

Curso: Coctelería.

JUSTIFICACIÓN

El Técnico Básico en Cocina y Restauración, necesita realizar actividades de preparación y presentación de bebidas, así como la atención de clientes en el ámbito de la restauración. Es por ello, que el profesorado de la familia Profesional de Hostelería y Turismo, tiene la necesidad de actualizar las técnicas de elaboración de combinados, y así poder mejorar los aprendizajes de su alumnado relacionados con el “saber hacer” y el “saber estar” .

OBJETIVOS

- ★ Conocer los orígenes de los diferentes combinados.
- ★ Trabajar los diferente utensilios propios de la coctelería.
- ★ Aplicar las normas para el servicio.
- ★ Identificar la coctelería por series.
- ★ Aplicar técnicas para la decoración de cócteles y bebidas.

CONTENIDOS

- ★ La Coctelería: orígenes, diseños y utillajes. Introducción a los cócteles y combinados
- ★ Cristalería: tragos cortos y largos. Utensilios propios de la coctelería. La estación de coctelería.
- ★ Normas para el servicio: bases, series y cócteles internacionales.
- ★ Coctelería por series.
- ★ Decoración de cócteles y bebidas. Normas de decoración de cócteles y bebidas. Utensilios y herramientas. Frutos y otros alimentos utilizados para la decoración.

METODOLOGÍA

La metodología será activa, participativa y colaborativa. Se favorecerá la formación práctica. Se llevará a cabo de manera presencial, en sesiones establecidas por el CPR de Plasencia.

PONENTE

Manuel Jiménez López. Presidente de la Asociación de Barman y Sumilleres de Extremadura. Tres veces Campeón Regional de Extremadura. 3º Clasificado Nacional Gintonic 2013. Doble campeón Nacional de Técnica y Degustación 2015. Campeón del Mundo en técnica en Japón 2016. Campeón Nacional de cocktail con café 2017.

DESTINATARIOS

Profesorado en activo del IES "Sierra de Santa Bárbara" de Plasencia de la familia profesional de Hostelería y Turismo. El número máximo de inscripciones será de 6.

DURACIÓN Y CALENDARIO

Horas de formación. El curso tendrá una duración de 8 horas, equivalentes a 1 crédito.

Fechas de celebración:

Lunes, 26 de abril de 16:00 a 20:00 horas.

Martes, 27 de abril de 16:00 a 20:00 horas.

Lugar de celebración. Las sesiones se celebrarán de forma presencial en los talleres del IES "Sierra de Santa Bárbara" de Plasencia.

EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN

Para finalizar la acción formativa, los participantes tendrán que cumplimentar un cuestionario de evaluación on-line a través del enlace que se les facilite y participar en el proceso de validación según las especificaciones del Fondo Social Europeo (FSE).

Tendrán derecho a certificado todos los participantes que superen el 85% de asistencia. (D.O.E. 04/11/2000, modificada por Orden de 21 de mayo de 2002, DOE 30 de mayo)

ASESORA RESPONSABLE

M^a Salobrar Salas Rivero. Asesora de FP y Enseñanzas de Régimen Especial.

INSCRIPCIONES

A través de la ficha de inscripción electrónica de la página web del CPR. Para cualquier consulta llamar al teléfono 927017947 (57081). E-Mail: cprplasencia.fpyee@educarex.es

El plazo de inscripción finaliza el día 21 de abril de 2021.

IMPORTANTE:

Se ruega que al realizar la inscripción, se actualicen los datos que constan en el sistema.

Para más información, visita nuestra página WEB: <http://cprplasencia.juntaextremadura.net>



Unión Europea

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Educación y Empleo

Fondo Social Europeo
Una manera de hacer Europa