Paraninfo

MF1047_2 - Bebidas

Editorial: Paraninfo
Autor: GABRIEL ANGÓS VALLEJO
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 262
ISBN 13: 9788428366960
ISBN 10: 8428366969
Precio sin IVA: $ 103720.00 COP
Precio con IVA: $ 103720.00 COP
Fecha publicacion: 15/02/2024

Sinopsis

Esta obra ofrece un recorrido exhaustivo y completo por todo aquello que para el profesional de la hostelería tiene un significado en el campo de las bebidas. Un manual imprescindible para desenvolverse con soltura en el entorno de los servicios de bar y cafetería.
El autor pone al alcance del lector todo cuanto necesita saber. Parte de los procesos de servicio en barra y mesa atendiendo a aspectos tan diversos como los útiles, el menaje, los tipos de servicio y cristalería, las normas de cortesía, el control de calidad y la normativa de seguridad e higiene. Aborda también todo lo relativo a los géneros necesarios para preparar, presentar y servir bebidas diferentes a vinos; analiza y describe los equipos, máquinas y utensilios necesarios para preparar, presentar, conservar y servir bebidas.
Hace además una detallada presentación de las bebidas que no son vinos, atendiendo a clasificación, características, tipos, elaboración y orígenes de estas bebidas.
Asimismo, presenta también las diferentes opciones de bebida combinadas (con y sin alcohol), la clasificación de sus tipos de elaboración, presentación y servicio, todos los secretos de la coctelería y los necesarios para confeccionar una adecuada carta de bebidas.
Una cuidada selección de fotografías, diagramas, tablas y pautas detalladas, complementadas con una propuesta de actividades para afianzar el aprendizaje al final de cada bloque de contenido completan la oferta formativa de este manual. Las soluciones a las actividades están disponibles en www.paraninfo.es.
El contenido de la obra responde fielmente al curricularmente previsto para el MF1047_2, titulado *Bebidas* e integrado en el Certificado Profesional HOTR0508 *Servicios de bar y cafetería*, regulado a su vez por RD 1256/2009 de 24 de julio y modificado por los RD 685/2011 de 13 de mayo y RD 619/2013 de 2 de agosto.

Gabriel Angós Vallejo es profesor de ciclos formativos en la rama de hostelería.

