



Guía para el profesor

Administración y
Preparación de Bebidas
LSGA 1807



Índice

Información general del curso	1
Metodología	2
Evaluación	3
Bibliografía	4
Tips importantes.....	5
Temario	6
Notas de enseñanza	8
Evidencia.....	8

Información general del curso

Modalidades

- Clave banner: LSGA 1807
- Modalidad: Presencial

Competencia del curso

Aplicar los conceptos de una gestión y operación eficaz en la industria de bares y discotecas.





Metodología

En este curso de Administración y Preparación de Bebidas se revisarán 15 temas divididos en tres módulos. En cada tema el participante encontrará:

- Una breve explicación del tema que ayudará al estudiante a ampliar su conocimiento.
- Una serie de lecturas y videos para mejor comprensión del tema.
- Actividades y aprendizajes con el propósito de aplicar y experimentar los conceptos estudiados.

A lo largo del curso, el participante debe trabajar en lo siguiente:

- 15 actividades
- 15 tareas
- 3 evidencias

Las actividades se realizan a través de la plataforma Canvas en las fechas indicadas.

Las evidencias son exámenes practico-teóricos que se realizan con las indicaciones y apoyo del chef docente.



Evaluación

Unidades	Instrumento evaluador	Porcentaje
15	Actividades	30
15	Tareas	30
3	Evidencias	40
<i>Total</i>		<i>100 puntos</i>

Units	Assessment Tools	Score
1	Activity 1	2
1	Homework 1	2
2	Activity 2	2
2	Homework 2	2
3	Activity 3	2
3	Homework 3	2
4	Activity 4	2
4	Homework 4	2
5	Activity 5	2
5	Homework 5	2
1-5	Learning Outcome 1	10
6	Activity 6	2
6	Homework 6	2
7	Activity 7	2
7	Homework 7	2
8	Activity 8	2
8	Homework 8	2
9	Activity 9	2
9	Homework 9	2
10	Activity 10	2
10	Homework 10	2
6-10	Learning Outcome 2	15
11	Activity 11	2

11	Homework 11	2
12	Activity 12	2
12	Homework 12	2
13	Activity 13	2
13	Homework 13	2
14	Activity 14	2
14	Homework 14	2
15	Activity 15	2
15	Homework 15	2
11-15	Learning Outcome 3	15
Total		100



Bibliografía

- Huerta, S., y Riva de la, J. (2018). *Manual práctico de coctelería: La coctelería al alcance de todos*. México.
ISBN: 9781976836114
- Marrero, V. (2019). *Haciendo dinero de bares y cantinas*. España.
ISBN: 9781690989684
- Salvatore, A. (2020). *Cocktails IBA 2020: Recipes, production, method and history*. Estados Unidos.
ISBN: 9798579481443
- Garza, E. (2021). *Vinos y viñedos del mundo: Un recorrido vinícola* (2a. ed.). México: Groppe.
ASIN: B01MTEQK6J
- Salvatore, A. (2020). *The Barman's book: All the theory of cocktails*. Estados Unidos: IBA.
ISBN: 9798579053459
ASIN: B08Q5MX7BD



Tips importantes

1. Aprender sobre cómo usar un *shaker* y *giger* de bebidas correctamente, así como también se recomienda que el alumno consiga un mandil largo.
2. Tener en cuenta que en este curso es parte de las prácticas el tomar bebidas alcohólicas, por lo cual se recomienda medirse tanto con apoyo del docente como del alumno.
3. Las bebidas correspondientes las pedirá el chef docente dependiendo de la preparación y los alumnos comprarán los insumos para su elaboración.
4. El maridaje para las bebidas no es obligatorio, pero sí se recomienda llevar algún tipo de comida o snack para quienes no están acostumbrados al consumo de alcohol.



Temario

Tema 1	Introduction to the study of bars and discos
1.1	Origins and evolution
1.2	Definition and concept of bartending
1.3	Beverages in Mexico
Tema 2	Classification by type of establishment
2.1	Bars in restaurants
2.2	Bars in hotels or lobby bars
2.3	Bars in discos and nightclubs
Tema 3	Beverage Classification
3.1	Cocktails
3.2	Wine
3.3	Beer
Tema 4	Liquors
4.1	Distilled beverages or spirits
4.2	Fortified fermented beverages
4.3	Liquors
Tema 5	Planning and organization of a bar
5.1	Recipe book
5.2	Costs
5.3	Ingredients
Tema 6	Market research and finances
6.1	Marketing for bartending
6.2	Liquors and wines menu
6.3	Menu designing and planning
Tema 7	Necessary facilities and equipment
7.1	Legal and sanitary requirements to be considered when opening a bar
7.2	Basic bartending equipment
7.3	Measuring units in the bar
Tema 8	Internal organization of a bar

