

TRABAJOS DE INVESTIGACION, PPT, ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

Profesor a cargo MARIO OROSTICA T.

Módulo:

ELABORACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y ANALCOHOLICAS (E.B.A.A)

Enviar a correo del docente:

Profesor.gastronomia.mot@gmail.com

INSTRUCCIONES:

Leer, anotar, cortar y pegar en su cuaderno imágenes del bar.

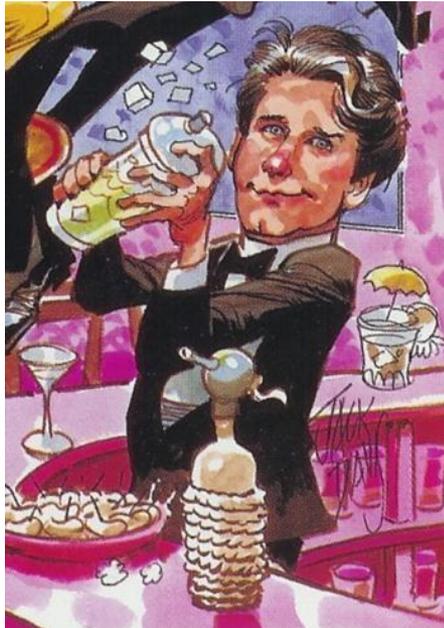
OBJETIVO:

- Conocer e Identificar técnicas de preparación de tragos.

AE: Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.

Criterio: Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.

BAR



LA MISE EN PLACE DEL BAR

- **De su calidad va a depender**

- **POSITIVAMENTE:**

- La rapidez de ejecución de la comanda.
- La temperatura del producto. (Casi siempre servir tragos fríos)
- La eficiencia y la elegancia del trabajo.



- **NEGATIVAMENTE**

- Las pérdidas de tiempo
- Las temperaturas inadaptadas.
- Ruidos, roturas, ambiente de trabajo desagradable

- **UNA BUENA MISE EN PLACE:**

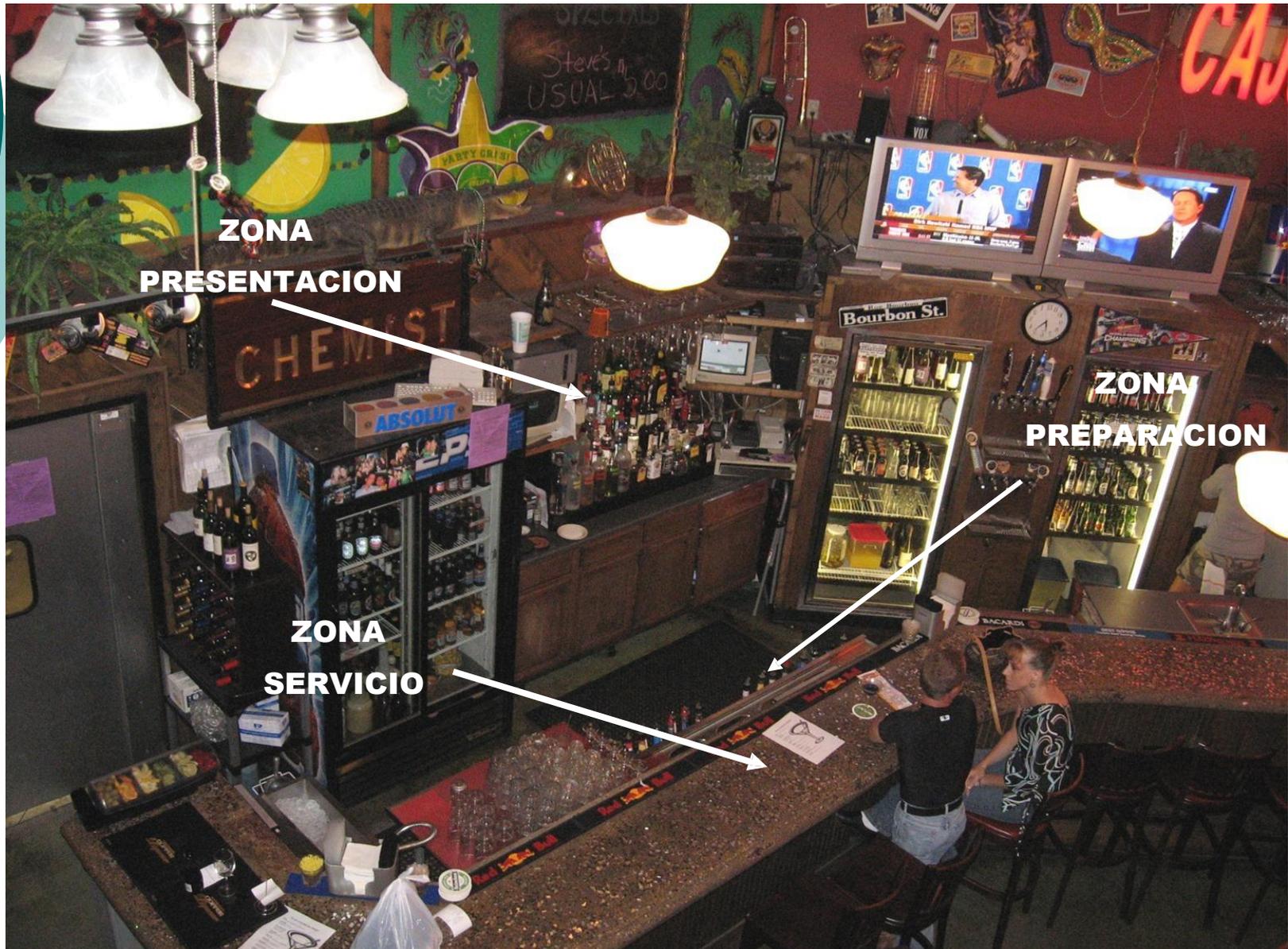
- La presencia de todo el material.
- La presencia de todos los productos necesarios.
- La división del bar en zonas (zona de presentación, zona de preparación, zona de servicio)

