



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Curso de Barman Profesional (Titulación Profesional en Coctelería)





Elige aprender en la escuela
líder en formación online

ÍNDICE

1 | Somos Euroinnova

2 | Rankings

3 | Alianzas y acreditaciones

4 | By EDUCA EDTECH Group

5 | Metodología LXP

6 | Razones por las que elegir Euroinnova

7 | Financiación y Becas

8 | Métodos de pago

9 | Programa Formativo

10 | Temario

11 | Contacto

Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

SOMOS EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education inicia su actividad hace más de 20 años. Con la premisa de revolucionar el sector de la educación online, esta escuela de formación crece con el objetivo de dar la oportunidad a sus estudiantess de experimentar un crecimiento personal y profesional con formación eminentemente práctica.

Nuestra visión es ser **una institución educativa online reconocida en territorio nacional e internacional** por ofrecer una educación competente y acorde con la realidad profesional en busca del reciclaje profesional. Abogamos por el aprendizaje significativo para la vida real como pilar de nuestra metodología, estrategia que pretende que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva de los estudiantes.

Más de

19

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION



Desde donde quieras y como quieras,
Elige Euroinnova



QS, sello de excelencia académica
Euroinnova: 5 estrellas en educación online

RANKINGS DE EUROINNOVA

Euroinnova International Online Education ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional, gracias por su apuesta de **democratizar la educación** y apostar por la innovación educativa para **lograr la excelencia**.

Para la elaboración de estos rankings, se emplean **indicadores** como la reputación online y offline, la calidad de la institución, la responsabilidad social, la innovación educativa o el perfil de los profesionales.



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

ALIANZAS Y ACREDITACIONES



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

BY EDUCA EDTECH

Euroinnova es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas **instituciones educativas de formación online**. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de **democratizar el acceso a la educación** y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación



ONLINE EDUCATION



Ver en la web

METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.



Programas
PROPIOS
UNIVERSITARIOS
OFICIALES

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EUROINNOVA

1. Nuestra Experiencia

- ✓ Más de **18 años de experiencia.**
- ✓ Más de **300.000 alumnos** ya se han formado en nuestras aulas virtuales
- ✓ Alumnos de los 5 continentes.
- ✓ **25%** de alumnos internacionales.
- ✓ **97%** de satisfacción
- ✓ **100% lo recomiendan.**
- ✓ Más de la mitad ha vuelto a estudiar en Euroinnova.

2. Nuestro Equipo

En la actualidad, Euroinnova cuenta con un equipo humano formado por más **400 profesionales**. Nuestro personal se encuentra sólidamente enmarcado en una estructura que facilita la mayor calidad en la atención al alumnado.

3. Nuestra Metodología



100% ONLINE

Estudia cuando y desde donde quieras. Accede al campus virtual desde cualquier dispositivo.



APRENDIZAJE

Pretendemos que los nuevos conocimientos se incorporen de forma sustantiva en la estructura cognitiva



EQUIPO DOCENTE

Euroinnova cuenta con un equipo de profesionales que harán de tu estudio una experiencia de alta calidad educativa.



NO ESTARÁS SOLO

Acompañamiento por parte del equipo de tutorización durante toda tu experiencia como estudiante

4. Calidad AENOR

- ✓ Somos Agencia de Colaboración N°99000000169 autorizada por el Ministerio de Empleo y Seguridad Social.
- ✓ Se llevan a cabo auditorías externas anuales que garantizan la máxima calidad AENOR.
- ✓ Nuestros procesos de enseñanza están certificados por **AENOR** por la ISO 9001.



5. Confianza

Contamos con el sello de **Confianza Online** y colaboramos con la Universidades más prestigiosas, Administraciones Públicas y Empresas Software a nivel Nacional e Internacional.



6. Somos distribuidores de formación

Como parte de su infraestructura y como muestra de su constante expansión Euroinnova incluye dentro de su organización una **editorial y una imprenta digital industrial**.

FINANCIACIÓN Y BECAS

Financia tu cursos o máster y disfruta de las becas disponibles. ¡Contacta con nuestro equipo experto para saber cuál se adapta más a tu perfil!

25% Beca
ALUMNI

20% Beca
DESEMPLEO

15% Beca
EMPRENDE

15% Beca
RECOMIENDA

15% Beca
GRUPO

20% Beca
FAMILIA
NUMEROSA

20% Beca
DIVERSIDAD
FUNCIONAL

20% Beca
PARA PROFESIONALES,
SANITARIOS,
COLEGIADOS/AS



[Solicitar información](#)

MÉTODOS DE PAGO

Con la Garantía de:



Fracciona el pago de tu curso en cómodos plazos y sin interéres de forma segura.



Nos adaptamos a todos los métodos de pago internacionales:



y muchos mas...



[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Descripción

Este curso de Barman Profesional le prepara para trabajar profesionalmente en esta profesión, especializándose en este mundo tan apasionante como es el de la coctelería. Este curso de Barman Profesional le ofrece una formación práctica y especializada en la materia. Hoy en día, el sector turístico y de servicios es una de las grandes bases de nuestra economía, por lo que exige cada vez mayor cualificación y especialización entre los profesionales del sector. El presente curso de coctelería proporciona los conocimientos necesarios para llevar a cabo las tareas propias de la coctelería, como pueden ser la preparación de los útiles o la adecuada utilización de los recipientes y decoración final, con un buen nivel de profesionalidad para que, como resultado de todo esto, el cliente se sienta satisfecho con el servicio.

Objetivos

Los objetivos de este Curso en Coctelería son:

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 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 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.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

Salidas laborales

Con este Curso en Coctelería ampliarás tu formación en el ámbito de la hostelería. Asimismo, te permitirá mejorar tus expectativas laborales en discotecas, restaurantes, bares y zonas de ocio nocturno.

[Ver en la web](#)



EUROINNOVA
INTERNACIONAL ONLINE EDUCATION

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

¿Te ha parecido interesante esta información?

Si aún tienes dudas, nuestro equipo de asesoramiento académico estará encantado de resolverlas.

Pregúntanos sobre nuestro método de formación, nuestros profesores, las becas o incluso simplemente conócenos.

Solicita información sin compromiso

¡Matricularme ya!

¡Encuétranos aquí!

Edificio Educa Edtech

Camino de la Torrecilla N.º 30 EDIFICIO EDUCA EDTECH,
C.P. 18.200, Maracena (Granada)

 +57 601 50885563

 formacion@euroinnova.com

 www.euroinnova.edu.es

Horario atención al cliente

Lunes a viernes: 9:00 a 20:00h Horario España

¡Síguenos para estar al tanto de todas nuestras novedades!



Ver en la web



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION



EUROINNOVA
INTERNATIONAL ONLINE EDUCATION

 By
EDUCA EDTECH
Group