8.1	Description of positions and profiles
8.2	Quality of the service in bars
8.3	Managing the staff
Tema 9	Storehouse and cost management
9.1	Strategies of inner control
9.2	Periodic automatic replacement (PAR) stock
9.3	Cleanliness at the counter
Tema 10	Bar control
10.1	Standard recipes and their cost
10.2	Equipment and glassware
10.3	Inventories
Tema 11	Basics of cocktail preparation
11.1	Elaboration methods
11.2	Bar mixtures
11.3	Garnishes or decorations
Tema 12	Sections of the bar counter
12.1	The counter
12.2	The back bar
12.3	Practical assembly of a counter
Tema 13	Non-alcoholic beverages
13.1	Water
13.2	Soft Drinks
13.3	Sodas
Tema 14	Hot Drinks
14.1	Coffee and coffee by-products
14.2	Tea service
14.3	The history of chocolate
Tema 15	Flair Bartending
15.1	Working Flair
15.2	Exhibition Flair
15.3	Flairbartending's attractiveness



Notas de enseñanza

Tema 1 Introduction to the study of bars and discos

En este tema se aprenderán los básicos de los bares y discos que existen y el saber cómo diferenciarlos para poder trabajar sobre cada uno de ellos y reforzar las ventas de los productos.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema es recomendable que el alumno investigue sobre todo tipo de bares existentes y reflexione si conoce alguno de los ejemplos en sus localidades.

Tema 2 Classification by type of establishment

En este tema se aprende sobre los bares existentes en diferentes tipos de establecimientos y cómo se maneja cada uno.

Notas para la enseñanza del tema:

Lo recomendable es que para este tema el alumno investigue qué establecimientos en su localidad y cercanía cuentan con bar integrado para su mayor venta de alcohol.

Tema 3 Beverage Classification

En este tema se aprende sobre las bebidas que existen, así como cocktails y otros tipos de fermentados para su preparación en bebidas y cómo utilizarlos.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema se le recomienda al alumno investigar de todas las bebidas alcohólicas que conozca y categorizarlas para su mayor entendimiento, así como saber cuáles son fermentadas y cuáles son destiladas.

Tema 4 Liquors

En este tema se enfoca más en los destilados, licores o bebidas “spirits” para su mayor entendimiento y saber cuáles son los que existen, de qué están hechos y su mejor preparación.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema se le recomienda al alumno investigar qué son los licores y cómo se hacen los más clásicos y las bebidas clásicas, para ir identificando qué bebidas llevan algún tipo de destilado de base.

Tema 5 Planning and organization of a bar

En este tema se ve lo que es la planificación y organización de un bar para su mayor éxito y venta, así como los lineamientos que este debe tener.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema se le recomienda al alumno investigar sobre los bares en su localidad y empezar a investigar qué tipo de organización y acomodo tienen para incrementar la venta de productos alcohólicos.

Tema 6 Market research and finances

En este tema se indaga sobre la parte de promoción y planificación de un bar desde qué tipo de promoción se debería de utilizar hasta el diseño de un menú de bebidas.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema se le recomienda al alumno visitar bares o establecimientos que cuenten con menú de bebidas para empezar a investigar cómo se elaboran y cómo promocionan sus productos, así como los precios y apartados que estos tienen.

Tema 7 Necessary facilities and equipment

En este tema se ve lo necesario para el armado de equipo para un establecimiento de venta de alcohol tanto de equipo pesado como equipo ligero, así como los lineamientos sanitarios y medidas requeridas.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema se recomienda que el alumno investigue sobre los mismos establecimientos y bares dentro de su localidad, para ver el equipo pesado y ligero a fin de considerar lo que se requiere para abrir un establecimiento como tal.

Tema 8 Internal organization of a bar

En este tema se ve lo relacionado con el organigrama de un bar y qué puestos pueden existir en este para saber cómo se lleva el tema laboral, así como los temas de calidad que estos deben de cumplir y el manejo de personal.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema se le recomienda al alumno investigar y comparar lo investigado en el tema con los establecimientos que conoce, para ver cuáles de ellos cuentan con los puestos que se explican en el tema y los factores de calidad que deben tener.

Tema 9 Storehouse and cost management

En este tema se indaga los lineamientos de manejo interno, limpieza general y cómo los productos se deben de inventariar, cuidar y reemplazar para el seguimiento de compras.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema se recomienda que el alumno investigue sobre sistemas de *re-stock* de productos y compras en un bar, así como sistema de inventariado.

Tema 10 Bar control

En este tema se indaga sobre el tema de precios y costeos de bebidas, inventarios y qué tipo de cristalería se ocupa para un bar y qué tipo de bebidas se sirven en cada uno de ellos.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema se recomienda al alumno investigar sobre la cristalería de los bares y cómo estos afectan a la venta de las bebidas, así como qué bebidas van en qué cristalería según sea el caso correspondiente.

Tema 11 Basics of cocktail preparation

En este tema se indaga sobre la preparación de bebidas, métodos, elaboración y decoraciones y *garnish* que se utilizan para las bebidas en general.

Notas para la enseñanza del tema:

Para este tema se recomienda al alumno que investigue en los menús de bebidas que conoce qué métodos son los más utilizados y qué tipo de *garnish* prepara cada establecimiento desde lo más común hasta lo más inusual.

Tema 12 Sections of the bar counter

En este tema se ven todas las secciones de un bar y la funcionalidad de cada una para una mejor logística y operatividad a fin de saber el mejor acomodo que facilite la operación y el trabajo.

Notas para la enseñanza del tema:

Se recomienda al alumno investigar y pedir permiso a negocios o bares de ver el acomodo de sus barras de manera interna para ver cómo las tienen seccionadas y su forma de separar y trabajar cada área.

Tema 13 Non-alcoholic beverages

En este tema se indaga sobre mezcladores de las bebidas y en general bebidas no alcohólicas que se pueden usar y preparar para un bar, así como las ventajas que cada uno de estos tienen.

Notas para la enseñanza del tema:

Se recomienda al alumno investigar sobre bebidas sin alcohol, tipos de aguas existentes y mezcladores usados regularmente en las bebidas.

Tema 14 Hot Drinks

En este tema se indaga sobre las bebidas calientes o infusiones como café o té, sus métodos de elaboración y la forma de incorporarlos en bebidas alcohólicas.

Notas para la enseñanza del tema:

Se recomienda al alumno aprender sobre infusiones como el té y el chocolate, así como las bebidas que utilizan estas preparaciones tanto alcohólicas como no alcohólicas.

Tema 15 Flair Bartending

En este tema se indaga sobre el *flair*, que es la práctica de realizar bebidas de una manera tipo exhibiciones para atraer e impresionar a los clientes con habilidades de malabares o espectáculo.

Notas para la enseñanza del tema:

Se recomienda al alumno investigar y ver rutinas de flair para empezar a practicar en una propia, para realizarla dentro de sus clases o evidencias.



Evidencia

El estudiante deberá demostrar con 3 evidencias los conocimientos y experiencia adquiridos en el curso donde será la información teórico-práctica de este mismo, ya sea sobre identificación de destilados y fermentados, así como la elaboración de bebidas.

Evidencia 1

Descripción:

En esta evidencia el alumno deberá crear su propia receta con base en un ingrediente principal, ya sea destilado o fermentado, explicar una sustitución para ese ingrediente principal con otro nombre u origen, costear la receta y al final clasificarla para su mayor punto de venta según los lugares que se conocieron con base en el módulo, para después elaborarla en el laboratorio correspondiente.

Objetivo:

Crear tu propia bebida, receta, clasificación y costeo para poner a prueba todo lo aprendido dentro del módulo.

Requerimientos:

- Shaker
- Vaso o copa respectiva
- Cuchara bailarina
- Giger medidor

Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Con los conocimientos adquiridos en el módulo, deberás crear tu propia receta con base en un ingrediente principal, ya sea destilado o fermentado.
2. Debe cumplir con los siguientes parámetros:
 - a. Ingrediente principal (fermentado o destilado).
 - b. Correcta sustitución según su origen o ingrediente principal.
 - c. Receta con cantidades, medidas, marcas y procedimiento.

- d. Costeo elaborado correctamente.
- e. Clasificación para su mayor punto de venta según los lugares que se conocieron en el módulo.
- f. Elaboración correcta según la receta de la bebida.

Evidencia 2

Descripción:

En esta evidencia, el alumno se encargará de hacer una rutina donde tendrá que preparar tres bebidas seguidas con mixers y una rutina de flair básica donde presente sus tres bebidas ante el chef docente y otro juez, junto con el equipo de bar e ingredientes que necesitaría en su bar para prepararlos.

Objetivo:

Practicar la preparación de bebidas, costeos y manejo de equipo necesario.

Requerimientos:

- Shaker
- Giger
- Copas o vasos necesarios
- Equipamiento necesario por cada alumno para la preparación.

Instrucciones para realizar la evidencia:

Para esta evidencia deberás preparar tres bebidas seguidas con mixers y una rutina de flair básica donde presentes tus tres bebidas. Además, deberás realizar el coste de cada una de las bebidas y el equipo necesario para prepararlas.

Deberás traer los insumos para realizar tus bebidas (o utilizar mermas de tus clases anteriores) y realizar tu requisición para que el chef docente maneje lo que se llegara a ocupar para trabajar la práctica y presentarla para que se califique tu desempeño.

Evidencia 3

Descripción: En esta evidencia cada alumno deberá crear una bebida de su propia idea y creatividad con apoyo del chef docente para presentar ante la clase, donde tendrán que equipar y recrear un bar en el laboratorio de gastronomía ante jueces y otros chefs invitados a la actividad.

Objetivo: Poner a prueba los conocimientos adquiridos durante todo el curso en una última prueba donde el alumno demostrará, ante su chef docente e invitados, su nivel de conocimiento en el mundo de las bebidas.

Requerimientos:

Utensilios e ingredientes necesarios para cada bebida.

Instrucciones para realizar la evidencia:

1. Crea una bebida propia, con su nombre, receta y procedimiento. Recuerda ser creativo.
2. Deberás traer todos los ingredientes para elaborar cinco bebidas, ya que se darán a probar a los jueces y el chef docente.
3. Presenta tu bebida ante el chef docente, tus compañeros y jueces invitados.

