

HOTR023PO COCTELERÍA

SKU: EVOL-4919-iNO-B | **Categorías:** [HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO](#), [Restauración](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

Más información

[CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

El curso HOTR0003 Coctelería ofrece formación especializada en el sector hostelero. En este curso HOTR0003 Coctelería el alumnado aprenderá las técnicas y el procedimiento a seguir para elaborar, servir y ofrecer bebidas combinadas y cócteles de manera adecuada.

Contenidos

UNIDAD DIDÁCTICA 1. COCTELERÍA

1. Explicación de la coctelería: orígenes, diseños y utillaje.
2. - Descripción de los orígenes históricos.
3. - Introducción a los cócteles y combinados.
4. Diseño de la oferta de bebidas
5. - Descripción de los elementos básicos.
6. - Identificación de aperitivos amargos, anisets y vermouths.
7. - Descripción de las Bebidas blancas.
8. - Descripción del Whisky.
9. - Descripción de derivados del vino.
10. - Descripción del champagne, el cava y otros derivados.
11. Explicación de la cristalería: tragos cortos y largos.
12. - Uso de los utensilios propios de la coctelería.
13. - Descripción de clases de vasos.
14. - Montaje de la estación de coctelería. Identificación de los elementos y utensilios utilizados en coctelería.
15. Relación de las normas para el servicio: Bases; Series y Cócteles internacionales.



16. - Descripción de las normas básicas y mecanismos generales en coctelería.
17. - Explicación de la coctelería por bases.
18. Explicación de la coctelería por series.
19. - Definición de Coctelería por Series.
20. - Clasificación.
21. - Elaboración de recetario.
22. Realización de la decoración de cócteles y bebidas.
23. - Descripción de las normas de decoración de cócteles y bebidas.
24. - Uso de los utensilios y herramientas para la decoración de bebidas.
25. - Identificación de frutas y otros alimentos utilizados para la decoración de cócteles.

