



E S C U E L A  
**ERGON**

**CURSO**

**ESPECIALISTA BARMAN + COCTELERÍA (+ INGLÉS  
PARA HOSTELERÍA)**

**ERG035**

Escuela asociada a:



## DESTINATARIOS

---

Este Curso está dirigido a empresarios, directivos, emprendedores, trabajadores, estudiantes y cualquier persona que pretenda adquirir los conocimientos necesarios en Barman y Coctelería. Permite conocer la coctelería, la manipulación de alimentos e inglés para hostelería.

## MODALIDAD

---

- **ONLINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

## DURACIÓN

---

La duración del curso es de 300 horas.

## IMPORTE

---

IMPORTE ORIGINAL: ~~1500€~~

**IMPORTE ACTUAL: 375€**

## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

---

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “ESPECIALISTA BARMAN + COCTELERÍA (+ INGLÉS PARA HOSTELERÍA)”, de la Escuela ERGON, avalada por nuestra condición de socios de la CECAP, AEC y AEEN, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

# CONTENIDO FORMATIVO

---

## MÓDULO 1. COCTELERÍA

1. Introducción a la Coctelería I y II
2. Los alcoholes. La Ginebra
3. Los alcoholes. El Ron
4. Los alcoholes. El Tequila
5. Los alcoholes. El Vodka
6. Los alcoholes. El Whisky
7. Cócteles con Ginebra
8. Cócteles con Ron
9. Cócteles con Tequila
10. Cócteles con Vodka
11. Cócteles con Whisky
12. Cócteles sencillos para sorprender
13. Cócteles con Ginebra
14. Cóctel Alexander
15. Cóctel Bull Dog
16. Cóctel Cream Fizz
17. Cóctel Goleen Dawn
18. Cóctel Martini Sweet
19. Cóctel Terremoto
20. Cócteles con Ron
21. Cóctel Bolero
22. Cóctel Butterfly
23. Cóctel Flamingo
24. Cóctel Macambo
25. Cóctel May Tai
26. Cócteles con Tequila
27. Cóctel Margarita
28. Cóctel México Pacífico
29. Cóctel Rosita
30. Cóctel Tequila Fresco
31. Cóctel Tequila Sauver
32. Cóctel de Frutas
33. Cócteles con Vodka
34. Cóctel Bloody Mary
35. Cóctel Canguro
36. Cóctel Marka Kalinda
37. Cóctel Vodka Gibson

## MÓDULO 2. MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. Enfermedades transmitidas por los alimentos
2. Infecciones e Intoxicaciones alimentarias
3. Microorganismos más comunes
4. Materiales en contacto con los alimentos
5. Desinsección y desratización
6. El lavado de manos del manipulador de alimentos

## **MÓDULO 3. INGLÉS PARA HOSTELERÍA**

### **UNIDAD DIDÁCTICA 1. PRESTACIÓN DE INFORMACIÓN GASTRONÓMICA Y DOCUMENTAL EN INGLÉS.**

1. Interpretación y traducción de menús, cartas y recetas.
2. Elaboración de listas distribución de comensales en un evento o servicio especial de restauración.
3. Confección de horarios del establecimiento.
4. Información básica sobre eventos en restauración, como fecha, lugar y precio.
5. Atención de demandas de información sobre la oferta gastronómica, bebidas y precios de las mismas.
6. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para la gestión y promoción del establecimiento.
7. Redacción de documentos y comunicaciones sencillas para las comandas, indicaciones y horarios.
8. Consulta de un manual sencillo de maquinaria, equipamiento o utensilio de la actividad de restauración y de aplicación informática.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 2. ATENCIÓN AL CLIENTE EN INGLÉS.**

1. Terminología específica en las relaciones con los clientes.
2. Presentación personal (dar información de uno mismo).
3. Usos y estructuras habituales en la atención al cliente o consumidor: saludos, presentaciones, fórmulas de cortesía, despedida.
4. Tratamiento de reclamaciones o quejas de los clientes o consumidores: situaciones habituales en las reclamaciones y quejas de clientes.
5. Simulación de situaciones de atención al cliente en el restaurante y resolución de reclamaciones con fluidez y naturalidad.
6. Asesoramiento sobre bebidas y armonía con los platos.
7. Información de sistemas de facturación y cobro. Las cuentas.
8. Atención de solicitudes de información, reservas y pedidos.
9. Atención de demandas de información variada sobre el entorno.

### **UNIDAD DIDÁCTICA 3. EXPRESIÓN ORAL Y ESCRITA DE LA TERMINOLOGÍA ESPECÍFICA DEL RESTAURANTE.**

1. Manejo de la terminología de las principales bebidas en inglés.
2. Uso y manejo de las expresiones más frecuentes en restauración.
3. Conocimiento y utilización de las principales bebidas en inglés.
4. Elaboración de listados y diálogos sobre los principales pescados, mariscos y carnes en inglés.
5. Conocimiento y utilización de las principales verduras, legumbres y frutas en inglés.
6. Elaboración de listados y diálogos en inglés de las especias y frutos secos principales.
7. Elaboración de listados y diálogos en inglés con los elementos del menaje y utensilios de restauración.
8. Interpretación de las medidas y pesos en inglés.
9. Elaboración y uso en diálogos en inglés de los profesionales que integran la rama y sus departamentos.