

Coctelería

Coctelería

Duración: 80 horas

Precio: euros

Modalidad: e-learning

Objetivos:

Encuadrar el mundo de la coctelería dentro del contexto hostelero y turístico.
Conocer todos los elementos necesarios para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
Seguir las normas de higiene básicas y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para obtener un producto de calidad.
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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un acceso a una plataforma de teleformación de última generación con un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

Prequisitos previos:

© ICA FORMACION 2026

No hay requisitos previos ni profesionales ni formativos

Salidas profesionales:

Esta formación está encaminada a obtener una mejor cualificación y competencia profesional.

© ICA FORMACION 2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.

Titulación:

Al finalizar el curso obtendrás un certificado de realización y aprovechamiento del curso según el siguiente modelo:

© ICA FORMACION 2026



Programa del curso:

1 INTRODUCCIÓN
1.1. HISTORIA DEL CÓCTEL
1.2. LA RESTAURACIÓN
1.3. EL DEPARTAMENTO DE BAR

2 ELEMENTOS, ÚTILES Y MENAJE NECESARIOS PARA LA COCTELERÍA
2.1. LA ESTACIÓN CENTRAL
2.2. TIPOS, COMPONENTES Y SU FUNCIÓN
2.3. MISE EN PLACE

3 TIPOS DE CRISTALERÍA QUE SE USA EN EL SERVICIO DE CÓCTELES
4 NORMAS PARA LA PREPARACIÓN DE CÓCTELES
4.1. INTRODUCCIÓN
4.2. CÓMO PREPARAR UN BUEN CÓCTEL
4.3. PEQUEÑO DECÁLOGO PARA PROCEDER

5 LA PRESENTACIÓN DE LA BEBIDA Y DECORACIÓN
5.1. UTILIZACIÓN DE ELEMENTOS DECORATIVOS

6 LAS COMBINACIONES
6.1. FAMILIAS

© ICA FORMACION 2026

6.2. SERIES
6.3. COCTELERÍA INTERNACIONAL Y NUEVA COCTELERÍA
6.4. SERVICIO

7 PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE LOS SIGUIENTES CÓCTELES
7.1. PREPARAR LA ESTACIÓN CENTRAL
7.2. MANEJO DE COCTELERA Y MEZCLADOR
7.2.1. ELABORACIÓN DE CÓCTELES EN LA COCTELERA
7.2.2. ELABORACIÓN DE LOS CÓCTELES EN VASO MEZCLADOR
7.3. ELABORACIÓN DE CÓCTELES
7.3.1. CÓCTELES SIN ALCOHOL
7.3.2. COCTELES CON ALCOHOL
7.3.3. CÓCTELES APERITIVOS
7.4. PREPARAR ELEMENTOS DE DECORACIÓN
7.5. DOSIFICACIÓN DE BEBIDAS
7.6. EFECTUAR EL SERVICIO DE ESTAS BEBIDAS EN BARRA

© ICA FORMACION 2026