



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado en Actividad Económica y Servicio de Bebidas en Bar y Cafetería



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado en Actividad Económica y Servicio de Bebidas en Bar y Cafetería



DURACIÓN:

240 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la





Descripción

Si trabaja en el entorno de la hostelería y restauración y quiere especializarse en las funciones fundamentales del servicio en cafetería y bar este es su momento, con el Postgrado en Actividad Económica y Servicio de Bebidas en Bar y Cafetería podrá adquirir los conocimientos necesarios para desarrollar esta labor de la mejor manera posible. Gracias a la realización de este Curso conocerá las técnicas de control de la actividad económica en este entorno, así como a servir bebidas, preparar cócteles etc.

Objetivos

Postgrado en Actividad Económica y Servicio de Bebidas en Bar y Cafetería [Ver Curso](#)

- 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, máquinas, 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 óptimo
- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características
- Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos
- Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración
- Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento

A quién va dirigido

Este Postgrado en Actividad Económica y Servicio de Bebidas en Bar y Cafetería está dirigido a personas interesadas en este entorno que quieran dedicarse profesionalmente a esta función, así como a profesionales que deseen ampliar su formación.

Para qué te prepara

El Postgrado en Actividad Económica y Servicio de Bebidas en Bar y Cafetería le prepara para tener una visión completa sobre el entorno de la restauración, especializándose en el servicio de bebidas en bar y cafetería, además de conocer las claves para controlar la actividad económica.

Salidas Laborales

Hostelería / Restauración / Servicios de bebidas / Control de la actividad económica en bar y cafetería.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Bebidas'
- Manual teórico 'Control de la Actividad Económica del Bar y Cafetería'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Control de la Actividad Económica del Bar y Cafetería'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno

Formas de Pago

- Contrareembolso

- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA

- 1.Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa
- 2.Diferentes tipos de servicio, componentes y función.
- 3.Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.
- 4.Normas de cortesía en el servicio en barra.
- 5.Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS

- 1.Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas

2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos
4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.
5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.
6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
2. Normas básicas de preparación y servicio.
3. Whiskies.
4. Ron.
5. Ginebra.
6. Vodka.
7. Brandy.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.
2. La "estación central"; tipos, componentes y función.
3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.
4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.
5. Normas para la preparación de los cócteles.
6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.
7. La presentación de la bebida y decoración.
8. Las bebidas largas o long-drinks
9. Las combinaciones: densidades y medidas.
10. Características y servicio de las series de coctelería.
11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.
- 12.6.12 Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS

1. Elaboración de cartas de bebidas.
2. Clasificación de bebidas dentro de la carta.
3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas
4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.
5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.
6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar

PARTE 2. CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BAR-CAFETERÍA: ESTABLECIMIENTO, NEGOCIO Y EMPRESA

- 1.El bar-cafetería como establecimiento: Tipos de establecimientos
- 2.Plan de marketing del bar-cafetería. Análisis de mercado

UNIDAD DIDÁCTICA 2. VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DEL BAR-CAFETERÍA

- 1.Trámites y documentación relativa a la constitución y puesta en marcha
- 2.Organigrama del bar- cafetería. Selección de personal. Perfiles profesionales
- 3.Empresa, empresario y establecimiento mercantil
- 4.Tipo jurídico de empresario: individual y social
- 5.Distinción entre empresa, empresario y establecimiento mercantil
- 6.El empresario individual y el empresario social
- 7.Profesionales y organismos estatales, autonómicos y locales que asesoran en materia de procesos y procedimientos económico-administrativos relativos al inicio y desarrollo de la actividad empresarial
- 8.Valoración de la importancia que tiene la creación y buen funcionamiento de pequeñas empresas para el desarrollo de la economía nacional y para la integración sociolaboral

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO Y CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA

- 1.Gestión del aprovisionamiento en el bar-cafetería: Cálculo de necesidades de aprovisionamiento de alimentos, bebidas y demás géneros para el barcafetería
- 2.El ciclo de compra. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias. Negociación con proveedores
- 3.Recepción y almacenamiento de géneros: Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas
- 4.Gestión y control de inventarios. Registros documentales. Fichas técnicas

UNIDAD DIDÁCTICA 4. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES DEL SERVICIO DEL BAR- CAFETERÍA

- 1.Control de consumos y costes: Definición y clases de costes. Cálculo del coste de materias primas y registro documental. Control de consumos
- 2.Control por copeo. Escandallos
- 3.Aplicación de métodos. Componentes de precio. Métodos de fijación de precios

UNIDAD DIDÁCTICA 5. EL CONTROL GENERAL DE LA ACTIVIDAD DE BAR-CAFETERÍA

- 1.Comparación y aplicación de sistemas y procesos de control de la producción y el servicio en el bar-cafetería
- 2.Análisis sencillo de la situación económico-financiera del bar-cafetería
- 3.Diario de producción y cierre de caja
- 4.Aplicación de métodos sencillos para auditar los procesos de facturación, cobro, cierre diario de la producción y liquidación de caja en el bar-cafetería
- 5.Comparación y aplicación de sistemas de organización de la información
- 6.Normalización y formalización de documentación que se genera en la actividad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL COMERCIAL, INFORMÁTICO Y DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

- 1.Gestión comercial: La estrategia de precios
- 2.Las ventas. Posicionamiento del bar-cafetería

3. Acciones de promoción y publicidad en bares-cafeterías
4. Gestión y control de calidad: Características peculiares
5. Concepto de calidad por parte del cliente
6. Programas, procedimientos e instrumentos específicos
7. Técnicas de autocontrol

