

Memoria Informativa



Área profesional: Restauración
Acción Formativa: 10

Coctelería

OBJETIVOS

- Encuadrar 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 cóctel.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.
- Encuadrar 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 cóctel.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.

METODOLOGIA

La **METODOLOGÍA ONLINE** propuesta se ajusta a las características y necesidades de cada alumno/a, combinando las metodologías de **enseñanza programada** y de **trabajo autónomo** del alumnado con el **asesoramiento de un/a formador/a especializado** y mediante el uso de las nuevas tecnologías de la información y comunicación, creando un entorno de aprendizaje activo, próximo y colaborativo en el **Campus Virtual**.

- **ENSEÑANZA PROGRAMADA:** Persigue transmitir los conocimientos al alumnado sin la intervención directa de el/la formador/a, a través de la organización y estructuración de los contenidos de forma secuencial. La realización periódica de ejercicios y pruebas de autoevaluación permiten afianzar lo aprendido y corregir los posibles errores en el aprendizaje.

- **TRABAJO AUTÓNOMO:** Sistema de trabajo donde el/la alumno/a asume la responsabilidad de su proceso de aprendizaje, adaptándolo a su ritmo de trabajo y a sus propias necesidades, lo que exige una mayor implicación por su parte.

Las acciones formativas están diseñadas para propiciar el fomento de las habilidades, conocimientos y experiencias relevantes para el desarrollo profesional dentro del ámbito de la temática del curso.

El material didáctico objeto fundamental del proceso de enseñanza, será puesto a disposición del alumno en el Campus de manera ordenada y en los formatos más idóneos para ajustarlos a las especificaciones del curso. El alumno debe trabajarlos de manera autónoma dedicando un tiempo que dependerá de las necesidades individualizadas del alumno.

PROGRAMA

UD1. Introducción.

- 1.1. Historia del cóctel.
- 1.2. La restauración.
- 1.3. El departamento de bar.

UD2. Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería.

- 2.1. La estación central.
- 2.2. Tipos, componentes y su función.
- 2.3. Mise en place.

UD3. Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles.

UD4. Normas para la preparación de cócteles.

- 4.1. Introducción.
- 4.2. Cómo preparar un buen cóctel.
- 4.3. Pequeño decálogo para proceder.

UD5. La presentación de la bebida y decoración.

- 5.1. Utilización de elementos decorativos.

UD6. Las combinaciones.

- 6.1. Familias.
- 6.2. Series.
- 6.3. Coctelería internacional y nueva Coctelería.
- 6.4. Servicio.

UD7. Preparación y confección de los siguientes cócteles.

- 7.1. Preparar la estación central.
- 7.2. Manejo de coctelera y mezclador.
- 7.3. Elaboración de cócteles.
- 7.4. Preparar elementos de decoración.
- 7.5. Dosificación de bebidas.
- 7.6. Efectuar el servicio de estas bebidas en barra.

DURACIÓN

80 horas lectivas

SOBRE NOSOTROS

Égora tiene la consideración de **Centro o Entidad Colaboradora de la Junta de Andalucía** en materia de **Formación Profesional para el Empleo**. Contamos con dos centros presenciales acreditados por el **SEPE** para la impartición de Especialidades Formativas y Certificados de Profesionalidad. Por otro lado, somos una **entidad inscrita en el Registro Estatal de Entidades de Formación para el Empleo (FUNDAE)** con código 1475 para impartir, dentro de la iniciativa de Formación Programada por las Empresas, formación profesional para el empleo distinta de las especialidades formativas incluidas en el Catálogo de especialidades formativas, de acuerdo con lo establecido en la Ley 30/2015, de 9 de septiembre, por la que se regula el Sistema de Formación Profesional para el empleo en el ámbito laboral y del artículo 14.3 del Real Decreto 694/2017, de 3 de julio, que desarrolla la citada Ley.

CALIDAD

Égora plantea la calidad como un objetivo primordial, dirigiendo todos nuestros esfuerzos en el cumplimiento de los requisitos y expectativas de sus clientes, contribuyendo a su satisfacción. En este sentido, nuestra empresa tiene implementado un **Sistema de Gestión de la Calidad**, mediante el cual, **ÉGORAS ASESORES DE FORMACIÓN, S.L. cumple con los requisitos de la Norma ISO 9001:2015**, auditado anualmente por la empresa internacional certificadora **Bureau Veritas**. Contamos con un Departamento de Calidad formado por un equipo profesional cualificado, que garantiza un Sistema de Gestión de Calidad maduro y comprometido con las necesidades de nuestros clientes, asegurando que la formación impartida y servicios prestados cumplen con los requisitos explícitos e implícitos, legales y reglamentos particulares.



ADHESIONES

Égora pertenece a diferentes asociaciones e instituciones oficiales:



