

The logo consists of the letters 'HTS' in a bold, white, sans-serif font, set against a black rounded square background.

HOTEL
TRAINING
SCHOOL

The background image shows a blurred bar counter with two coffee drinks on saucers, a payment terminal, and various bottles on shelves in the background. The text is overlaid on this image.

curso de
CAFETERÍA Y BAR

57 HORAS 
duración

Aprenderás a llevar a cabo diferentes técnicas en la preparación de cócteles, cafés, platos combinados, menús, etc. Para ello deberás tener en cuenta las normas de higiene de la hostelería, tanto higiene corporal como del local. También descubrirás los diferentes locales que tenemos en nuestro país con sus peculiaridades y ofertas gastronómicas. Sabrás diferenciar entre tapa y pincho, conocer los diferentes tipos de vinos, bebidas alcohólicas o no alcohólicas, cócteles... y su inclusión en la cocina. Finalmente reconocerás la importancia que tienen estos locales como base para las relaciones sociales, personales y familiares.

www.hts-school.com

OBJETIVOS

generales

- Diferentes locales que tenemos en nuestro país con sus peculiaridades y ofertas gastronómicas.
- No descuidar ni la higiene corporal ni la del local para garantizar un buen servicio.
- Diferencia entre tapa y pincho.
- Diferentes tipos de vinos, bebidas alcohólicas o no alcohólicas, cócteles, infusiones, etc. y su inclusión en la cocina.
- Reconocer la importancia que tienen estos locales como base para las relaciones sociales, personales y familiares.



específicos

- Principales tipos de establecimientos y sus características.
- Café, infusión y chocolate. Características, procedencia, diferentes tipos y preparación.
- Batidos, helados y granizados. Elaboración.
- Vino, cerveza y champagne. Origen, desarrollo e influencias. Formas de conservación, servicio y elaboración.
- Elaboración de cócteles: utensilios, decoración, vasos apropiados. Cócteles más famosos.
- Bebidas alcohólicas: ginebra, ron, vodka, tequila, brandy, cognac, armagnac y whisky.
- Aperitivos: los pinchos y las tapas.
- Formas de presentar el desayuno y el almuerzo.
- Higiene personal y del local.
- Tipos de buffets y el servicio ofrecido por cada uno de ellos.
- Ejemplos de platos combinados y menús.

CONTENIDO

1 *hostelería*

- 1.1 Bar. Estructura.
- 1.2 Camarero. Indumentaria básica.
- 1.3 Herramientas.
- 1.4 Camarero de hotel o restaurante.
- 1.5 Función social.
- 1.6 Diferencias con otros establecimientos.
- 1.7 Cafetería: historia y requisitos.
- 1.8 Eficaz utilización de los utensilios.
- 1.9 Comandas.
- 1.10 Servicio.

2 *café, infusión y chocolate*

- 2.1 Café: historia, cultivo, variedades de granos de café y consumo.
- 2.2 Infusión: historia, variedades de té y formas de prepararlo.
- 2.3 Chocolate: historia, tipos y formas de prepararlo.

3 *batidos, helados y granizados*

- 3.1 Batidos.
- 3.2 Helados: historia y tipos.
- 3.3 Granizados.

4 *otras bebidas importantes (vino, cerveza...)*

- 4.1 Vino: historia, la vid, el vino en España, degustación y cata, formas de servirlo y la ley de la viña y el vino.
- 4.2 Cerveza: historia, tipos y formas de servirla.
- 4.3 Champagne: historia, elaboración y formas de servirlo.
- 4.4 Otras bebidas.

5 *coctelería*

- 5.1 Normas para la elaboración de cócteles.
- 5.2 Ingredientes y vasos de cóctel.
- 5.3 Procesos y tipos de preparación.
- 5.4 Clasificación de cócteles.
- 5.5 Decoración: diferencia entre ornamento, adorno y decoración de cócteles.
- 5.6 Ginebra, ron, vodka, tequila, brandy, cognac, armagnac y whisky.
- 5.7 Cócteles más famosos. Recetario.

6 *normas de higiene*

- 6.1 Higiene personal.
- 6.2 Higiene del local.

7 *otras formas de restauración*

- 7.1 Fast food.
- 7.2 Catering.
- 7.3 Burguer.
- 7.4 Buffet.
- 7.5 Pub.
- 7.6 Establecimientos monotemáticos.
- 7.7 Taberna.
- 7.8 Mesón.
- 7.9 Chiringuito.

8 *para degustar*

- 8.1 Desayuno.
- 8.2 Aperitivos, pinchos y tapas.
- 8.3 Almuerzo.