

Curso: “Coctelería para el Ciclo formativo de Hostelería y Turismo”

Justificación

La coctelería como técnica de combinación de bebidas, alcohólicas o no, es una ocupación en auge en el presente contexto de la hostelería.

La presente actividad se propone introducir a los participantes en los conocimientos, técnicas y destrezas básicas para lograr bebidas armónicas en cuanto a sabor, color textura, temperatura y presentación.

Objetivos

- Conocer el vocabulario específico y el proceso de confección de la carta de bebidas.
- Adquirir destrezas en el uso de los recursos materiales, incluyendo la estación central, la coctelera, el mezclador y la batidora, entre otros elementos.
- Familiarizarse con las combinaciones de diferentes bebidas y licores, su clasificación en familias y series y la preparación de los cócteles más demandados
- Aprender el proceso de preparación del cóctel, incluyendo la atención al cliente y la presentación de la bebida.

Contenidos

1. El trabajo de coctelería y su vocabulario específico.
2. Confección de cartas de bebidas.
3. Coctelera, mezclador y otros elementos.
4. Tipología de vasos y copas.
5. Tipología de bebidas.
6. Coctelería clásica y de nueva creación. Análisis de la demanda. Recetario más usual.
7. Pre-preparación del cóctel y atención al cliente.
8. Presentaciones.

Destinatarios

Personal docente en activo con destino en centros sostenidos con fondos públicos de la familia profesional de Hostelería y Turismo, o de ciclos afines si hubiese plazas disponibles e indiquen en la solicitud la aplicabilidad en el aula. En el caso de haber más solicitudes que plazas se establecerá como criterio de selección el orden de inscripción.

NOTA: El tipo de financiación de esta actividad permite que pueda abonarse a los profesores participantes de F.P. los gastos de desplazamiento y dietas originadas, cuando proceda.

El número máximo de participantes se establece en doce (12).

Metodología

En el curso se combinará la práctica con la teoría, de manera que se dote a los participantes de las técnicas necesarias para preparar distintos tipos de café y bebidas que lo incluyan.

Calendario y lugar de celebración

El curso tendrá lugar en las instalaciones del I.E.S. Hostelería y Turismo de Orellana la Vieja (Carretera Cerro de la Herrería s/n), el sábado 11 de mayo, en horario de 9:30 a 14:30 horas y de 16:30 a 20:30 horas.

Ponentes

Manuel Jiménez López. Bartender Profesional. Tres Veces Campeón Regional de Coctelería. Doble Campeón de España de Coctelería 2015. Campeón del Mundo en Técnica - Tokyo 2016. Campeón de España Cocktails con Café Ily 2017. Profesor de Coctelería en la Academia de Hello Cocktail.

Inscripciones y lista de admitidos

Del 2 al 8 de mayo. La lista de admitidos se publicará el día 9 de mayo en la página web del CPR.

Se expedirá certificado de 10 horas (1 crédito) al profesorado que asista con regularidad al 85% del tiempo de duración de la actividad, según la Orden de 31 de octubre de 2000 (DOE 4 de noviembre), y que realice las prácticas propuestas para la sesión y la evaluación final del curso.

Asesor responsable

Enrique Pérez de Villar González

Tel: 924 020 975 E-mail: cprdbv.asesoria3@edu.gobex.es

