



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Barman Profesional

+ Información Gratis

titulación de formación continua bonificada expedida por el instituto europeo de estudios empresariales

Barman Profesional

duración total: 240 horas

horas teleformación: 120 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Este curso de Barman Profesional le prepara para trabajar profesionalmente en esta profesión, especializándose en este mundo tan apasionante como es el de la coctelería. Este curso de Barman Profesional le ofrece una formación práctica y especializada en la materia. Hoy en día, el sector turístico y de servicios es una de las grandes bazas de nuestra economía, por lo que exige cada vez mayor cualificación y especialización entre los profesionales del sector. El presente curso de coctelería proporciona los conocimientos necesarios para llevar a cabo las tareas propias de la coctelería, como pueden ser la preparación de los útiles o la adecuada utilización de los recipientes y decoración final, con un buen nivel de profesionalidad para que, como resultado de todo esto, el cliente se sienta satisfecho con el servicio.



+ Información Gratis

a quién va dirigido

Todos aquellos trabajadores y profesionales en activo que deseen adquirir o perfeccionar sus conocimientos técnicos en este área.

objetivos

- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.
- 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.

para qué te prepara

Este curso de Barman Profesional le capacita para, siguiendo las normas de la coctelería clásica, desarrollar el trabajo diario en un servicio de coctelería a nivel profesional ofreciendo así un servicio de calidad al cliente. Para ello ofrece los conocimientos necesarios acerca de los elementos y herramientas empleadas, la preparación de los elementos de decoración, así como de los instrumentos de medida y recipientes para cada tipo de cóctel.

salidas laborales

Hostelería.

titulación

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de INESEM vía correo postal, la Titulación Oficial que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/máster, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Instituto Europeo de Estudios Empresariales).



INSTITUTO EUROPEO DE ESTUDIOS EMPRESARIALES

como centro de Formación acreditado para la impartición a nivel nacional de formación
EXPIDE LA SIGUIENTE TITULACIÓN

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con D.N.I. XXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre de la Acción Formativa

de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación INESEM en la convocatoria de XXXX
Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX- XXXX-XXXX-XXXXXX

Con una calificación de SOBRESALIENTE

Y para que conste expido la presente TITULACIÓN en
Granada, a (día) de (mes) de (año)

La dirección General

MARIA MORENO HIDALGO

Firma del alumno/a

Sello



NOMBRE DEL ALUMNO/A



forma de bonificación

- Mediante descuento directo en el TC1, a cargo de los seguros sociales que la empresa paga cada mes a la Seguridad Social.

metodología

El alumno comienza su andadura en INESEM a través del Campus Virtual. Con nuestra metodología de aprendizaje online, el alumno debe avanzar a lo largo de las unidades didácticas del itinerario formativo, así como realizar las actividades y autoevaluaciones correspondientes. Al final del itinerario, el alumno se encontrará con el examen final, debiendo contestar correctamente un mínimo del 75% de las cuestiones planteadas para poder obtener el título.

Nuestro equipo docente y un tutor especializado harán un seguimiento exhaustivo, evaluando todos los progresos del alumno así como estableciendo una línea abierta para la resolución de consultas.

El alumno dispone de un espacio donde gestionar todos sus trámites administrativos, la Secretaría Virtual, y de un lugar de encuentro, Comunidad INESEM, donde fomentar su proceso de aprendizaje que enriquecerá su desarrollo profesional.

materiales didácticos

- Manual teórico 'Barman Profesional'



profesorado y servicio de tutorías

Nuestro equipo docente estará a su disposición para resolver cualquier consulta o ampliación de contenido que pueda necesitar relacionado con el curso. Podrá ponerse en contacto con nosotros a través de la propia plataforma o Chat, Email o Teléfono, en el horario que aparece en un documento denominado “Guía del Alumno” entregado junto al resto de materiales de estudio.

Contamos con una extensa plantilla de profesores especializados en las distintas áreas formativas, con una amplia experiencia en el ámbito docente.

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas, así como solicitar información complementaria, fuentes bibliográficas y asesoramiento profesional. Podrá hacerlo de las siguientes formas:

- **Por e-mail:** El alumno podrá enviar sus dudas y consultas a cualquier hora y obtendrá respuesta en un plazo máximo de 48 horas.
- **Por teléfono:** Existe un horario para las tutorías telefónicas, dentro del cual el alumno podrá hablar directamente con su tutor.
- **A través del Campus Virtual:** El alumno/a puede contactar y enviar sus consultas a través del mismo, pudiendo tener acceso a Secretaría, agilizando cualquier proceso administrativo así como



plazo de finalización

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la misma duración del curso. Existe por tanto un calendario formativo con una fecha de inicio y una fecha de fin.

campus virtual online

especialmente dirigido a los alumnos matriculados en cursos de modalidad online, el campus virtual de inesem ofrece contenidos multimedia de alta calidad y ejercicios interactivos.

comunidad

servicio gratuito que permitirá al alumno formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: becas, descuentos y promociones en formación, viajes al extranjero para aprender idiomas...

revista digital

el alumno podrá descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, etc.

secretaría

Este sistema comunica al alumno directamente con nuestros asistentes, agilizando todo el proceso de matriculación, envío de documentación y solución de cualquier incidencia.

