



INESEM

BUSINESS SCHOOL

Bebidas (Online)

+ Información Gratis

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

Bebidas (Online)

duración total: 80 horas

horas teleformación: 56 horas

precio: 0 € *

modalidad: Online

* hasta 100 % bonificable para trabajadores.

descripción

Para el equipo de profesionales del ámbito de restauración, más concretamente de servicio de bar y cafetería, es muy importante desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza. Así, con este curso se aportarán los conocimientos necesarios para asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.



a quién va dirigido

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

objetivos

- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa.
- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos.
- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos.
- Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos.
- Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.
- Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

para qué te prepara

La presente formación se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF1047_2 Bebidas certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal, vía por la que va a optar a la obtención del correspondiente Certificado de Profesionalidad, a través de las respectivas convocatorias que vayan publicando las distintas Comunidades Autónomas, así como el propio Ministerio de Trabajo (Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, que desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional y establece un procedimiento permanente para la acreditación de competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral o formación no formal).

salidas laborales

Desarrolla su actividad en bares-cafeterías de pequeño tamaño, frecuentemente de tipo familiar, pudiendo ser trabajador autónomo o por cuenta ajena. También desarrolla su actividad profesional en grandes y en medianas empresas de restauración, bares y cafeterías del sector público o privado. En este caso, realiza sus funciones bajo la dependencia del jefe o segundo jefe de restaurante o sala, o superior jerárquico equivalente.

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 'MF1047_2 Bebidas'



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 disponer de toda su documentación



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 ineseem 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**MÓDULO 1. BEBIDAS****UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA.**

- 1.Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
- 2.Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
- 3.Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
- 4.Normas de cortesía en el servicio en barra.
- 5.Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS.

- 1.Distintas calidades del género a comprar.
- 2.Factores que intervienen en la calidad del género:
- 3.Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS.

- 1.Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Producto con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.
- 2.Ubicación y distribución en barra:
- 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 4. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS.

- 1.Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas:
- 2.Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores:
- 3.Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos:
- 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

- 1.Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.
- 2.Normas básicas de preparación y servicio.
- 3.Whiskys.
- 4.Ron.
- 5.Ginebra.
- 6.Vodka.
- 7.Brandy.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA.

- 1.Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
- 2.La «estación central»; tipos, componentes y función.
- 3.Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
- 4.Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
- 5.Normas para la preparación de los cócteles.
- 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:
- 9.Las combinaciones: Densidades y medidas.
- 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 7. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS.

1. Elaboración de cartas de bebidas.

2. Clasificación de bebidas dentro de la carta.

3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.

4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.

5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de producto

6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.