Indice

1. Procesos de servicio en barra y mesa

1.1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa

1.1.1. Vajilla

1.1.2. Cristalería

1.1.3. Cubertería

1.1.4. Lencería

1.1.5. Varios

1.2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función

1.2.1. Servicio en barra o mostrador

1.2.2. Servicio en sala y/o terraza

1.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas

1.4. Normas de cortesía en el servicio en barra

1.4.1. Normas de cortesía

1.4.2. Consejos para mejorar la atención al cliente en su establecimiento

1.5. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas

1.6. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos

2.1. Distintas calidades del género que se va a comprar

2.2. Factores que intervienen en la calidad del género

2.2.1. La estacionalidad

2.2.2. Gustos de la clientela

2.2.3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados

3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas

3.1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

3.1.1. Cafetera

3.1.2. Molinillo de café

3.1.3. Termo de leche

3.1.4. Expendedor de cerveza

3.1.5. Vitrinas expositoras

3.1.6. Cámaras conservadoras de productos congelados

3.1.7. Batidoras

3.1.8. Exprimidor y licuadora

3.1.9. Picadora de hielo

3.1.10. Fabricador de cubitos de hielo

3.1.11. Campana extractora de humos

3.1.12. Planchas

3.1.13. Horno microondas

3.1.14. Freidoras

3.1.15. Salamandra

3.1.16. Tostador

3.1.17. Lavavajillas

3.1.18. Pilas o fregaderos

3.2. Productos con necesidad de refrigeración

3.2.1. Productos con necesidad de refrigeración

3.2.2. Productos sin necesidad de refrigeración

3.3. Ubicación y distribución en barra

3.3.1. Zona dedicada a clientes

3.3.2. Zona de servicio

3.4. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas

3.4.1. Cafetera

3.4.2. Molinillo de café

3.4.3. Termo de leche

3.4.4. Expendedor de cerveza

3.4.5. Vitrinas expositoras

3.4.6. Cámaras conservadoras de productos congelados

3.4.7. Exprimidor y licuadora

3.4.8. Picadora de hielo

3.4.9. Fabricador de cubitos de hielo

3.4.10. Batidoras

3.4.11. Campana extractora de humos

3.4.12. Planchas

3.4.13. Freidoras

3.4.14. Tostador

3.4.15. Botelleros frigoríficos

3.5. Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas

3.5.1. Objetivos del merchandising

3.5.2. Elementos de merchandising en restaurantes

3.6. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería

3.6.1. Diseño del plan de mantenimiento preventivo

3.6.2. Fichas control de mantenimiento

4. Bebidas simples distintas a vinos

4.1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas

4.1.1. Clasificación

4.1.2. Características

4.1.3. Tipos de cristalería para su servicio

4.1.4. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa

4.2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores

4.2.1. Aperitivos

4.2.2. Cervezas

4.2.3. Aguardientes

4.2.4. Licores

4.3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos

4.3.1. Cafés

4.3.2. Infusiones

4.3.3. Chocolate

4.3.4. Batidos naturales y zumos

4.4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas

4.5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual

4.6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa

5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas

5.1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados

5.1.1. En vaso corto

5.1.2. En vaso largo

5.1.3. En copa especial

5.2. Normas básicas de preparación y servicio

5.3. Whiskys

5.3.1. Tipos

5.3.2. Clasificación

5.3.3. Servicio

5.4. Ron

5.4.1. Clasificación

5.4.2. Tipos

5.4.3. Servicio

5.5. Ginebra

5.5.1. Clasificación

5.5.2. Tipos

5.5.3. Servicio

5.6. Vodka

5.6.1. Clasificación

5.6.2. Tipos

5.6.3. Servicio

5.7. Brandy

5.7.1. Clasificación

5.7.2. Tipos

5.7.3. Servicio

6. Coctelería

6.1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería

6.2. La «estación central»; tipos, componentes y función

6.3. Tipos de cristalería utilizada en el servicio de cócteles

6.4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos

6.4.1. Normas

6.4.2. Procedimientos

6.5. Normas para la preparación de los cócteles

6.5.1. Medidas estándar

6.5.2. Tipos de preparación

6.6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración

6.7. La presentación de la bebida y decoración

6.7.1. Fruta

6.7.2. Hielo

6.7.3. Adornos

6.7.4. Escarcha con azúcar

6.7.5. Escarcha con sal

6.7.6. Aplicar color

6.8. Las bebidas largas o long drinks

6.8.1. Características

6.8.2. Servicio

6.9. Las combinaciones: densidades y medidas

6.9.1. Características

6.9.2. Servicio: cómo servirlo para no mezclar estas densidades

6.10. Características y servicio de las series de coctelería

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

6.12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

6.13. Ejemplos de cócteles internacionales IBA

6.13.1. Aperitivos

6.13.2. Digestivos

6.13.3. Entre horas

6.13.4. Tragos largos

6.13.5. Cócteles famosos/de moda

7. Confección de cartas de bebidas

7.1. Elaboración de cartas de bebidas

7.2. Clasificación de bebidas dentro de la carta

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

7.3.1. Cartas de cafés

7.3.2. Cartas de coctelería

7.3.3. Cartas temáticas

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

7.5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos

7.5.1. Bodega de bebidas para el consumo diario

7.5.2. Movimiento de almacenes de bebidas. Procedimientos

7.6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar

Bibliografía
Glosario

Paraninfo Colombia Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax
clientes@paraninfo.co www.paraninfo.mx