



**MF1047\_2 Bebidas**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo General**

- En el presente módulo formativo, Bebidas, desarrolla las técnicas de servicio propias del bar-cafetería que todo buen profesional ha de adquirir, ofreciendo un buen servicio y atención al cliente de bebidas.  
Este módulo formativo aportará los conocimientos necesarios para asesorar sobre bebidas distintas a vinos, sobre cómo prepararlas y presentarlas. De igual manera, también se dará a conocer aquella normativa relacionada con los manipuladores de alimentos, la confección de cartas de bebidas, así como la mejor gestión y almacenaje de las bebidas.

### □ **Objetivos Específicos**

- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.
- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.

- Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos.
- Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.
- Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

### Contenidos

<b>80 HORAS</b>	<b>MF1047_2 Bebidas</b>
	<b>Módulo 1</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad Didáctica 1. Procesos de servicio en barra y mesa                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa</li> <li>• Diferentes tipos de servicio, componentes y función</li> <li>• Tipos de cristalería utilizada en el servicio de bebidas</li> <li>• Normas de cortesía en el servicio en barra</li> <li>• Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas</li> <li>• Normativa de seguridad higiénico-sanitaria</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distintas calidades del género a comprar</li> <li>• Factores que intervienen en la calidad del género</li> <li>• Controles de calidad sobre los géneros utilizados</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquinaria del bar-cafetería</li> <li>• Ubicación y distribución en barra</li> <li>• Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas</li> <li>• Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas</li> <li>• Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 4. Bebidas simples distintas a vinos             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebidas no alcohólicas, gasificadas y no gasificadas</li> <li>• Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores</li> <li>• Cafés, infusiones, chocolates y batidos naturales</li> <li>• Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas</li> <li>• Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual</li> <li>• Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados</li> <li>• Whisky</li> <li>• Ron</li> <li>• Ginebra</li> <li>• Vodka</li> <li>• Brandy o Coñac</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 6. Coctelería             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería</li> <li>• La «estación central»</li> <li>• Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles</li> <li>• Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos</li> <li>• Normas para la preparación de los cócteles</li> <li>• Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración</li> <li>• La presentación de la bebida y decoración</li> <li>• Características y servicio de las bebidas largas o long-drinks</li> <li>• Las combinaciones</li> <li>• Características y servicio de las series de coctelería</li> <li>• Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles</li> <li>• Normativa de seguridad higiénico-sanitaria</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 7. Confección de cartas de bebidas             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de cartas de bebidas</li> <li>• Clasificación de las bebidas en la carta</li> <li>• Las cartas</li> <li>• Diseño de cartas</li> <li>• Control de existencias de bebidas</li> <li>• Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar</li> </ul> </li> </ul>
<b>80 horas</b>	<b>1 Módulo y 7 unidades</b>