

Para matricularse en el curso IR A MENÚ INICIO - MATRÍCULA

Tema 1.- Oferta y Servicio de Bebidas en Barra

1. Cafés. Otras Infusiones. Chocolates. Tipos y Características de los Diferentes Productos	9
2. Géneros para Decorar y Aromatizar las Bebidas	22
3. El "Post-Mix", Características y Uso en el Servicio de Refrescos	27
4. Aguas Minerales, Refrescos y Cervezas. Tipos, Características, Origen y Elaboración de los Diferentes Productos	28
5. Las Bebidas-Aperitivo: Vermuts, Amargos, Anisados, Origen, Elaboración, Tipos y Características	40
6. Aguardientes, Origen, Elaboración, Tipos y Características	44
7. Diferencias Existentes entre Brandy y Coñac	46
8. Licores, Origen Elaboración, Tipos y Características	51
9. Vinos y Frutas más Apropriados para la Elaboración de Cups y Sangrías	54
10. Técnicas y Características del Servicio de Bebidas en Barra (Servir, Reponer y Retirar)	56
11. Cartas de Bebidas. Normas Generales para su Diseño y Elaboración	63
12. La Cata, Normas Generales para su Desarrollo	65
Ejercicios	67
Solucionario	71

Tema 2.- Coctelería I

1. Elementos, Útiles y Menaje Necesario para la Coctelería	75
2. La "Estación Central", Situación, Componentes y Función	78
3. Cristalería Adecuada para el Servicio de Cócteles	79
4. Normas para la Preparación de los Cócteles. Manejo de Coctelera y Vaso Mezclador	81
5. Nociones Generales Sobre la Idoneidad e Incompatibilidad de la Mezcla de Determinadas Bebidas	85
6. Tipos de Corte de Fruta para Complemento y Decoración	90
7. La Preparación de la Bebida y Decoración	91
8. Las Bebidas Largas o Long-Drinks, Características y Servicio	92
9. Las Combinaciones: Características y Servicio	95
10. Características y Servicio de las Series de Coctelería	99
11. Recetario de Coctelería Internacional	101
Ejercicios	135
Solucionario	139

Tema 3.- Coctelería II

1. Cócteles sin Alcohol	143
2. Cócteles de Champagne	147
3. Cócteles de Brandy	150
4. Cócteles de Ginebra	154
5. Cócteles de Ron	157
6. Cócteles de Vodka	160
7. Cócteles de Whisky	163
Ejercicios	167
Solucionario	171

Tema 4.- Los Vinos. Servicio de Vinos y Cavas I

1. La Uva: Maduración y Tipos	175
2. El Vino: Origen y Generalidades	181
3. Vinificación en Tinto, Blanco y Rosado	183
4. Elaboración del "Cava" y el "Champagne"	187
5. Elaboración de los Vinos Generosos y de Licor	188
6. Tipos y Características de los Vinos	190
7. Zonas Vinícolas de España. Las Denominaciones de Origen	199
8. Vinos Extranjeros más Comunes	209
9. Tipos, Características y Función de Botellas, Corchos, Etiquetas y Cápsulas	217
Ejercicios	227
Solucionario	231

Tema 5.- Los Vinos. Servicio de Vinos y Cavas II

1. Vocabulario del Vino	235
2. Cata o Degustación: Definición, Tipos, Mecanismos y Sentidos Utilizados en la Misma. Elementos, Fases y Vocabulario	242
3. Asociación entre Manjares y Vinos	279
4. La Bodega: Conservación de Vinos y Cavas. Técnicas y Procedimientos .	281
5. Normas Generales en el Servicio de Vinos y Cavas/Champagnes	284
6. Temperatura de los Vinos para el Servicio	290
7. Sacacorchos, Termómetros y Alcoholímetros: Tipos y Características	291

8. La Decantación, Objetivo y Técnica. Frascas o Jarras y otros Útiles. El Jarreado, Objetivo y Técnica.....	296
9. Normas Generales para la Elaboración de una Carta de Vinos	296
Ejercicios	299
Solucionario	303