

Paraninfo

MF1047_2 - Bebidas



Editorial: Paraninfo

Autor: GABRIEL ANGÓS VALLEJO

Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 246

ISBN 13: 9788428339537

ISBN 10: 8428339538

Precio sin IVA: 22,12 Eur

Precio con IVA: 23,00 Eur

Fecha publicacion: 28/03/2017

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 de profesionalidad H0TR0508 *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.

Índice

Introducción normativa

1. Procesos de servicio en barra y mesa

- 1.1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa
- 1.2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función
- 1.3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas
- 1.4. Normas de cortesía en el servicio en barra
- 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

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
- 3.2. Productos con necesidad de refrigeración
- 3.3. Ubicación y distribución en barra
- 3.4. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos
- 3.5. Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas
- 3.6. Mantenimiento preventivo de la maquinaria

4. Bebidas simples distintas a vinos

- 4.1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
- 4.2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
- 4.3. Cafés, infusiones, chocolates, 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
- 5.2. Normas básicas de preparación y servicio
- 5.3. Whiskys
- 5.4. Ron
- 5.5. Ginebra
- 5.6. Vodka
- 5.7. Brandy

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 utilizadas en el servicio de cócteles
- 6.4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos
- 6.5. Normas para la preparación de los cócteles
- 6.6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración

- 6.7. La presentación de la bebida y decoración
- 6.8. Las bebidas largas o long-drinks
- 6.9. Las combinaciones: densidades y medidas
- 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 I.B.A.

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
- 7.4. 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
- 7.6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal 41, Oficina 701. 28003 Madrid (España)
Tel. (+34) 914 463 350 Fax (+34) 91 445 62 18
info@paraninfo.es www.paraninfo.es