

COCTELERÍA Y ENTREMESSES

CURSO DIRIGIDO A:

El propósito es entregar a las participantes herramientas, para trabajar en el área o para un pasatiempo anti estrés.

OBJETIVOS DEL CURSO:

El participante será capaz de reconocer, aplicar y elaborar cocteles y entremeses de diferentes regiones y países.

HORAS CRONOLÓGICAS:

- 30 Horas Cronológicas.

CONTENIDOS

MÓDULO 1

1. Origen de la coctelería y sus entremeses asociados.
2. Técnicas de preparación de los distintos tipos de cocteles.
3. Vocabulario técnico.
4. Medidas usadas en bar.
5. Conocimiento de equipos, utensilios, materias primas e insumos.
6. Conocimiento de productos (destilados, licores, vinos, cervezas, etc.

MÓDULO 2

ELABORACIÓN DE APERITIVOS

1. Mise en place y elaboración en base a ácidos.
2. Mise en place y elaboración en base a secos.
3. Mise en place y elaboración en base a amargos.

MÓDULO 3

ELABORACIÓN DE TRAGOS LARGOS Y DE FANTASÍA

1. Mise en place y elaboración en base destilados, licores y jugos de frutas.
2. Mise en place y elaboración en base licores, jarabes y frutas.
3. Mise en place y elaboración en base a espumantes, cervezas y vinos.
4. Mise en place y elaboración en base a tragos sin alcohol.

MÓDULO 4

ELABORACIÓN DE ENTREMESSES FRIOS

1. Mise en place y elaboración de canapés (molde, crutones y masas).
2. Mise en place y elaboración de ceviches y sushi.
3. Mise en place y elaboración en base a huevos.
4. Mise en place y elaboración en base a verduras y frutas.

MÓDULO 5

ELABORACIÓN DE ENTREMESSES CALIENTES

1. Mise en place y elaboración de petit bouchet.
2. Mise en place y elaboración mini quiche rellenos.
3. Mise en place y elaboración mini quesadillas.
4. Mise en place y elaboración de tablas de charcutería.
5. Mise en place y elaboración de tablas de quesos.
6. Mise en place y elaboración de tapas.

MÓDULO 5

1. Buffet de muestra de cocteles y entremeses.
2. Entrega de diplomas.



METODOLOGÍA

Las clases serán teóricas, en donde el relator va presentando las materias mediante proyección y trabajando en brigadas, para que todos los alumnos elaboren cocteles y entremeses, luego los cuales serán medidos a través de una evaluación escrita individual con todos los contenidos presentados.

DIAGNÓSTICO

Proceso con el cuál CENFOTECH mide los conocimientos de cada participante previos a una actividad de capacitación. Una vez finalizado, CENFOTECH emite un reporte de resultados a la empresa.

EVALUACIÓN

Se realizar un control teórico al finalizar el curso, que medirá el nivel de comprensión de los participantes respecto a las normas y reglamentos. Para ello se aplica una prueba de selección múltiple donde la nota será de acuerdo a la escala convencional de 1 a 7. Nota de aprobación 5.

SEGUIMIENTO

Etapa donde personal de CENFOTECH se apercibe en la empresa 3 meses después de finalizada la actividad para identificar el nivel de los participantes en el puesto de trabajo. El instrumento de seguimiento es alternativo y es sugerido por CENFOTECH.