

CAFETERÍA Y BAR

Modalidad: Distancia

Objetivos:

- Descubrir los diferentes locales que tenemos en nuestro país con sus peculiaridades y ofertas gastronómicas.
- No descuidar ni la higiene corporal ni la del local para garantizar un buen servicio tanto en cafeterías como en bares o restaurantes y demás establecimientos.
- Conocer la diferencia entre tapa y pincho.
- Conocer los diferentes tipos de vinos, bebidas alcohólicas o no alcohólicas, cócteles, infusiones y demás productos y su inclusión en la cocina, como es el chocolate en la repostería.
- Reconocer la importancia que tienen estos locales como base para las relaciones sociales, personales, familiares,... con el fin de pasar un buen rato.

Contenidos

Presentación

Tema 1

1.1 Hostelería

Tema 2

2.0. Bar

2.1. Estructura del bar

2.2. Camarero

2.2.1. Indumentaria básica

2.2.2. Herramientas

2.2.3. Camarero de hotel o restaurante

2.3. Función social

2.4. Diferencias con otros establecimientos

Tema 3

3.0. Cafetería

3.1. Historia

3.2. Requisitos de una cafetería

3.3. La eficaz utilización de los utensilios

3.4. Las comandas

3.5. El servicio

Tema 4

4.0. Café, infusión y chocolate

4.1. Café

4.1.1. Historia

4.1.2. El cultivo

4.1.3. Variedades de granos de café

4.1.4. Consumo

4.2. Infusión

- 4.2.1. Historia
- 4.2.2. Variedades de té
- 4.2.3. Formas de preparar el té
- 4.3. Chocolate
 - 4.3.1. Historia
 - 4.3.2. Tipos de chocolate
 - 4.3.3. Formas de preparar chocolate

Tema 5

- 5.0. Batidos, helados y granizados
 - 5.1. Batidos
 - 5.2. Helados
 - 5.2.1. Historia
 - 5.2.2. Tipos de helados
 - 5.3. Granizados

Tema 6

- 6.0. Otras bebidas importantes (vino, cerveza,...)
 - 6.1. El vino
 - 6.1.1. Historia
 - 6.1.2. La vid
 - 6.1.3. El vino en España
 - 6.1.4. Degustación y cata
 - 6.1.5. Formas de servir el vino
 - 6.1.6. La ley de la viña y el vino
 - 6.2. La cerveza
 - 6.2.1. Historia
 - 6.2.2. Tipos de cerveza
 - 6.2.3. Servicio de cerveza
 - 6.3. El champagne
 - 6.3.1. Historia
 - 6.3.2. Elaboración del champagne
 - 6.3.3. Servicios del champagne
 - 6.4. Otras bebidas

Tema 7

- 7.0. Coctelería
 - 7.1. Introducción
 - 7.2. Normas para la elaboración de cócteles
 - 7.2.1. Ingredientes
 - 7.2.2. Los vasos de cóctel
 - 7.3. Procesos de preparación
 - 7.4. Tipos de preparación
 - 7.5. Series de Coctelería
 - 7.6. Clasificación
 - 7.7. Decoración
 - 7.8. Diferencia entre ornamento, adorno y decoración de cócteles
 - 7.9. Naturaleza de otras bebidas
 - 7.9.1. Ginebra
 - 7.9.2. Ron
 - 7.9.3. Vodka
 - 7.9.4. Tequila

- 7.9.5. Brandy
- 7.9.6. Cognac
- 7.9.7. Armagnac
- 7.9.8. Whisky
- 7.10. Los cócteles más famosos

Tema 8

- 8.0. Recetario de Cócteles

Tema 9

- 9.0. Normas de higiene
- 9.1. Higiene personal
- 9.2. Higiene del local

Tema 10

- 10.0. Otras formas de restauración
- 10.1. Fast food
- 10.2. Catering
- 10.3. Burguer
- 10.4. Buffet
- 10.5. Pub
- 10.6. Establecimientos monotemáticos
- 10.7. Taberna
- 10.8. Mesón
- 10.9. Chiringuito

Tema 11

- 11.0. Para degustar
- 11.1. El desayuno
- 11.2. Aperitivos
- 11.2.1. Pinchos
- 11.2.2. Tapas
- 11.3. Almuerzo

Tema 12

- 12.0. Conclusión
- Bibliografía