

# PROGRAMA FORMATIU

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| <b>Denominació de l'especialitat:</b>       | Tècniques d'elaboració de combinats |
| <b>Família Professional:</b>                | Hostaleria i turisme                |
| <b>Àrea Professional:</b>                   | Restauració                         |
| <b>Codi:</b>                                | HOTR0072                            |
| <b>Nivell de qualificació professional:</b> | 2                                   |

## Objectiu general

Elaborar diferents tipus de còctels utilitzant diferents processos d'elaboració, combinacions, formes de presentació, decoració i realització del servei d'aquestes begudes al bar.

## Relació de mòduls de formació

|                |  |          |
|----------------|--|----------|
| <b>Mòdul 1</b> | Introducció a la cocteleria                                | 8 hores  |
| <b>Mòdul 2</b> | Normes per a la preparació dels còctels i les combinacions | 12 hores |

## Modalitats d'impartició

**Presencial i teleformació**

## Durada de la formació

**Durada total en qualsevol modalitat d'impartició 20 hores**

**Teleformació:** Durada de les tutories presencials: 0 hores

## **MÒDUL DE FORMACIÓ 1:** Introducció a la cocteleria

### OBJECTIU

Identificar els conceptes bàsics de la cocteleria per poder elaborar còctels correctament.

**DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 8 hores**

Teleformació: Durada de les tutories presencials: 0 hores

### RESULTATS D'APRENTATGE

**Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques**

- Introducció al còctel.
  - Història del còctel.
  - Característiques essencials del còctel.
  - Diferència entre glop curt i glop llarg.
  - Parts fonamentals del còctel.
- Descripció del material del bar.
  - La mise en plau.
  - Ingredients del bar.
- Identificació dels materials i utensilis.
  - Estris per barrejar.
  - Estris especials.
  - Altres utensilis.
- Identificació del tipus de cristalleria per a l'elaboració de còctels.
  - Tipus de copa.
  - Tipus de gots.
- Repàs del material.
  - Neteja del lloc de treball.
  - Forma de netejar els gots i les copes.

### Habilitats de gestió, personals i socials

- Assimilació dels conceptes claus de la cocteleria.
- Interès pel món de la cocteleria.
- Adquisició dels coneixements sobre el parament ideal per elaborar bons còctels.
- Predisposició a disposar de tots els utensilis necessaris per a còctels professionals.
- Interès per tenir una cristalleria adequada per elaborar còctels.
- Hàbit de netejar de manera escrupolosa el lloc de treball.

## **MÒDUL DE FORMACIÓ 2: Normes per a la preparació dels còctels i les combinacions**

### OBJECTIU

Preparar les diferents combinacions de còctels que hi ha.

**DURADA EN QUALSEVOL MODALITAT D'IMPARTICIÓ: 12 hores**

Teleformació: Durada de les tutories presencials: 0 hores

### RESULTATS D'APRENTATGE

#### Coneixements/ Capacitats cognitives i pràctiques

- Descripció de les normes bàsiques per a l'elaboració dels còctels.
  - Normes bàsiques de la presentació.
  - Normes d'ús del got mesclador.
- Explicació dels procediments de conservació dels productes.
  - Recepció de les matèries primeres i els productes auxiliars.
  - Tipus de productes.
  - Tècniques de conservació.
  - Relació dels diferents elements decoratius.
- Descripció dels tipus de còctels amb begudes alcohòliques.
  - Còctels amb vodka.
  - Còctels amb ginebra.
  - Còctels amb whisky.
  - Còctels amb tequila.
- Descripció dels tipus de còctels amb aperitius.
  - Còctels amb Jerez.
  - Còctels amb vins dolços.
- Descripció de còctels clàssics d'aperitiu, digestius i per a qualsevol hora del dia.
  - Aperitius.
  - Còctels per a qualsevol hora del dia.
  - Còctels llargs.
- Demostració dels tipus de còctels amb vins escumosos.
  - Còctels amb vins d'agulla.
  - Còctels amb xampany o cava.
- Demostració dels còctels sense alcohol.
  - Còctels amb fruites.
  - Còctels amb begudes no alcohòliques.
  - Diferents talls i formes.
  - Elements decoratius.

### Habilitats de gestió, personals i socials

- Atenció a les normes de l'elaboració dels còctels.
- Hàbit de conservar els productes de manera correcta.
- Rigor a l'hora de decorar els còctels de manera atractiva.
- Implicació del personal per a l'ús d'elements decoratius.
- Assimilació de les diferents combinacions de còctels que es poden elaborar.
- Valoració de quines són les millors combinacions per al meu establiment.
- Rigor a l'hora de fer còctels.
- Participació per posar en pràctica els continguts de l'acció formatiu