

| | | | |
|--------------------|---|---------------------------|-----------|
| Código- Asignatura | 770002 – EL BARTENDER: PRODUCTOS, PROCESOS Y TECNOLOGÍA | | |
| Bloque Temático | Restauración | Curso | 1 |
| Tipo asignatura | Obligatoria | Créditos | 12 ECTS |
| Horas presenciales | 84 horas | Horas de trabajo autónomo | 216 horas |

BREVE DESCRIPCIÓN DE LA ASIGNATURA

El Bartender habitualmente ha tenido que formarse de forma autodidacta o directamente en el mundo laboral, para llegar a unas cotas de aprendizaje profesional óptimas. La formación de coctelería siempre ha sido considerada un apéndice de la formación en Sala, y con frecuencia no se ha profundizado lo suficiente como para poder obtener una base sólida y actualizada antes de la inserción laboral.

La coctelería está cada vez más en auge y la formación debe contribuir a mantener esta tendencia al alza para que no se convierta en pasajera, y aprovecharla para asentar unas bases sólidas de conocimiento experto que el bartender pueda aprovechar en su totalidad.

En esta asignatura pretende cimentar esas bases, mediante la enseñanza de las técnicas de la coctelería, partiendo de las clásicas y terminando con las más vanguardistas, de la mano de profesionales reconocidos en el sector. Se pretende que el participante adquiera una idea propia de qué técnicas va a aplicar más cómodamente, formándose así un estilo propio, basado en técnicas fiables y seguras.

COMPETENCIAS GENÉRICAS

Capacidad de análisis y síntesis
 Capacidad de compromiso ético
 Capacidad de trabajo en equipo

COMPETENCIAS ESPECÍFICAS

Asimilar las diferentes técnicas de la coctelería, tanto las clásicas como las innovadoras o de vanguardia.

Identificar las diferentes zonas de producción a nivel nacional e internacional y conocer sus normas reguladoras para describir las características de los destilados y licores.

Aprender y saber aplicar las técnicas de comunicación y de presencia escénica con los clientes

Saber identificar las variables que intervienen en el proceso creativo de la oferta de coctelería

Comprender y aplicar las técnicas tradicionales y especialmente las de vanguardia en la elaboración de combinados

Conocer y dominar el uso de nuevos utensilios, aparatos y maquinaria empleados en una coctelería y una cafetería

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

- Conocer la historia, las técnicas, los sistemas y los tipos de destilación.
- Identificar los diferentes tipos de destilados atendiendo a diferentes criterios: localización, sistema de clasificación y materias primas
- Conocer las características que imprimen las maderas y crianzas en los diferentes destilados y licores.
- Identificar mediante la cata los parámetros que marcan la personalidad de los diferentes destilados y licores.
- Conocer de manera profesional las consecuencias, tanto positivas como negativas, del consumo moderado o inmoderado de los destilados y licores y su acción sobre el organismo. Del mismo modo, aportar recomendaciones sobre su consumo, así como, momentos y situaciones en las que no se debe consumir.
- Asimilar las técnicas clásicas y modernas de servicio del cócteles, junto con el recetario básico de coctelería
- Conocer las nuevas técnicas de coctelería y las técnicas que provienen del mundo culinario y que se están adaptando a la coctelería.
- Conocer y tener presente nuestra imagen como bartenders y la imagen que comunicamos, utilizando las herramientas de comunicación verbal y no verbal.
- Conocer las características de los productos que se utilizan en la coctelería, desde los componentes del hielo y el agua hasta el último de los ingredientes más sorprendentes y especiales.

METODOLOGÍA DE APRENDIZAJE

La metodología de aprendizaje de la asignatura está basada fundamentalmente en la práctica de los conceptos e ideas expuestas por el ponente durante sus explicaciones.

Con esta metodología totalmente o en gran parte práctica, se quiere estimular el espíritu de investigación y documentación y la capacidad de trabajar de forma autónoma.

Se fomentará de manera especial la participación de los alumnos y la discusión sobre los temas propuestos.

SISTEMA DE EVALUACIÓN

La evaluación de la asignatura conlleva el seguimiento constante de la materia, el conocimiento y uso del material didáctico y la realización y superación de las actividades de evaluación propuestas, que consistirán en ejercicios teórico y / o prácticos realizados de forma autónoma por el estudiante.

Para la obtención de la nota final se tendrá en cuenta, desde una perspectiva cualitativa, la participación activa en el aula (comentarios y actividades complementarias).

CONTENIDOS ORIENTATIVOS DEL CURSO

1. Destilados y licores
2. Técnicas clásicas de coctelería
3. Técnicas de vanguardia (Decoración con frutas y cortes de fruta, coctelería tiki, técnicas culinarias,
4. Coctelería en movimiento
5. Ingredientes complementarios y otras bebidas alcohólicas
6. Procesos creativos
7. Zumos, jarabes, mixers y geles.
8. Presencia escénica