



IMECAF®

www.imecaf.com

CURSO DE BEBIDAS

HOSTELERÍA Y TURISMO



INVERSIÓN
\$3,520.00 + IVA

DURACIÓN
80 HRS.

MODALIDAD
En Línea



CURSO DE BEBIDAS

HOSTELERÍA Y TURISMO

OBJETIVO

- Una vez finalizado el curso el alumno será capaz de asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.
- En concreto el alumno será capaz de: Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.
- Definir características de los géneros necesarios para la preparación presentación y servicio de bebidas distintas a vinos estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento.
- Utilizar equipos maquinas útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento optimo.

TEMARIO

I. Proceso de servicio en barra y mesa.

- Elementos útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.
- Diferentes tipos de servicio componentes y función.
- Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
- Normas de cortesía en el servicio en barra.
- Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad Higiénico-Sanitaria.

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

- Distintas calidades del género a comprar.
- Factores que intervienen en la calidad del género.
- Controles de calidad sobre los géneros utilizados.



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

- Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.
- Ubicación y distribución en barra.
- Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación mantenimiento y control de bebidas.
- Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas.
- Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el Bar-Cafetería.

IV. Bebidas simples distintas a Vinos.

- Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas.
- Aperitivos cervezas aguardientes Licores.
- Cafés Infusiones Chocolates Batidos Naturales y Zumos.
- Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
- Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

V. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas.

- Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.
- Normas básicas de preparación y servicio.
- Whisky.
- Ron.
- Ginebra.
- Vodka.
- Brandy.

VI. Coctelería.

- Elementos útiles y menaje necesario para la Coctelería.
- La «estación central»; tipos componentes y función.
- Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
- Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.

CURSO DE BEBIDAS



HOSTELERÍA Y TURISMO

- Normas para la preparación de los cócteles.
- Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
- La presentación de la bebida y decoración.
- Las Bebidas Largas o Long-Drinks.
- Las combinaciones. Densidades y medidas.
- Características y servicio de las series de Coctelería.
- Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
- Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

VII. **Confección de cartas de Bebidas.**

- Elaboración de cartas de bebidas.
- Clasificación de bebidas dentro de la Carta.
- Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.
- Diseño de cartas. Definición de precio. La estacionalidad.
- Control de stock de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
- Diferentes ejemplos de diseño sobre Cartas de Bar.

CURSO DE BEBIDAS



HOSTELERÍA Y TURISMO

POLÍTICAS DE PAGO

- Precios en **Pesos Mexicanos** - Excepto casos que se indique en otra moneda de manera expresa
- **LIQUIDACIÓN TOTAL** - Aplica previa al inicio del evento
- **DESCUENTO POR PRONTO PAGO** - Aplica liquidando el total de la inversión hasta 5 días hábiles previos al evento
- **POLÍTICAS DE PRECIOS Y DESCUENTOS** - Sujetas a términos y condiciones de IMECAF
- **FINANCIAMIENTO** - NO aplica

MÉTODOS DE PAGO

TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO

- VISA y MASTER CARD - No requiere presentación física
- AMERICAN EXPRESS - Si no es por PayPal, requiere presentación física

MESES SIN INTERESES

- 3, 6, 9 Y 12 MSI - Tarjetas Banamex
- PayPal (Según las opciones disponibles en la plataforma)

TRANSFERENCIA INTERBANCARIA

- BANAMEX - Clabe 002180414600184021

DEPÓSITO BANCARIO

- BANAMEX - Cuenta 18402
- Sucursal 4146

TRANSFERENCIA O DEPÓSITO REQUIERE REFERENCIA

- Colocar cualquiera de los siguientes datos como referencia:
- Nombre, razón social, RFC o número de factura

BENEFICIARIO

- IMECAF México, SC



IMECAF®

Arquímedes 130
Dpcho. 205
Col. Polanco,
CDMX 11570

TEL. 55 1085 1515
800 236 0800
info@imecaf.com

www.imecaf.com



CURSO DE BEBIDAS

HOSTELERÍA Y TURISMO

POLÍTICAS DE CONFIRMACIÓN Y CANCELACIÓN

PENALIZACIONES

NO APLICA - Notificando hasta 6 días hábiles previos al evento

- **20%** - Notificando con menos de 6 días hábiles previos al evento - Se podrá elegir otro Curso pagando la diferencia. En caso de reincidencia, aplica penalización del **100%**
- **100%** - NO SHOW (No Asistencia) o notificando con menos de 72 hrs. hábiles previas al evento
- **CANCELACIONES CON TARJETA DE CRÉDITO / DÉBITO** - Se les descontarán las comisiones efectuadas por el banco emisor (incluyendo la opción de meses sin intereses, en su caso)

CONFIRMACIÓN OFICIAL

IMECAF notificará **5 días hábiles previos** al evento vía e-mail y/o teléfono del contacto proporcionado por la empresa contratante y ésta deberá confirmar por el mismo medio su asistencia.

Se sugiere realizar la gestión de **viáticos**, en su caso, una vez recibida | IMECAF no se hace responsable por gastos incurridos en este rubro.

IMECAF se reserva la posibilidad de cambios sin previo aviso por causas ajenas a su voluntad - Cursos sujetos a **QUÓRUM MÍNIMO**

© IMECAF México S.C. Todos los derechos reservados

