

matrícula10

FICHA TÉCNICA

Modalidad	Online
Acción formativa	COCTELERÍA
Área profesional	Hostelería y turismo
Profesor	Titulación universitaria. Mínimo 3 años de experiencia docente. Formación metodológica.
Evaluación	Evaluación continua a través de las autoevaluaciones de cada unidad. NO SIENDO OBLIGATORIAS LAS ACTIVIDADES
Objetivos	<ul style="list-style-type: none">• Encuadrar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico.• Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.• Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.• Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel.• Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.
Índice	UD1. Introducción. UD2. Elementos, útiles y menaje necesarios para la coctelería. UD3. Tipos de cristalería que se usa en el servicio de cócteles. UD4. Normas para la preparación de cócteles. UD5. La presentación de la bebida y decoración. UD6. Las combinaciones. UD7. Preparación y confección de los siguientes cócteles.