

Código: 27015
Unidad Formativa:
MF1047_2 - Bebidas
Módulo: MF1047_2 - BEBIDAS
Certificado de Profesionalidad:
HOTR0508 - SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA
Modalidad: ONLINE
Duración: 80h.

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

Telf.: 91 1097505
www.aulaforma.es

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

Este curso capacita a profesionales y personas que se inician en el sector de la hostelería para desempeñar con solvencia las tareas de preparación, presentación y servicio de bebidas en bares, cafeterías y establecimientos de restauración, con especial atención a la calidad y a la seguridad higiénico-sanitaria. A lo largo del recorrido se abordan la organización de la barra y de la mesa, la selección y conservación de los géneros, el uso y mantenimiento de la maquinaria y de la cristalería, así como el conocimiento de las bebidas simples distintas a los vinos y de las bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas. La coctelería ocupa un lugar central, desde la preparación y la decoración hasta el asesoramiento al cliente y el servicio de las distintas series, junto con la confección de cartas que respondan a criterios de rentabilidad, estacionalidad y control de existencias. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar y ejecutar el servicio de bebidas con criterios profesionales, elaborar y presentar cócteles y combinados, asesorar al cliente y diseñar cartas de bebidas coherentes con la oferta del establecimiento.

Contenidos

Módulo 1: Procesos de servicio en barra y mesa
1.1 - Elementos, útiles y menaje para el servicio de bebidas en barra y mesa
1.2 - Tipologías de servicio: componentes y funciones
1.3 - Cristalería empleada en el servicio de bebidas: criterios de uso y conservación
1.4 - Normas de cortesía y atención al cliente en la barra
1.5 - Secuencia del servicio en mesa: organización y coordinación
1.6 - Control de calidad en la preparación y presentación de bebidas
1.7 - Normativa de seguridad higiénico-sanitaria en el servicio de bebidas
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Géneros para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos
2.1 - Tipos de géneros y calidades disponibles en el mercado
2.2 - Selección y aprovisionamiento de géneros según la oferta de bebidas
2.3 - Factores que determinan la calidad del género
2.4 - Recepción, almacenamiento y conservación de los géneros
2.5 - Rotación de existencias y control de caducidades
2.6 - Controles de calidad sobre los géneros utilizados
2.7 - Fichas de producto y trazabilidad de los géneros
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Equipos, máquinas y utensilios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas
3.1 - Maquinaria de bar-cafetería: clasificación según características, funciones y aplicaciones
3.2 - Equipos y productos que requieren refrigeración
3.3 - Equipos y productos sin necesidad de refrigeración
3.4 - Ubicación y distribución de equipos y utensilios en la barra
3.5 - Técnicas, procedimientos y modos de operación de la maquinaria
3.6 - Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas
3.7 - Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas
Resumen del módulo 3
Módulo 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, batidos naturales y zumos
4.4 - Aprovisionamiento y conservación de bebidas simples distintas a vinos
4.5 - Aplicación de estas bebidas en la cocina actual
4.6 - Cata de bebidas distintas a vinos: fase visual, olfativa y gustativa
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas
5.1 - Clasificación de los tipos de elaboración de combinados
5.2 - Normas básicas de preparación y servicio
5.3 - Whiskys
5.4 - Ron

5.5 - Ginebra
5.6 - Vodka
5.7 - Brandy
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Coctelería
6.1 - Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería
6.2 - La estación central: tipos, componentes y funciones
6.3 - Cristalería utilizada en el servicio de cócteles
6.4 - Asesoramiento sobre cócteles al cliente: normas y procedimientos
6.5 - Normas y técnicas para la preparación de cócteles
6.6 - Cortes de fruta, complementos y decoración de la bebida
6.7 - Bebidas largas o long-drinks y combinaciones: densidades y medidas
6.8 - Características y servicio de las series de coctelería
6.9 - Control de calidad y normativa de seguridad higiénico-sanitaria en la coctelería
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Confección de cartas de bebidas
7.1 - Elaboración de cartas de bebidas
7.2 - Clasificación de las bebidas dentro de la carta
7.3 - Cartas de cafés e infusiones, cartas de coctelería y cartas temáticas
7.4 - Diseño de cartas: definición de precios y estacionalidad
7.5 - Control de stocks, caducidades y temperaturas
7.6 - Rotación de productos y gestión de existencias
7.7 - Ejemplos de diseño de cartas de bar
Resumen del módulo 7