



CURSOS ONLINE BONIFICADOS

BARMAN PROFESIONAL

Curso bonificado por Fundación Tripartita y Seguridad Social. No supone ningún coste para empresa ni trabajador
Duración: 60 horas | Modalidad: online

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

Distintas calidades del género a comprar

Factores que intervienen en la calidad del género

- La estacionalidad
- Gustos de la clientela

Controles de calidad sobre género utilizados

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

Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración

- Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración

Ubicación y distribución en barra

- Estanterías
- Botelleras

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas

Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas

Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BEBIDAS SIMPLES

Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas

- Clasificación
- Características
- Tipos
- Elaboración
- Tipo de cristalería para su servicio
- Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.

Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores

- Clasificación
- Características
- Tipos
- Descripción de su elaboración
- Origen
- Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
- Tipo de cristalería para su servicio

Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales, zumos

- Clasificación
- Características
- Tipos
- Descripción de su elaboración

- Origen. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa

Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas

Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual

Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

- Fase visual

- Fase olfativa

- Fase gustativa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados

- En vaso corto

- En vaso largo

- En copa especial

Normas básicas de preparación y servicio

Whiskys

- Clasificación

- Tipos

- Servicio

Ron

- Clasificación

- Tipos

- Servicio

Ginebra

- Clasificación

- Tipos

- Servicio

Vodka

- Clasificación

- Tipos

- Servicio

Brandy

- Clasificación

- Tipos

- Servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COCTELERÍA

Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería

- La coctelera

- Vaso mezclador

- Goteros ó biteros

- Otros utensilios

La «estación central»; tipos, componentes, función

Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles

Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos

Normas para la preparación de cócteles

- Ingredientes

- Cantidades

- Batido o mezcla

- Presentación

Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración

La presentación de la bebida y decoración

Las bebidas largas o long-drinks

- Características

- Servicio

Las combinaciones: densidades y medidas

- Características

- Servicio

Características y servicio de las series de coctelería

Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles

Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDA

Elaboración de cartas de bebida

Clasificación de bebidas dentro de la carta

Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas

- Cartas de cafés

- Cartas de coctelería

- Cartas temáticas

Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad

- Diseño de cartas

- Definición de precios

- Estacionalidad

Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos

- Control de stocks de bebidas

- Control de caducidades de bebidas

- Control de temperaturas

- Rotación de productos

Diferentes ejemplos de diseño de cartas de bar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARBONATACIÓN DE AGUAS Y REFRESCOS

Factores que determinan el grado de carbonatación

Tipos de carbonatadores. Sistemas de carbonatación

Uso de gases inertes

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

Normativa aplicable al sector

Medidas de higiene personal: durante el procesado y en la conservación y transporte

Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos

Características de las superficies, distribución de espacios: ventilación, iluminación y servicios higiénicos

Materiales y construcción higiénica de los equipos

Medidas de protección del medio ambiente. Normativa aplicable

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ATENCIÓN AL CLIENTE

La atención al cliente

- Acogida y despedida del cliente

- La empatía

La importancia de nuestra apariencia personal

Importancia de la percepción del cliente

Finalidad de la calidad en el servicio

La fidelización del cliente

Perfiles psicológicos de los clientes

Objeciones durante el proceso de atención

Reclamaciones y resoluciones

Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA COMUNICACIÓN

La comunicación verbal: mensajes facilitadores

La comunicación no verbal

- Gestos

- Contacto visual

- Valor de la sonrisa
La comunicación escrita
Barreras de la comunicación
La comunicación en la atención telefónica



**CUBIC
FORMACIÓN**

Si quieres información o inscribirte,
pincha aquí y déjanos tus datos
para que nos pongamos en contacto

www.cubicformacion.com