LA MISE EN PLACE DEL BAR

- A- Check list de herramientas
- B- Check list del botiquín.
- C- Presentación personal.
- D- Carga de hielo.



ZONAS DEL BAR



ZONA PRESENTACION



ZONA SERVICIO



ZONA PREPARACION



ZONAS DEL BAR

- **ZONA 1: ZONA DE PRESENTACION**

- Botellas limpias, etiquetas hacia el cliente.
- Una botella utilizada se guarda correctamente tapada exactamente en su lugar
- Coctelera, vaso mezclador a la vista del cliente.
- Operaciones que no hacen a la vista del cliente (decoraciones, vasos con bordes azucarados.)

- **ZONA 2: ZONA DE PREPARACION**

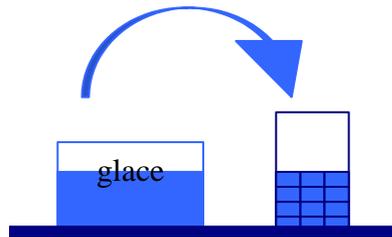
- Una parte de las preparaciones se hacen atrás de la barra del bar (decoraciones, copas cristalizadas)
- Otras frente a los cliente (dosificaciones, mezclas,..)

- **ZONA 3: ZONA DE SERVICIO**

- En esta zona, siempre hay una bandeja limpia, lo que obliga siempre tener 2 bandejas mínimo.

