

BARMAN PROFESIONAL



350,00 € - 425,00 €

Este curso de Barman Profesional le prepara para trabajar profesionalmente en esta profesión, especializándose en este mundo tan apasionante como es el de la coctelería. Este curso de Barman Profesional le ofrece una formación práctica y especializada en la materia. Hoy en día, el sector turístico y de servicios es una de las grandes bazas de nuestra economía, por lo que exige cada vez mayor cualificación y especialización entre los profesionales del sector. El presente curso de coctelería proporciona los conocimientos necesarios para llevar a cabo las tareas propias de la coctelería, como pueden ser la preparación de los útiles o la adecuada utilización de los recipientes y decoración final, con un buen nivel de profesionalidad para que, como resultado de todo esto, el cliente se sienta satisfecho con el servicio.

Categorías: [Cursos online](#) |

Duración	240 h
Modalidad	Online
Docencia	TUTOR PERSONAL
Prácticas	GESTIÓN DE PRÁCTICAS EN EMPRESAS
Método de pago	FINANCIACIÓN SIN INTERESES
Centro de empleo	AGENCIA DE COLOCACIÓN
Formación acreditada	CENTRO ACREDITADO POR EL SEPE
Precio	Particular, Empresa

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS

1. Distintas calidades del género a comprar
2. Factores que intervienen en la calidad del género
3. - La estacionalidad
4. - Gustos de la clientela
5. Controles de calidad sobre género utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIOS DE BEBIDAS

1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración
2. - Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
3. - Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración
4. Ubicación y distribución en barra

5. - Estanterías
6. - Botelleras
7. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas
8. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas
9. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BEBIDAS SIMPLES

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
2. - Clasificación
3. - Características
4. - Tipos
5. - Elaboración
6. - Tipo de cristalería para su servicio
7. - Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
8. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
9. - Clasificación
10. - Características
11. - Tipos
12. - Descripción de su elaboración
13. - Origen
14. - Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
15. - Tipo de cristalería para su servicio
16. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales, zumos
17. - Clasificación
18. - Características
19. - Tipos
20. - Descripción de su elaboración
21. - Origen. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa
22. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
23. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual
24. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.
25. - Fase visual
26. - Fase olfativa
27. - Fase gustativa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
2. - En vaso corto
3. - En vaso largo
4. - En copa especial
5. Normas básicas de preparación y servicio
6. Whiskys
7. - Clasificación
8. - Tipos
9. - Servicio
10. Ron
11. - Clasificación
12. - Tipos
13. - Servicio
14. Ginebra
15. - Clasificación
16. - Tipos
17. - Servicio
18. Vodka
19. - Clasificación
20. - Tipos
21. - Servicio
22. Brandy
23. - Clasificación
24. - Tipos
25. - Servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COCTELERÍA

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería
2. - La coctelera
3. - Vaso mezclador
4. - Goteros ó biteros
5. - Otros utensilios
6. La «estación central»; tipos, componentes, función
7. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles
8. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos

9. Normas para la preparación de cócteles
10. - Ingredientes
11. - Cantidades
12. - Batido o mezcla
13. - Presentación
14. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración
15. La presentación de la bebida y decoración
16. Las bebidas largas o long-drinks
17. - Características
18. - Servicio
19. Las combinaciones: densidades y medidas
20. - Características
21. - Servicio
22. Características y servicio de las series de coctelería
23. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles
24. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDA

1. Elaboración de cartas de bebida
2. Clasificación de bebidas dentro de la carta
3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas
4. - Cartas de cafés
5. - Cartas de coctelería
6. - Cartas temáticas
7. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad
8. - Diseño de cartas
9. - Definición de precios
10. - Estacionalidad
11. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos
12. - Control de stocks de bebidas
13. - Control de caducidades de bebidas
14. - Control de temperaturas
15. - Rotación de productos
16. Diferentes ejemplos de diseño de cartas de bar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARBONATACIÓN DE AGUAS Y REFRESCOS

1. Factores que determinan el grado de carbonatación
2. Tipos de carbonatadores. Sistemas de carbonatación
3. Uso de gases inertes
4. Uso y mantenimiento y limpieza de sistemas automáticos de control en los carbonatadores

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL Y DEL MEDIO AMBIENTE

1. Normativa aplicable al sector
2. Medidas de higiene personal: durante el procesado y en la conservación y transporte
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
4. Características de las superficies, distribución de espacios: ventilación, iluminación y servicios higiénicos
5. Materiales y construcción higiénica de los equipos
6. Medidas de protección del medio ambiente. Normativa aplicable

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ATENCIÓN AL CLIENTE

1. La atención al cliente
2. - Acogida y despedida del cliente
3. - La empatía
4. La importancia de nuestra apariencia personal
5. Importancia de la percepción del cliente
6. Finalidad de la calidad en el servicio
7. La fidelización del cliente
8. Perfiles psicológicos de los clientes
9. Objeciones durante el proceso de atención
10. Reclamaciones y resoluciones
11. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA COMUNICACIÓN

1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores
2. La comunicación no verbal
3. - Gestos
4. - Contacto visual
5. - Valor de la sonrisa

6. La comunicación escrita
7. Barreras de la comunicación
8. La comunicación en la atención telefónica

