

Carval Formacion sl

CUM LAUDE

# Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería con prácticas

5.0 1 opinión

Curso · A Distancia

**349 €** IVA inc.

## ¡Toma la decisión ahora mismo y accede a una educación de vanguardia!

| | |
|---|---|
| Tipología | Curso |
| Nivel | Nivel intermedio |
| Metodología | A distancia |
| Horas lectivas | 300h |
| Duración | 3 Meses |
| Inicio | Fechas a elegir |
| Envío de materiales de aprendizaje | Sí |
| Servicio de consultas | Sí |
| Tutor personal | Sí |

Gracias a Emagister que te presenta este curso y a la Escuela Superior Carval, que lo ha formulado, tienes oportunidad única de realizarte en Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería con prácticas, con una modalidad de estudio a distancia y así poder desarrollarte profesionalmente desde tu hogar.

A lo largo de esta formación, que dura tres meses, estudias a fondo los aspectos generales acerca de las características principales del bar, la recepción y almacenamiento de materias primas, la preparación de equipos, elaboración de platos y aperitivos. Conoces los tipos de bebidas calientes y las bebidas alcohólicas simples, los cócteles y combinados. Te enseñamos a desarrollar el proceso de puesta a punto o mise-en-place de mobiliario, instalaciones y equipos del bar-cafetería, para adecuarlo a la posterior realización del servicio. También debes saber desarrollar el proceso de servicio de alimentos, bebidas y complementos en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería, además de saber realizar catas sencillas de los tipos de vinos más significativos y efectuar la recepción de los vinos para su posterior almacenaje y distribución.

No dejes pasar esta oportunidad y comienza a capacitarte con nosotros en este curso de servicio en bar y cafetería, solo debes comunicarte apretando e botón de “pedir más información”, y los asesores se ponen en contacto directamente contigo.

## Instalaciones y fechas

A distancia

INICIO

Fechas a elegir

Matrícula abierta

## A tener en cuenta

**¿Cuáles son los objetivos de este curso?**

## Preguntas & Respuestas

**¿Qué tipo de certificación o acreditación se obtiene al finalizar el curso?**

Marc B., 24/10/2023

Respuesta de Equipo E. (24/10/2023)

Marc cuanbdo finclices tus estudios, recibirás una titulación por parte de la reconocida institución. Si deseas más información no ndudes en contactarnos. Saludos

**¿Cuál es el costo total del curso y existen opciones de financiamiento disponibles?**

Santiago A., 24/10/2023

Respuesta de Equipo E. (24/10/2023)

Hola Santiago. Para obtener información actualizada sobre los costos y las opciones de financiamiento, te recomendamos que te comuniques directamente con uno de nuestros asesores. Saludos

## Opiniones

**Maider Calderon**

5.0 02/03/2019

Opinión verificada

**Sobre el curso:** De momento por lo poco que he visto parece ser que está bien. Todo el material parece ser interesante.

**¿Recomendarías este curso?:** Sí

*Todas las opiniones recogidas por Emagister & iAgora han sido verificadas

## Logros de este Centro

2025 | 2024 | 2023 | 2022 | 2021 | 2020 | 2019 | 2018 | 2017 | AÑ

**¿Cómo se consigue el sello CUM LAUDE?**

## Materias

Servicio de bar

Instalaciones y equipos de bar

Bebidas alcohólicas

Operaciones Básicas

Servicios en bar y cafetería

## Profesores

**Jose Antonio Sanchez Lozano**

PROFESOR

## Temario

1. EL BAR
2. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
3. PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES
4. SERVICIO DE BAR. ELABORACIÓN DE PLATOS Y APERITIVOS
5. BEBIDAS CALIENTES: CAFÉS, INFUSIONES Y CHOCOLATE
6. BATIDOS, ZUMOS, AGUAS Y REFRESCOS
7. BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES: CERVEZAS, SIDRAS Y APERITIVOS
8. AGUARDIENTES Y LICORES
9. CÓCTELES Y COMBINADOS.

1. EL BAR
2. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
3. PREPARACIÓN DE EQUIPOS, ÚTILES Y MATERIALES
4. SERVICIO DE BAR. ELABORACIÓN DE PLATOS Y APERITIVOS
5. BEBIDAS CALIENTES: CAFÉS, INFUSIONES Y CHOCOLATE
6. BATIDOS, ZUMOS, AGUAS Y REFRESCOS
7. BEBIDAS ALCOHÓLICAS SIMPLES: CERVEZAS, SIDRAS Y APERITIVOS
8. AGUARDIENTES Y LICORES
9. CÓCTELES Y COMBINADOS.