



INSTITUTO NACIONAL DE FORMACION TECNICO PROFESIONAL  
(INFOTEP)

ASOCIACIÓN DE HOTELES Y RESTAURANTES  
DE SOSUA Y CABARETE

## GUÍA DIDÁCTICA PARA LA AUTOFORMACIÓN PROFESIONAL DEL ÁREA BAR Y RESTAURANTE

### COMPETENCIA "PREPARA BEBIDAS CORTAS Y LARGAS"

2001

#### CONTENIDO

- Instrucciones Generales
- Cómo utilizar esta guía
- Plan de Autoformación y Evaluación
- Sección Informativa
- Ejercicios y prácticas
- Bibliografía
- Créditos

#### Instrucciones generales

Con el estudio del presente material didáctico se pretende que él o la bartender desarrolle sus habilidades para elaborar bebidas cortas y largas según técnicas, normas y estándares establecidos.

Preparar bebidas cortas y largas (cócteles) consiste en combinar, equilibradamente, dos o más ingredientes para obtener otro producto con sabores y características diferentes.

Dentro de la Industria Turística, el bar es una de las que necesitan mejores profesionales por diversos motivos, entre los cuales podemos citar el acercamiento que, por norma general, suele existir entre el cliente y el empleado, la observación directa de todas las manipulaciones realizadas por el personal por parte de la clientela, por la gran psicología que deben tener los empleados, quizás mas que ningún otro departamento o empresa, por las condiciones que reúne la clientela y el tipo de servicio. Esto hace que este tipo de servicio sea sumamente delicado y exigente para el profesional.

El buen profesional que trabaja en estos establecimientos no es obra de un día, ni tampoco el resultado de unos estudios puramente teóricos, sino que es necesario la combinación de la teoría y la práctica constante, que permitirá adquirir experiencia, soltura y profesionalidad.

En este documento se plantean las informaciones, recetas y procedimientos que debe dominar el o la bartender para preparar las diferentes bebidas a fin de satisfacer plenamente lo solicitado por el cliente.

Al finalizar el presente material didáctico el o la bartender será capaz de:

- 1) Realizar la Mise -En -Place del bar.
- 2) Clasificar bebidas cortas y largas por su forma de preparación.
- 3) Elaborar bebidas cortas y largas (las más conocidas o solicitadas).

### **Cómo utilizar esta guía**

DEBES LEERLA CUIDADOSAMENTE Y:

El material está elaborado para ser estudiado en grupo de 3-5 personas en forma no escolarizada y sin instructor de tiempo completo.

La sección de práctica será realizada con la presencia del facilitador quien explicará y demostrará las actividades de aprendizaje pertinente.

El material contiene todas las informaciones necesarias, para adquirir las conductas propuesta en los objetivos; además de los ejercicios suficientes para que la información sea manejada con propiedad.

Los grupos se reunirán conforme a los calendarios establecidos para estudiar el material y resolver los ejercicios planteados. Si se presentan dudas que no puedan ser resueltas en el grupo se anotarán para consultarlas al facilitador en el momento oportuno. Cada ejercicio trae sus propias instrucciones, las que deberán ser atendida para dar eficacia al mismo.

### **Evaluación**

La evaluación será realizada en dos etapas

Primera etapa: estará dirigido a evaluar la sección informativa a través de pruebas objetivas.

Segunda etapa: Para evaluar las habilidades o destreza a través de pruebas prácticas o ejercicios directamente en el ambiente de trabajo o mediante la simulación de éste.

## Plan de autoformación y evaluación

A continuación te presentamos una tabla de las actividades de Enseñanza aprendizaje, debes indicar las fechas en que las realizarás. Una vez cumplida la actividad en la fecha prevista marca la casilla de cumplida, nunca debes pasar de una actividad a otra sin haber cumplido la anterior.

