

Bebidas (MF1047_2)

Bebidas (MF1047_2)

Duración: 80 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento.- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.- Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos.- Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.- Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno 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 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. Procesos de servicio en barra y mesa

1.1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa
1.1.1. Lencería.
1.1.2. Vajilla.
1.1.3. Cubertería.
1.1.4. Cristalería
1.1.5. Petit ménage.
1.2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
1.2.1. Barra
1.2.2. Mesas
1.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
1.4. Normas de cortesía en el servicio en barra.
1.5 Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

Unidad didáctica 2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos

2.1. Distintas calidades del género a comprar.
2.2. Factores que intervienen en la calidad del género.
2.2.1. La estacionalidad.
2.2.2. Gustos de la clientela.
2.3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

© icaformación2026

Unidad didáctica 3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas

3.1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.
3.1.1. Generadores de frío.
3.1.2. Generadores de calor.
3.1.3. Maquinaria auxiliar.
3.2. Ubicación y distribución en barra.
3.2.1. Estanterías.
3.2.2. Botelleras.
3.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.
3.4. Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas.
3.5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

Unidad didáctica 4. Bebidas simples distintas a vinos
4.1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
4.1.1. Clasificación.
4.1.2. Características.
4.1.3. Tipos.
4.1.4. Elaboración.
4.1.5. Tipo de cristalería para su servicio. Aplicaciones.
4.1.6. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
4.2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
4.2.1. Clasificación.
4.2.2. Características.
4.2.3. Tipos.
4.2.4. Descripción de su elaboración.
4.2.5. Origen.
4.2.6. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
4.2.7. Tipo de cristalería para su servicio
4.3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos
4.3.1. Clasificación.
4.3.2. Características.
4.3.3. Tipos.
4.3.4. Descripción de su elaboración. Origen. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
4.4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.
4.5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.

© icaformación2026

4.6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

Unidad didáctica 5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas

5.1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
5.1.1. En vaso corto.
5.1.2. En vaso largo.
5.1.3. En copa especial.
5.2. Normas básicas de preparación y servicio.
5.3. Whiskies.
5.3.1. Clasificación.
5.3.2. Tipos.
5.3.3. Servicio.
5.4. Ron.
5.4.1. Clasificación
5.4.2. Tipos.
5.4.3. Servicio.
5.5. Ginebra.
5.5.1. Clasificación.
5.5.2. Tipos.
5.5.3. Servicio.
5.6. Vodka.
5.6.1. Clasificación.
5.6.2. Tipos.
5.6.3. Servicio.
5.7. Brandy.
5.7.1. Clasificación.
5.7.2. Tipos.
5.7.3. Servicio.

Unidad didáctica 6. Coctelería

6.1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
6.2. La “estación central”; tipos, componentes y función.
6.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
6.4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
6.5. Normas para la preparación de los cócteles.
6.6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
6.7. La presentación de la bebida y decoración.
6.8. Las bebidas largas o long-drinks

© icaformación2026

6.8.1. Características.
6.8.2. Servicio.
6.9. Las combinaciones: densidades y medidas.
6.9.1. Características.
6.9.2. Servicio: cómo servir para no mezclar densidades.
6.10. Características y servicio de las series de coctelería.
6.11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
6.12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

Unidad didáctica 7. Confección de cartas de bebidas

7.1. Elaboración de cartas de bebidas.
7.2 Clasificación de bebidas dentro de la carta.
7.3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
7.4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
7.4.1. Definición de precios.
7.4.2. Estacionalidad.
7.5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
7.6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.

© icaformación2026