



TÍTULO: Cafetería y Bar

DURACIÓN: 57 H

■ 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.

■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir y diferenciar los principales tipos de establecimientos.
- Conocer las características propias de cada establecimiento y como este tendrá éxito.
- Mostrar una actitud positiva ante las recomendaciones para un correcto funcionamiento del local.
- Definir los conceptos de: café, infusión y chocolate.
- Conocer de dónde provienen cada uno de los productos mencionados anteriormente.
- Conocer los diferentes tipos de cafés, así como su preparación.
- Conocer los diferentes tipos de infusiones, así como su elaboración.
- Conocer los diferentes tipos de chocolates, así como su preparación.
- Presentar correctamente los diferentes tipos de café.
- Definir el concepto de: batidos, helados y granizados.
- Saber el proceso de elaboración de los batidos, helados y granizados.
- Distinguir y diferenciar la preparación de distintas copas de helado.
- Reconocer las definiciones propias a cada bebida: vino, cerveza y champagne.
- Conocer algunos datos históricos sobre el origen, desarrollo e influencias del vino, la cerveza y el champagne.
- Distinguir las formas de conservación, servicio, elaboración de cada una de estas



- bebidas.
- Mencionar otras bebidas importantes, además del vino, cerveza y champagne.
- Conocer los utensilios básicos precisos en la elaboración de los diversos cócteles.
- Saber elaborar distintos tipos de cócteles, atendiendo al mismo tiempo a la decoración y empleo de los vasos apropiados.
- Reconocer la naturaleza de algunas bebidas alcohólicas tales como: ginebra, ron, vodka, tequila, brandy, cognac, armagnac y whisky.
- Mencionar los cócteles más famosos.
- Conocer las recomendaciones sobre higiene personal.
- Distinguir las recomendaciones sobre la higiene del local.
- Definir los diferentes conceptos propios a la restauración.
- Distinguir las características propias a cada establecimiento, sabiendo establecer la diferencia entre los diferentes tipos.
- Conocer los diferentes tipos de buffets, distinguiendo el servicio ofrecido por cada uno de ellos.
- Conocer las distintas formas de presentar el desayuno.
- Mencionar y definir los distintos tipos de aperitivos: los pinchos y las tapas.
- Distinguir entre los tipos de almuerzo.
- Indicar a modo de ejemplo algunos de los platos combinados y menús.

■ CONTENIDOS

- **Capítulo 1. Hostelería**
 - Bar.
 - Estructura del bar.
 - Camarero.
 - Indumentaria básica.
 - Herramientas.
 - Camarero de hotel o restaurante.
 - Función social.
 - Diferencias con otros establecimientos.
 - Cafetería.
 - Historia.
 - Requisitos de una cafetería.
 - La eficaz utilización de los utensilios.
 - Las comandas.
 - El servicio.
- **Capítulo 2. Café, infusión y chocolate**
 - Café.
 - Historia.
 - El cultivo.
 - Variedades de granos de café.
 - Consumo.
 - Infusión.



- Historia.
- Variedades de té.
- Formas de preparar el té.
- Chocolate.
- Historia.
- Tipos de chocolate.
- Formas de preparar chocolate.
- **Capítulo 3. Batidos, helados y granizados**
 - Batidos.
 - Helados.
 - Historia.
 - Tipos de helados.
 - Granizados.
- **Capítulo 4. Otras bebidas importantes (vino, cerveza,...)**
 - El vino.
 - Historia.
 - La vid.
 - El vino en España.
 - Degustación y cata.
 - Formas de servir el vino.
 - La ley de la viña y el vino.
 - La cerveza.
 - Historia.
 - Tipos de cerveza.
 - Servicio de cerveza.
 - El champagne.
 - Historia.
 - Elaboración del champagne.
 - Servicios del champagne.
 - Otras bebidas.
- **Capítulo 5. Coctelería**
 - Normas para la elaboración de cócteles.
 - Ingredientes.
 - Los vasos de cóctel.
 - Procesos de preparación.
 - Tipos de preparación.
 - Series de coctelería.
 - Clasificación.
 - Decoración.
 - Diferencia entre ornamento, adorno y decoración de cócteles.
 - Naturaleza de otras bebidas.
 - Ginebra.
 - Ron.
 - Vodka.
 - Tequila.
 - Brandy.
 - Cognac.



- Armagnac.
- Whisky.
- Los cócteles más famosos.
- Recetario de cócteles.
- **Capítulo 6. Normas de higiene**
 - Higiene personal.
 - Higiene del local.
- **Capítulo 7. Otras formas de restauración**
 - Fast food.
 - Catering.
 - Burguer.
 - Buffet.
 - Pub.
 - Establecimientos monotemáticos.
 - Taberna.
 - Mesón.
 - Chiringuito.
 - Capítulo 8. Para degustar
 - El desayuno.
 - Aperitivos.
 - Pinchos.
 - Tapas.
 - Almuerzo.