Además, a través de nuestro gestor documental, el alumno puede disponer de todos sus documentos, controlar las fechas de envío, finalización de sus acciones formativas y todo lo relacionado con la parte administrativa de sus cursos, teniendo la posibilidad de realizar un seguimiento personal de todos sus trámites con INESEM

programa formativo**UNIDAD DIDÁCTICA 1. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS**

1. Distintas calidades del género a comprar
2. Factores que intervienen en la calidad del género
 - 1.- La estacionalidad
 - 2.- Gustos de la clientela
3. Controles de calidad sobre género utilizados

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIOS DE BEBIDAS

1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Producto necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración
 - 1.- Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
 - 2.- Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración
2. Ubicación y distribución en barra
 - 1.- Estanterías
 - 2.- Botelleras
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas
4. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas
5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería

UNIDAD DIDÁCTICA 3. BEBIDAS SIMPLES

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
 - 1.- Clasificación
 - 2.- Características
 - 3.- Tipos
 - 4.- Elaboración
 - 5.- Tipo de cristalería para su servicio
 - 6.- Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
 - 1.- Clasificación
 - 2.- Características
 - 3.- Tipos
 - 4.- Descripción de su elaboración
 - 5.- Origen
 - 6.- Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
 - 7.- Tipo de cristalería para su servicio
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales, zumos
 - 1.- Clasificación
 - 2.- Características
 - 3.- Tipos
 - 4.- Descripción de su elaboración
 - 5.- Origen. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa
4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas
5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual
6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.
 - 1.- Fase visual
 - 2.- Fase olfativa
 - 3.- Fase gustativa

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados

- 1.- En vaso corto
- 2.- En vaso largo
- 3.- En copa especial

2. Normas básicas de preparación y servicio

3. Whiskys

- 1.- Clasificación
- 2.- Tipos
- 3.- Servicio

4. Ron

- 1.- Clasificación
- 2.- Tipos
- 3.- Servicio

5. Ginebra

- 1.- Clasificación
- 2.- Tipos
- 3.- Servicio

6. Vodka

- 1.- Clasificación
- 2.- Tipos
- 3.- Servicio

7. Brandy

- 1.- Clasificación
- 2.- Tipos
- 3.- Servicio

UNIDAD DIDÁCTICA 5. COCTELERÍA

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería

- 1.- La coctelera
- 2.- Vaso mezclador
- 3.- Goteros ó biteros
- 4.- Otros utensilios

2. La «estación central»; tipos, componentes, función

3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles

4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos

5. Normas para la preparación de cócteles

- 1.- Ingredientes
- 2.- Cantidades
- 3.- Batido o mezcla
- 4.- Presentación

6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración

7. La presentación de la bebida y decoración

8. Las bebidas largas o long-drinks

- 1.- Características
- 2.- Servicio

9. Las combinaciones: densidades y medidas

- 1.- Características
- 2.- Servicio

10. Características y servicio de las series de coctelería

11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles

12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDA

1. Elaboración de cartas de bebida
2. Clasificación de bebidas dentro de la carta
3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas
 - 1.- Cartas de cafés
 - 2.- Cartas de coctelería
 - 3.- Cartas temáticas
4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad
 - 1.- Diseño de cartas
 - 2.- Definición de precios
 - 3.- Estacionalidad
5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de producto
 - 1.- Control de stocks de bebidas
 - 2.- Control de caducidades de bebidas
 - 3.- Control de temperaturas
 - 4.- Rotación de productos
6. Diferentes ejemplos de diseño de cartas de bar

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARBONATACIÓN DE AGUAS Y REFRESCOS

1. Factores que determinan el grado de carbonatación
2. Tipos de carbonatadores. Sistemas de carbonatación
3. Uso de gases inertes
4. Uso y mantenimiento y limpieza de sistemas automáticos de control en los carbonatadores

UNIDAD DIDÁCTICA 8. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL Y DEL MEDIO AMBIENTE

1. Normativa aplicable al sector
2. Medidas de higiene personal: durante el procesado y en la conservación y transporte
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
4. Características de las superficies, distribución de espacios: ventilación, iluminación y servicios higiénicos
5. Materiales y construcción higiénica de los equipos
6. Medidas de protección del medio ambiente. Normativa aplicable

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ATENCIÓN AL CLIENTE

1. La atención al cliente
 - 1.- Acogida y despedida del cliente
 - 2.- La empatía
2. La importancia de nuestra apariencia personal
3. Importancia de la percepción del cliente
4. Finalidad de la calidad en el servicio
5. La fidelización del cliente
6. Perfiles psicológicos de los clientes
7. Objeciones durante el proceso de atención
8. Reclamaciones y resoluciones
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA COMUNICACIÓN

1. La comunicación verbal: mensajes facilitadores
2. La comunicación no verbal
 - 1.- Gestos
 - 2.- Contacto visual
 - 3.- Valor de la sonrisa
3. La comunicación escrita

4. Barreras de la comunicación

5. La comunicación en la atención telefónica