

# PROGRAMA FORMATIVO

## Coctelería

Junio 2019

## DATOS GENERALES DE LA ESPECIALIDAD

1. **Familia Profesional:** HOSTELERIA Y TURISMO

**Área Profesional:** RESTAURACIÓN

2. **Denominación:** COCTELERÍA

3. **Código:** HOTR11EXP

4. **Nivel de cualificación:** 1

### 5. **Objetivo general:**

Aprender las técnicas necesarias para elaborar, servir y presentar adecuadamente bebidas combinadas y cócteles.

### 6. **Prescripción de los formadores:**

6.1. Titulación requerida

Estar en posesión del título de Técnico Medio o Superior en Restauración o de algún Certificado de profesionalidad de nivel de cualificación 2 o 3 en el área profesional de Restauración.

6.2. Experiencia profesional requerida

Mínimo 5 años de experiencia profesional en el área de Restauración del sector de la hostelería con conocimientos específicos en coctelería.

6.3. Competencia docente

Impartición previa de cursos formativos mínimo 2 años.

### 7. **Criterios de acceso del alumnado:**

7.1 Nivel académico o de conocimientos generales:

Requisito de acceso: Formación en Higiene y Manipulador de Alimentos

### 8. **Número de participantes:**

15 participantes para cursos presenciales

### 9. **Relación secuencial de módulos de formación:**

- Módulo 1: Coctelería
- Módulo 2: Condiciones higiénico-sanitarias, medioambientales y prevención laboral en el bar cafetería

### 10. **Duración:**

Horas totales: 35 horas

Distribución horas:

- Presencial: 35 horas

### 11. **Requisitos mínimos de espacios, instalaciones y equipamiento**

11.1. Espacio formativo:

- Aula polivalente de 30 m<sup>2</sup> para grupos de 15 alumnos.
- Aula Taller Bar-Restaurante: de 90 m<sup>2</sup> para grupos de 15 alumnos

Cada espacio estará equipado con mobiliario docente adecuado al número de alumnos, así mismo constará de las instalaciones y equipos de trabajo suficientes para el desarrollo del curso.

#### 11.2. Equipamiento:

- Aula polivalente:
  - Mesa y silla para formador.
  - Mesas y sillas para alumnos.
  - Material de aula.
  - Pizarras para escribir con rotulador.
  - PC instalado en red con posibilidad de impresión de documentos.
  - Cañón con proyección e Internet para el formador.
- Aula taller de restaurante y bar:
  - Aparador
  - Cafetera con vaporizador
  - Serpentin con grifo
  - Arcón congelador
  - Termo calentador
  - Armarios de almacenaje
  - Menaje de coctelería
  - Material para trabajar en el servicio de bebidas: copas, vasos, decantadores, accesorios para el vino, termómetro de vino

Las instalaciones y equipamientos deberán cumplir con la normativa industrial e higiénica sanitaria correspondiente y responderán a medidas de accesibilidad universal y seguridad de los participantes.

En el caso de que la formación se dirija a personas con discapacidad se realizarán las adaptaciones y los ajustes razonables para asegurar su participación en condiciones de igualdad.

## 12.Ocupaciones y puesto de trabajo relacionados

- 51201016 Barman

## MODULOS FORMATIVOS

### Modulo nº 1

**Denominación:** Coctelería

**Objetivo:** Aplicar las técnicas necesarias para elaborar, servir y presentar adecuadamente bebidas combinadas y cócteles.

**Duración:** 30 horas

#### Contenidos teórico-prácticos:

- La Coctelería: Orígenes, diseños y utillajes
  - Orígenes históricos
  - Introducción a los cócteles y combinados
  - Conclusiones
- Diseño de la oferta de bebidas
  - Elementos básicos.
  - Aperitivos amargos, anisetes y vermouths
  - Las Bebidas blancas
  - El Whisky
  - Derivados del vino
  - El champagne, el cava y otros derivados.
  - Conclusiones.

- Cristalería: tragos cortos y largos
  - Utensilios propios de la Coctelería. Clases de vasos.
  - La estación de coctelería: Definición, tipos. función e identificación de los elementos y utensilios utilizados.
  - Conclusiones.
- Normas para el servicio: Bases; Series y Cócteles internacionales.
  - Normas básicas y mecanismos generales en coctelería.
  - Coctelería por bases.
- Coctelería por series
  - Definición de Coctelería por Series.
  - Clasificación
  - Recetario.
- Decoración de cócteles y bebidas
  - Normas de decoración de cócteles y bebidas
  - Utensilios y herramientas para la decoración de bebidas.
  - Frutas y otros alimentos utilizados para la decoración de cócteles.

## Modulo nº 2

**Denominación:** Condiciones higienico-sanitarias, medioambientales y prevención laboral en el bar cafetería

**Objetivo:** Aplicar la normativa vigente relativa a las condiciones higiénico sanitarias, tanto en lo relacionado a las condiciones personales como en el desarrollo de la actividad, observando las medidas de seguridad personal, así como adquirir actitudes medioambientales responsables.

**Duración:** 5 horas

### Contenidos teórico-prácticos:

- Mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en instalaciones y equipamientos
  - Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones.
  - Requisitos higiénicos generales de las instalaciones y equipos
  - Procesos de limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos.
  - Sistemas y métodos de limpieza. Aplicación de las técnicas de limpieza de instalaciones y equipos básicos.
  - Productos de limpieza de uso común: Tipos, clasificación y utilización de los mismos.
  - Mantenimiento del estado operativo de las instalaciones y equipos básicos.
- Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad
  - Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones.
  - Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa.
  - Uniformes del personal de restaurante-bar.
- Buenas prácticas medioambientales en el bar-cafetería
  - Aplicación de medidas de protección ambiental.
  - Condiciones para realización del vertido y evacuación de residuos y desperdicios.
  - Reciclaje, reutilización y reducción de residuos.
  - Reducción de consumos. Ahorro y alternativas energéticas. Uso eficiente del agua.
  - Propuesta de medidas correctivas.
- Aplicación de las medidas de prevención y seguridad laboral
  - Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, instalaciones, mobiliario, equipos, maquinaria y pequeño material.
  - Interpretación de las especificaciones.
  - Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad en restauración.
  - Medidas de prevención y protección en las instalaciones y utilización de máquinas, equipos y utensilios.
  - Situaciones de emergencia: Procedimientos de actuación, aviso y alarmas. Incendios. Escapes de gases. Fugas de agua o inundaciones.
  - Planes de emergencia y evacuación. Primeros auxilios.