TECNICAS DE PREPARACION DE COCTELES

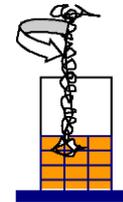
DIRECTO AL VASO



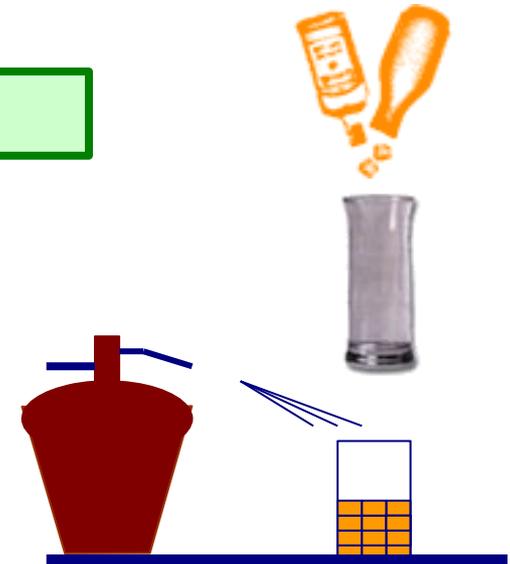
1. Poner hielos en el vaso



2. Verter productos según receta



3. Mezclar



4. Completar con soda si corresponde

TECNICAS DE PREPARACION DE COCTELES



1. Poner hielos en vaso mezclador

2. Poner el colador y gotear



3. Verter productos según receta



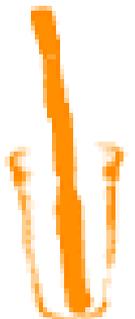
4. Revolver



5. Poner colador y servir

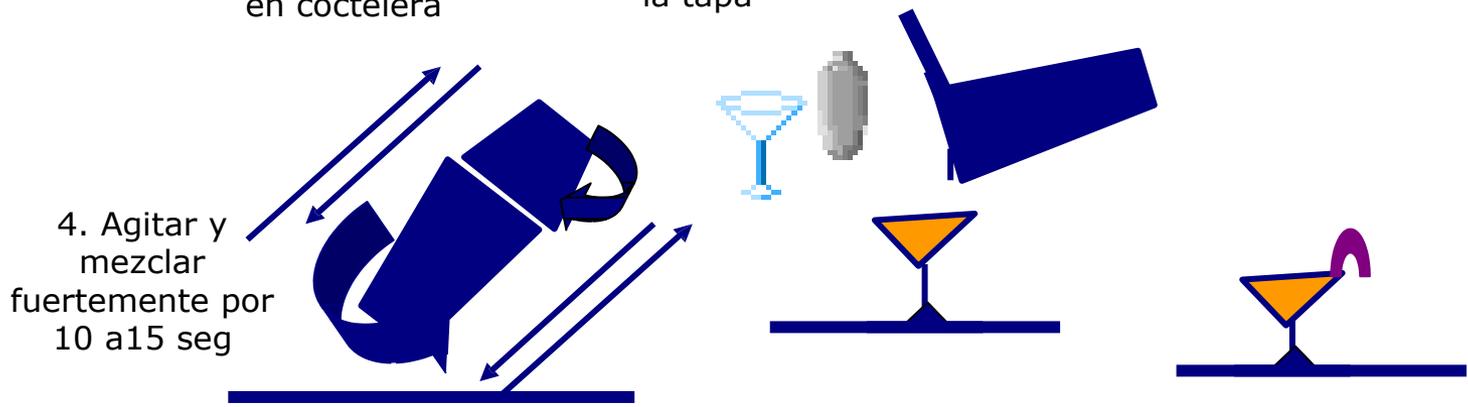
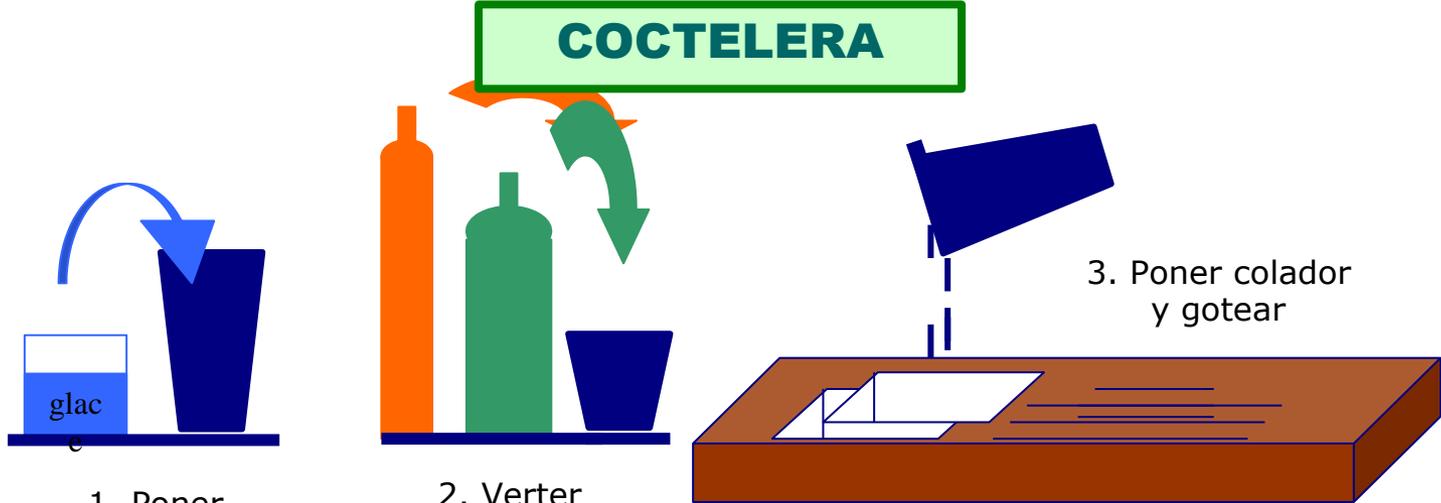


