

**Área: HOSTELERÍA, TURISMO Y GESTIÓN DE RESTAURANTES**

**Fecha: 4 de junio de 2016**

**LUGAR DE CELEBRACIÓN**

---

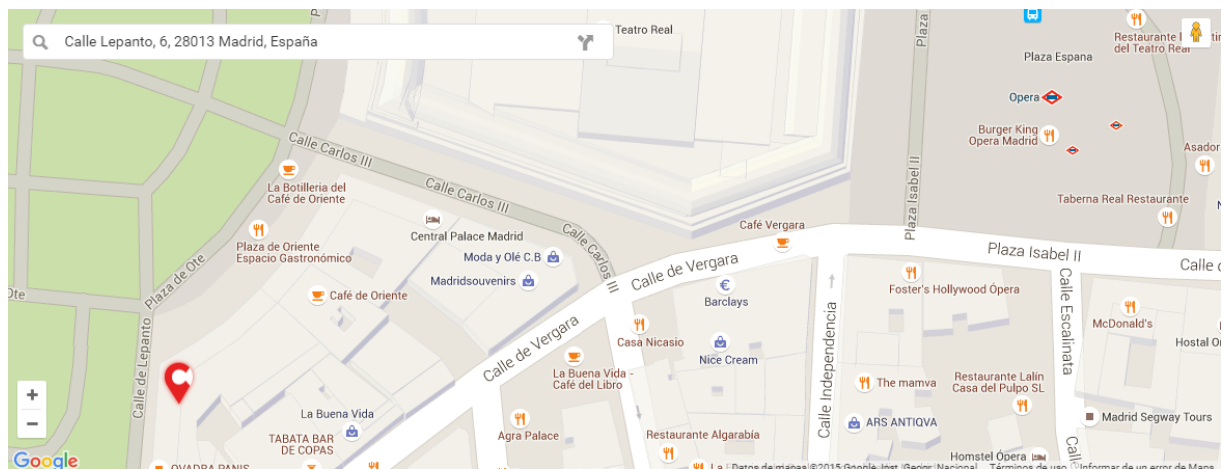
**Delegación ESAH Madrid - Aula-Cocina**

C/ Lepanto 6, 1 B

28013 - Madrid.

Metro: Ópera

Horario: 10:00 a 14:00 horas y de 16:00 a 19:00



## **REQUISITOS DE ACCESO**

---

No se precisa ningún requisito.

## **PROPUESTA PROGRAMA**

---

**BARMAN Y COCTELERÍA de 10:00 a 14:00**

---

En esta parte del seminario el profesor hará una introducción básica a la coctelería. Además se tratará un punto tan importante como es la mise in place y estación central.



Además se hará la presentación del material necesario para coctelería, los diferentes tipos de copa y presentaciones.

Se elaborarán diferentes tipos de coctelería clásica.

## GESTIÓN DE RESTAURANTES de 16:00 a 19:00

---

En esta sesión presencial veremos qué conceptos hay que tener en cuenta para una correcta gestión de restaurantes.

Trataremos la importancia de la plantilla, el capital humano y el equipo de trabajo tanto de un departamento concreto como entre departamentos.

Análisis de la carta del establecimiento. Principios de Omnes y Menu Engineering.

La gestión de las compras. Qué comprar, cuándo y qué parámetros tener en cuenta.

La cuenta de explotación de un establecimiento. Qué la compone y para qué sirve.

## OBJETIVOS

---

- Aprender a realizar diferentes cócteles clásicos.
- Aprender variadas decoraciones básicas que nos permitan dar un toque especial a los cócteles realizados.
- Aprender a manejar cada uno de los utensilios de la estación central.
- Conocer los procesos a la hora de las preparaciones (coctelera o vaso mezclador).
- Aprender la cristalería adecuada a cada elaboración.
- Conocer los procesos de la mise en place de la estación central.



- Conocer las características de una buena plantilla de trabajo.
- Aprender a calcular el número de empleados y sus diferentes variantes.
- Aprender la estrategia de fijación de precios, la rentabilidad y popularidad de los platos de nuestra carta y saber en qué influye la correcta gestión de compras en un establecimiento.
- Saber interpretar una cuenta de explotación.

## **BIBLIOGRAFÍA**

---

Manual de asignaturas SEAS

## **MATERIALES NECESARIOS**

---

No es necesario ningún material para la realización de las prácticas.

## **DURACIÓN ESTIMADA**

---

7-8 horas.

Barman y coctelería 10:00 a 14:00 horas

Gestión de restaurantes 16:00 a 19:00 horas

***Puedes acudir todo el día aunque sólo estés matriculado en una de las dos áreas.***

## **TIMMING**

---

De 10.00 a 14.00 y de 16:00 a 19:00



## PROFESORADO

---

### **Juan Carlos Sánchez**

Profesor de ESAHM: Barman y coctelería  
Barman y maitre del Café de Oriente, Madrid.

### **Javier Rueda**

Gerente del restaurante Café de Oriente, Madrid.