



**EDUCA  
BUSINESS  
SCHOOL**



# FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por  
**EDUCA BUSINESS SCHOOL**



## Curso de Barista: Barman Profesional



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.

## Curso de Barista: Barman Profesional

**DURACIÓN:**

200 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 UNESCO).





## Objetivos

- Conocer todos los elementos y herramientas necesarias para llevar a cabo un servicio de coctelería, con profesionalidad y calidad en la atención al cliente.
- Seguir las normas de la coctelería clásica, y aplicarlas en el desarrollo de las tareas llevadas a cabo en coctelería, para atender al cliente de forma que no se sienta defraudado.
- Preparar todos los elementos para aplicar decoraciones apropiadas a cada cóctel.
- Conocer los instrumentos de medida, así como los recipientes de servicio para cada tipo de cóctel.

## A quién va dirigido

Este curso de Barista: Barman Profesional está dirigido a camareros, bármanes y otros profesionales que estén interesados en perfeccionar su cualificación profesional y profundizar en la coctelería o demás profesionales del sector de la Hostelería que estén interesados en adquirir conocimientos sobre la coctelería. Además este curso de coctelería también está dirigido a todas aquellas personas no expertas que, por diferentes motivos, se puedan ver interesadas por la coctelería o simplemente quieran obtener ideas para su uso particular.

## Para qué te prepara

Este curso de Barista: Barman Profesional le capacita para, siguiendo las normas de la coctelería clásica, desarrollar el trabajo diario en un servicio de coctelería a nivel profesional ofreciendo así un servicio de calidad al cliente. Para ello ofrece los conocimientos necesarios acerca de los elementos y herramientas empleadas, la preparación de los elementos de decoración, así como de los instrumentos de medida y recipientes para cada tipo de cóctel.

## Salidas Laborales

Hostelería.

## Material Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Barman Profesional'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Barman Profesional'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

## 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

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS

1. Distintas calidades del género a comprar
2. Factores que intervienen en la calidad del género
  - 1.- La estacionalidad
  - 2.- Gustos de la clientela
3. Controles de calidad sobre género utilizados

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIOS 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
  - 1.- Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
  - 2.- Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración
2. Ubicación y distribución en barra
  - 1.- Estanterías
  - 2.- Botelleras
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas
4. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas
5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. BEBIDAS SIMPLES

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas
  - 1.- Clasificación
  - 2.- Características
  - 3.- Tipos

- 4.- Elaboración
- 5.- Tipo de cristalería para su servicio
- 6.- Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
- 2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores
  - 1.- Clasificación
  - 2.- Características
  - 3.- Tipos
  - 4.- Descripción de su elaboración
  - 5.- Origen
  - 6.- Conservación, presentación y servicio en barra y mesa.
  - 7.- Tipo de cristalería para su servicio
- 3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales, zumos
  - 1.- Clasificación
  - 2.- Características
  - 3.- Tipos
  - 4.- Descripción de su elaboración
  - 5.- Origen. Conservación, presentación y servicio en barra y mesa
- 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.
  - 1.- Fase visual
  - 2.- Fase olfativa
  - 3.- Fase gustativa

#### UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

- 1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados
  - 1.- En vaso corto
  - 2.- En vaso largo
  - 3.- En copa especial
- 2. Normas básicas de preparación y servicio
- 3. Whiskys
  - 1.- Clasificación
  - 2.- Tipos
  - 3.- Servicio
- 4. Ron
  - 1.- Clasificación
  - 2.- Tipos
  - 3.- Servicio
- 5. Ginebra
  - 1.- Clasificación

- 2.- Tipos
- 3.- Servicio
- 6.Vodka
  - 1.- Clasificación
  - 2.- Tipos
  - 3.- Servicio
- 7.Brandy
  - 1.- Clasificación
  - 2.- Tipos
  - 3.- Servicio

#### UNIDAD DIDÁCTICA 5. COCTELERÍA

- 1.Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería
  - 1.- La coctelera
  - 2.- Vaso mezclador
  - 3.- Goteros ó biteros
  - 4.- Otros utensilios
- 2.La «estación central»; tipos, componentes, función
- 3.Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles
- 4.Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos
- 5.Normas para la preparación de cócteles
  - 1.- Ingredientes
  - 2.- Cantidades
  - 3.- Batido o mezcla
  - 4.- Presentación
- 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
  - 1.- Características
  - 2.- Servicio
- 9.Las combinaciones: densidades y medidas
  - 1.- Características
  - 2.- Servicio
- 10.Características y servicio de las series de coctelería
- 11.Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles
- 12.Normativa de seguridad higiénico-sanitaria

#### UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDA

- 1.Elaboración de cartas de bebida
- 2.Clasificación de bebidas dentro de la carta
- 3.Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas

- 1.- Cartas de cafés
- 2.- Cartas de coctelería
- 3.- Cartas temáticas
4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad
  - 1.- Diseño de cartas
  - 2.- Definición de precios
  - 3.- Estacionalidad
5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos
  - 1.- Control de stocks de bebidas
  - 2.- Control de caducidades de bebidas
  - 3.- Control de temperaturas
  - 4.- Rotación de productos
6. Diferentes ejemplos de diseño de cartas de bar

#### UNIDAD DIDÁCTICA 7. CARBONATACIÓN DE AGUAS Y REFRESCOS

1. Factores que determinan el grado de carbonatación
2. Tipos de carbonatadores. Sistemas de carbonatación
3. Uso de gases inertes
4. Uso y mantenimiento y limpieza de sistemas automáticos de control en los carbonatadores

#### UNIDAD DIDÁCTICA 8. NORMAS Y MEDIDAS SOBRE HIGIENE Y PROTECCIÓN PERSONAL Y DEL MEDIO AMBIENTE

1. Normativa aplicable al sector
2. Medidas de higiene personal: durante el procesado y en la conservación y transporte
3. Requisitos higiénicos generales de instalaciones y equipos
4. Características de las superficies, distribución de espacios: ventilación, iluminación y servicios higiénicos
5. Materiales y construcción higiénica de los equipos
6. Medidas de protección del medio ambiente. Normativa aplicable

#### UNIDAD DIDÁCTICA 9. ATENCIÓN AL CLIENTE

1. La atención al cliente
  - 1.- Acogida y despedida del cliente
  - 2.- La empatía
2. La importancia de nuestra apariencia personal
3. Importancia de la percepción del cliente
4. Finalidad de la calidad en el servicio
5. La fidelización del cliente
6. Perfiles psicológicos de los clientes
7. Objeciones durante el proceso de atención
8. Reclamaciones y resoluciones
9. Protección en consumidores y usuarios: normativa aplicable en España y la Unión Europea

## UNIDAD DIDÁCTICA 10. LA COMUNICACIÓN

- 1.La comunicación verbal: mensajes facilitadores
- 2.La comunicación no verbal
  - 1.- Gestos
  - 2.- Contacto visual
  - 3.- Valor de la sonrisa
- 3.La comunicación escrita
- 4.Barreras de la comunicación
- 5.La comunicación en la atención telefónica