

PROGRAMA

Denominació de l'especialitat:	Tècniques d'elaboració de combinats
Família Professional:	Hostaleria i turisme
Àrea Professional:	Restauració
Codi:	HOTR0072
Nivell de qualificació professional:	2

Objectiu general

Elaborar diferents tipus de còctels utilitzant diferents processos d'elaboració, combinacions, formes de presentació, decoració i realització del servei d'aquestes begudes al bar.

Relació de mòduls de formació

Mòdul 1	Introducció a la cocteleria	10 hores
Mòdul 2	Normes per a la preparació dels còctels i les combinacions	20 hores

Modalitats d'impartició

Presencial o Teleformació

Durada de la formació

Durada total 30 hores



MÒDUL DE FORMACIÓ 1: Introducció a la cocteleria

OBJECTIU

Identificar els conceptes bàsics de la cocteleria per poder elaborar còctels correctament.

DURADA : 10 hores

Teleformació: Durada de la formació presencial: 0 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Introducció al còctel.
 - Història del còctel.
 - Característiques essencials del còctel.
 - Diferència entre glop curt i glop llarg.
 - Parts fonamentals del còctel.
- Descripció del material del bar.
 - La mise en place.
 - Ingredients del bar.
- Identificació dels materials i utensilis.
 - Estris per barrejar.
 - Estris especials.
 - Altres utensilis.
- Identificació del tipus de cristalleria per a l'elaboració de còctels.
 - Tipus de copa.
 - Tipus de gots.
- Repàs del material.
 - Neteja del lloc de treball.
 - Forma de netejar els gots i les copes.

Habilitats de gestió, personals i socials

- Assimilació dels conceptes claus de la cocteleria.
- Interès pel món de la cocteleria.
- Adquisició dels coneixements sobre el parament ideal per elaborar bons còctels.
- Predisposició a disposar de tots els utensilis necessaris per a còctels professionals.
- Interès per tenir una cristalleria adequada per elaborar còctels.
- Hàbit de netejar de manera escrupolosa el lloc de treball.





MÒDUL DE FORMACIÓ 2: Normes per a la preparació dels còctels i les combinacions

OBJECTIU

Preparar les diferents combinacions de còctels que hi ha.

DURADA : 20 hores

Teleformació: Durada de la formació presencial: 0 hores

RESULTATS D'APRENTATGE

Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Descripció de les normes bàsiques per a l'elaboració dels còctels.
 - Normes bàsiques de la presentació.
 - Normes d'ús del got mesclador.
- Explicació dels procediments de conservació dels productes.
 - Recepció de les matèries primeres i els productes auxiliars.
 - Tipus de productes.
 - Tècniques de conservació.
 - Relació dels diferents elements decoratius.
- Descripció dels tipus de còctels amb begudes alcohòliques.
 - Còctels amb vodka.
 - Còctels amb ginebra.
 - Còctels amb whisky.
 - Còctels amb tequila.
- Descripció dels tipus de còctels amb aperitius.
 - Còctels amb Jerez.
 - Còctels amb vins dolços.
- Descripció de còctels clàssics d'aperitiu, digestius i per a qualsevol hora del dia.
 - Aperitiu.
 - Còctels per a qualsevol hora del dia.
 - Còctels llargs.
- Demostració dels tipus de còctels amb vins escumosos.
 - Còctels amb vins d'agulla.
 - Còctels amb xampany o cava.
- Demostració dels còctels sense alcohol.
 - Còctels amb fruites.
 - Còctels amb begudes no alcohòliques.
 - Diferents talls i formes.
 - Elements decoratius.

Habilitats de gestió, personals i socials

- Atenció a les normes de l'elaboració dels còctels.
- Hàbit de conservar els productes de manera correcta.
- Rigor a l'hora de decorar els còctels de manera atractiva.
- Implicació del personal per a l'ús d'elements decoratius.
- Assimilació de les diferents combinacions de còctels que es poden elaborar.
- Valoració de quines són les millors combinacions per al meu establiment.
- Rigor a l'hora de fer còctels.
- Participació per posar en pràctica els continguts de l'acció formativa.

