



Coctelería.

Objetivos

Objetivos específicos

- Conocer el significado y la definición de cóctel.
- Conocer los diferentes tipos de aguardientes que se toman de base para la elaboración de cócteles, tanto los aguardientes derivados del vino, aguardientes obtenidos de sustancias azucaradas (caña, frutas, etc.), así como los aguardientes obtenidos de tubérculos y cereales.
- Principales cócteles y combinados derivados del whisky, ginebra, ron, vodka, tequila, coñac, armañac y brandy.
- Conocer las características de elementos como la coctelera, el vaso mezclador y los goteros.
- Conocer el uso más apropiado de otros accesorios y utensilios usados en el ámbito de la coctelería.
- Conocer la definición terminológica de vaso, copa y jarra.
- Reconocer las partes esenciales de un vaso, copa o jarra.
- Distinguir los diferentes tipos de vasos y copas y determinar cuál es la más idónea para cada cóctel o bebida.
- Conocer las normas y procedimientos fundamentales para la atención al cliente y realización del servicio.
- Atender las fórmulas y medidas establecidas para la elaboración de los cócteles.
- Conocer las unidades de medida más habituales y sus distintas equivalencias.
- Conocer los distintos tipos de preparación: directos, en vaso mezclador, en coctelera, en licuadora, flambeados, según las características del cóctel.
- Conocer las pautas habituales de preparación de un cóctel.
- Cómo manejar correctamente la coctelera y el vaso medidor.
- Conocer la función de la estación de servicio en la preparación de cócteles.
- Conocer la importancia del uso de los elementos decorativos en la elaboración y presentación del cóctel.
- Conocer las diferentes decoraciones que se realizan con frutas y cítricos.
- Diferenciar la funcionalidad del ornamento, el adorno y la decoración.
- Distinguir los diversos tipos de hielo y su uso diferenciado según el tipo de cóctel.
- Conocer el uso del escarchado de sal o azúcar en la presentación de distintos cócteles.
- Conocer cuáles son los usos de las flores comestibles en la elaboración y presentación de cócteles.
- Diferenciar entre cócteles y bebidas combinadas.

- Conocer las características de los long drinks o tragos largos con respecto a los shorts drinks o tragos cortos, y los hot drinks, que se toman siempre calientes.
- Conocer la clasificación de familias de cócteles en función de sus características y modo de elaboración.
- Conocer el papel de la IBA (International Bartender Association), en el establecimiento del recetario oficial de coctelería.
- Conocer el recetario oficial de cócteles del IBA y su división en aperitivos, digestivos, long drinks o combinados y cócteles más populares.
- Elaborar los principales cócteles, conociendo sus ingredientes, elaboración y la cristalería utilizada.

Contenidos

Coctelería.	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Introducción</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué es un cóctel? • Aguardientes de base de cóctel más populares. 	
Examen UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01: Identificación de cócteles	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3 horas
<p>Unidad 2: Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos necesarios. • Otros utensilios y accesorios. 	
Examen UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02: Útiles de coctelería.	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3 horas
<p>Unidad 3: Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Definición de vaso, copa y jarra. • Tipos de vasos y copas. 	
Examen UA 03	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 03: Vasos y copas.	30 minutos
Tiempo total de la unidad	3 horas
<p>Unidad 4: Normas para la preparación de los cócteles.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Normas y procedimientos. 	

Examen UA 04	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 04: Tipos de preparación.	30 minutos
Tiempo total de la unidad	1:30 horas
<p>Unidad 5: La presentación de la bebida y la decoración.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos decorativos. 	
Examen UA 05	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 05: Ornamento, adorno y decoración.	30 minutos
Tiempo total de la unidad	1:30 horas
<p>Unidad 6: Las combinaciones.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cócteles elaborados en coctelera y en vaso mezclador. 	
Examen UA 06	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 06: Errores de principiante	30 minutos
Tiempo total de la unidad	1:30 horas
<p>Unidad 7: Preparación y confección de los siguientes cócteles. Referencia normativa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cócteles: muchas fórmulas, infinitas recetas. • Aperitivos. • Digestivos. • Long drink (Tragos largos). • Cócteles populares. 	
Examen UA 07	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 07: Clasificación IBA.	30 minutos
Tiempo total de la unidad	6:30 horas
Examen final / Evaluación final	30 minutos
7 unidades	20 horas