

OBJETIVO

Enmarcar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico.

Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.

Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.

Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada coctel. Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de coctel.

ÍNDICE

1 INTRODUCCION

1.1. HISTORIA DEL COCTEL 1.2. LA RESTAURACION 1.3. EL DEPARTAMENTO DE BAR

2 ELEMENTOS, UTILES Y MENAJE NECESARIOS PARA LA COCTELERIA

2.1. LA ESTACION CENTRAL 2.2. TIPOS, COMPONENTES Y SU FUNCION 2.3. MISE EN PLACE

3 TIPOS DE CRISTALERIA QUE SE USA EN EL SERVICIO DE COCTELES

4 NORMAS PARA LA PREPARACION DE COCTELES

4.1. INTRODUCCION 4.2. COMO PREPARAR UN BUEN COCTEL 4.3. PEQUENILDEO DECALOGO PARA PROCEDER

5 LA PRESENTACION DE LA BEBIDA Y DECORACION

5.1. UTILIZACION DE ELEMENTOS DECORATIVOS

6 LAS COMBINACIONES

6.1. FAMILIAS 6.2. SERIES 6.3. COCTELERIA INTERNACIONAL Y NUEVA COCTELERIA 6.4. SERVICIO

7 PREPARACION Y CONFECCION DE LOS SIGUIENTES COCTELES

7.1. PREPARAR LA ESTACION CENTRAL 7.2. MANEJO DE COCTELERA Y MEZCLADOR 7.2.1. ELABORACION DE COCTELES EN LA COCTELERA 7.2.2. ELABORACION DE LOS COCTELES EN VASO MEZCLADOR 7.3. ELABORACION DE COCTELES 7.3.1. COCTELES SIN ALCOHOL 7.3.2. COCTELES CON ALCOHOL 7.3.3. COCTELES APERITIVOS 7.4. PREPARAR ELEMENTOS DE DECORACION 7.5. DOSIFICACION DE BEBIDAS 7.6. EFECTUAR EL SERVICIO DE ESTAS BEBIDAS EN BARRA

