

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	 <b>GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA</b>
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTOL</b>	<b>CURS COCTELERIA</b>
<b>MODALITAT</b>	
<b>DURADA</b>	
<b>CONTINGUTS *</b>	<p><b>CONTINGUTS TEÒRICS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducció a la cocteleria. Les combinacions.</li> <li>2. Elements, estris i menaje necessari per a cocteleria. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elements i útils.</li> </ul> </li> <li>3. L'estació central: tipus, components i funcions.</li> <li>4. Tipus de cristalleria utilitzada en el servei de còctel.</li> <li>5. Normes per la preparació i presentació de còctels.</li> <li>6. Preparació i presentació de còctels. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Begudes llargues o "long-drinks".</li> <li>- Característiques i servei.</li> <li>- Còctels sense alcohol.</li> <li>- Còctels amb rom com beguda bàsica</li> <li>- Còctels amb ginebra com beguda bàsica</li> <li>- Còctels amb whisky com beguda bàsica</li> <li>- Còctels amb brandi com beguda bàsica</li> <li>- Còctels amb vodka com beguda bàsica</li> <li>- Còctels aperitius Martini, Manhattan.</li> </ul> </li> <li>7. Assessorament sobre còctels: normes i procediments.</li> </ol> <p><b>CONTINGUTS PRÀCTICS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparar l'estació central.</li> <li>2. Preparació de diferents còctels.</li> <li>3. Preparar elements de decoració.</li> <li>4. Suggestir al client un còctel en funció del moment del dia (simulació).</li> <li>5. Pràctiques sobre els còctels més representatius.</li> </ol> <p>*(Aquests continguts són orientatius i poden sofrir variacions en funció de les necessitats de cada client)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	<b>CLASSES PRESENCIALS TEÒRICO -PRÀCTIQUES</b>
<b>SISTEMA D'AVUACIÓ</b>	<b>QÜESTIONARI: SI</b>
<b>CERTIFICACIÓ</b>	<b>CERTIFICAT D'APROFITAMENT I ASSISTÈNCIA AL CURS</b>

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona

<b>R-26</b>	<b>INFORMACIÓ DEL CURS AL CLIENT</b>	 GREMI DE RESTAURACIÓ DE BARCELONA
<b>REGISTRE</b>		
<b>Versió 01</b>		
<b>Juliol 2009</b>		

<b>TÍTULO</b>	CURSO COCTELERIA
<b>MODALIDAD</b>	
<b>DURACIÓN</b>	
<b>CONTENIDOS*</b>	<p><b>CONTINDOS TEÓRICOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introducción a la coctelería. Las combinaciones.</li> <li>2. Elementos, útiles y menaje necesario para coctelería. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elementos y útiles.</li> </ul> </li> <li>3. La estación central: tipos, componentes y funciones.</li> <li>4. Tipos de cristalería utilizada en el servicio de cóctel.</li> <li>5. Normas para la preparación y presentación de cocteles.</li> <li>6. Preparación y presentación de cocteles. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bebidas largas o "long-drinks".</li> <li>- Características y servicio.</li> <li>- Cócteles sin alcohol.</li> <li>- Cócteles con ron como bebida básica</li> <li>- Cócteles con ginebra como bebida básica</li> <li>- Cócteles con whisky como bebida básica</li> <li>- Cócteles con brandy como bebida básica</li> <li>- Cócteles con vodka como bebida básica</li> <li>- Cócteles aperitivos Martini, Manhattan.</li> </ul> </li> <li>7. Asesoramiento sobre cocteles: normas y procedimientos.</li> </ol> <p><b>CONTENIDOS PRÁCTICOS</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparar la estación central.</li> <li>2. Preparación de diferentes cocteles.</li> <li>3. Preparar elementos de decoración.</li> <li>4. Sugerir al cliente un cóctel en función del momento del día (simulación).</li> <li>5. Practicas sobre los cocteles más representativos.</li> </ol>
	<p>*(Estos contenidos son orientativos y pueden sufrir variaciones en función de las necesidades de cada cliente)</p>
<b>METODOLOGIA</b>	CLASES PRESENCIALES TEÓRICO -PRÁCTICAS
<b>SISTEMA DE EVALUACIÓN</b>	CUESTIONARIO: SI
<b>CERTIFICACIÓN</b>	CERTIFICADODE APROCECHAMIENTO Y ASISTENCIA AL CURSO

Departament de Formació  
Gremi de Restauració de Barcelona