6. Decorar



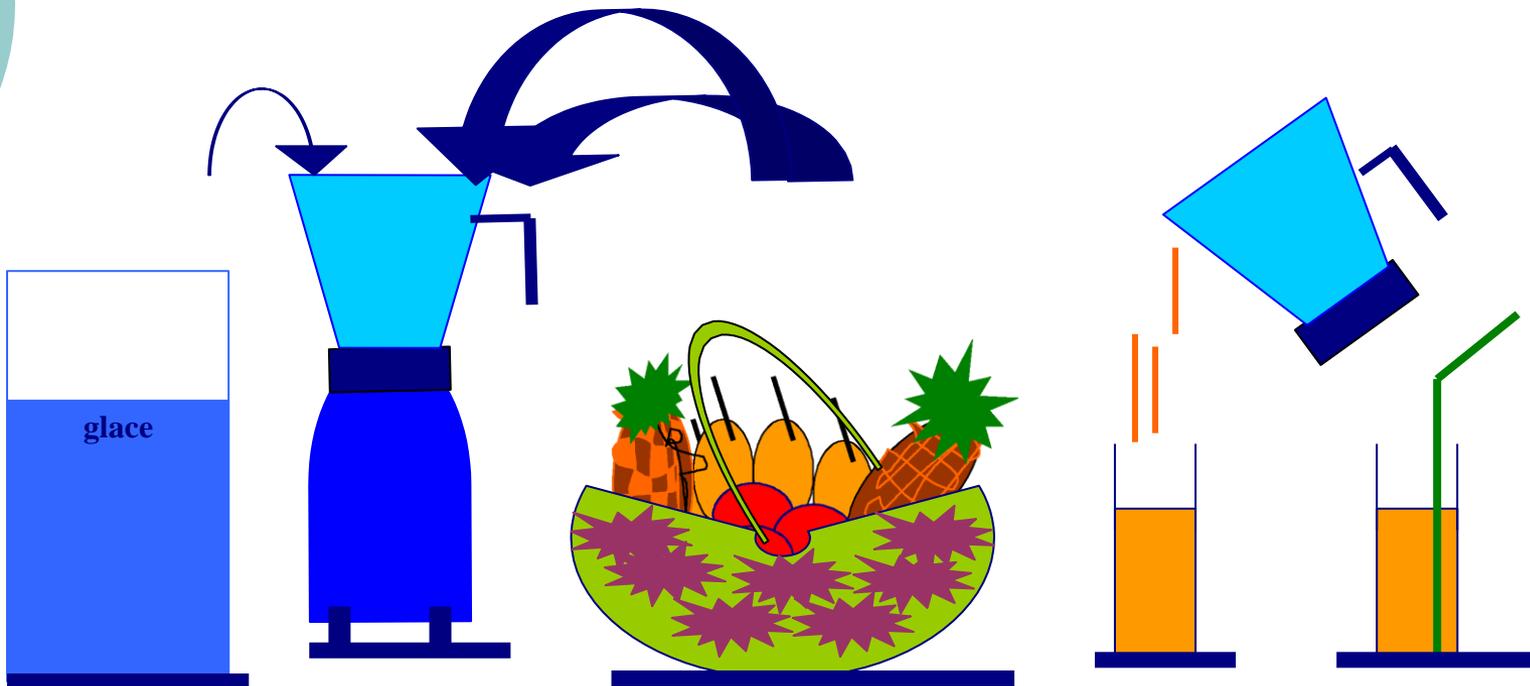
TECNICAS DE PREPARACION DE COCTELES

COCTELERA



TECNICAS DE PREPARACION DE COCTELES

LICUADORA



1- Poner frutas y hielo en licuadora y mezclar

2- Servir y decora

- 
- **MEDIDA USADA EN EL BAR (M)**
 - Corresponde a 50 cc.
 - **CUCHARA DE BAR (C.B)**
 - Puede indicar una medida de porcionamiento o diferentes aplicaciones que se dan a este utensilio.
 - **GOLPE O CHORRO (G)**
 - Líquido que escurre al inclinar y subir una botella, generalmente de bebidas alcohólicas.
 - **DASH O GOTAS (D)**
 - Generalmente dosificadas en productos muy aromáticos.

IMPLEMENTOS DE BAR



**DISPENSADOR
CONDIMENTOS**

RIMMER



IMPLEMENTOS DE BAR



CA

DECORACIONES



