinas y utensilios necesarios - 4 bebidas simples distintas a vinos - 4.1 tipología de las bebidas - 4.2 bebidas no alcohólicas - 4.3 bebidas alcohólicas - 4.4 actividades: bebidas simples distintas a vinos - 5 bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas - 5.1 bebidas combinadas sin alcohol - 5.2 bebidas combinadas con alcohol - 5.3 combinados con ginebra, ron, wodka y whisky - 5.4 actividades: bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas - 6 coctelería - 6.1 elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería - 6.2 normas básicas para su elaboración - 6.3 la presentación y decoración de los cócteles - 6.4 actividades: coctelería - 7 confección de cartas de bebidas - 7.1 clasificación de las bebidas dentro de la carta - 7.2 diseño de cartas y definición de precios - 7.3 control de stocks de bebidas - 7.4 actividades: confección de cartas de bebidas - 7.5 cuestionario: cuestionario módulo 2 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un**

adaptium

manual impreso. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.