N°	Actividades de enseñanza-aprendizaje	Realización	
		Fecha	Cumplida
1	Inicia el estudio de la guía analizando las instrucciones generales, página 3-5. Si tiene dudas anótelas y consúltelas al facilitador.		
2	Estudia de manera individual y luego en grupo de 3-5 personas, la sección informativa correspondiente al tema No. 1 la realización de la mise- en- place del bar y la clasificación de bebidas por su forma de preparación, páginas 8-19. Anota las dudas e inquietudes y consúltelas con el facilitador.		
3	Resuelve el ejercicio No. 1 sobre realización de la mise- en- place del bar, página 34. Comenta los resultados con el grupo y preséntelos al facilitador.		
4	Realiza la práctica de ejercicio No. 1 sobre como preparar la mise- en - place del bar. Verifica la guía de evidencia, páginas 37-38.		
5	Continúa el estudio de la sección informativa, de manera individual y luego grupal, correspondiente al tema No. 2 Preparación de bebidas cortas, páginas 19-25. Anota las dudas e inquietudes y consúltelas al facilitador.		
6	Resuelve el ejercicio No. 2 relacionado con la Preparación le bebidas cortas, página 35. Comenta los resultados con el grupo y luego preséntelos al facilitador.		
7	Realiza la práctica de ejercicios No. 2 sobre elaboración de bebidas cortas. Verifica la guía de evidencia, páginas 39 - 40		
8	Continúa el estudio de la sección informativa, de manera individual y grupal, correspondiente al tema No. 3. Preparación de bebidas largas, páginas 26-32. Anota las dudas e inquietudes y consúltelas al facilitador.		
9	Resuelve el ejercicio No. 3 relacionado con la preparación le bebidas largas, páginas 36. Comenta los resultados con el grupo luego preséntelos al facilitador.		
10	Realiza la práctica de ejercicio No. 3 sobre preparación de bebidas largas. Verifica la guía de evidencia, páginas 41- 42.		

## **Sección informativa**

### **Introducción**

A continuación te presentamos el desarrollo de los diferentes temas que tienes que estudiar en cada una de las secciones informativas que te indica tu Plan Autoformación y Evaluación.

**TEMA I  
REALIZACIÓN DE LA MISE -EN -PLACE DEL BAR**

**TEMA II  
PREPARACIÓN DE BEBIDAS CORTAS**

**TEMA III  
PREPARACIÓN DE BEBIDAS LARGAS**

**TEMA I  
REALIZACIÓN DE LA MISE -EN -PLACE DEL BAR**

Consiste en la preparación de todo lo necesario para el desarrollo de un posterior servicio en el bar.

Su ejecución implica lo siguiente:

Limpieza del área física del bar.

¿Que hacer?

- Despolvar muebles fijos, tramos y barra con un paño húmedo apropiado para la ocasión.
- Limpiar el piso, zafacón y otros.

**Establecimiento:** del material de servicio, guarniciones, bebidas, comestibles, condimentos (sal, pimienta, salsa inglesa, canela, nuez moscada, amargo de angostura, apio).

*Realizar pedido al almacén.*

Esto se hace a través de formularios diseñados para tal fin.

- Ver ejemplos en las páginas siguientes.

*Recibir y ubicar lo solicitado.*

Una vez recibido el material y demás mercancías solicitadas, se procede a colocar una de éstas en su lugar correspondiente, así por ejemplo.

- Bebidas: en la tramería o exhibidor con las etiquetas de frente.
- Copas y Vasos: sobre la estación de servicio

*Previamente estas copas y vasos deben ser lavadas, secadas y pulidas.*

Para el pulido emplearemos una jarra metálica o de loza con agua muy caliente aplicando los bordes de las copas en los de la jarra para que se impregne con el vapor que desprende. También utilizaremos un paño de hilo para que no deje pelusa.

<b>PEDIDO DE SUMINISTROS VARIOS ( EXCEPTUANDO COMESTIBLES y BEBIDAS)</b>						
DEPARTAMENTO: LAS CANA BAR				05 de julio de 2001		
Cantidad pedida	Tarjeta No.	DETALLES	Unidad	Cantidad entregada	Costo	
					Precio	Importe
1		Caja Vasos Plásticos	10 onz.			
1		Fardo Removedores				
1		Fardo Servilletas	Peq. Fardo			
1		Fardo Sorbetes	Fardo			

Pedido por:		Entregado por:		Recibido por:		Dpto. Costos	
<b>REQUISICIÓN DIARIA DE BEBIDA</b>							
DEPARTAMENTO: LAS CANA BAR				05 de julio de 2001			
Existencias	Par Stock.	Cantidad Pedida	DETALLE	Tamaño	Cantidad entregada	Costo	
						Por unidad	Total
3	6	3	Botella Brugal Blanco	1/2			
1	2	1	Botella Chivas Regal	1/1			
1	2	1	Botella Vodka Absolut	1/1			
1	2	1	Botella Gin Tanqueray	1/1			
Entregado por:				Recibido por:		Control de costos	
<b>PEDIDO DE COMIDA AL ALMACÉN</b>							
DEPARTAMENTO: LAS CANA BAR				05 de julio de 2001			
Cantidad Pedida	Tarjeta	DETALLE	Unidad	Cantidad	Costo		
		Jugo de tomate	Latas				
Pedido por:		Entregado por:		Recibido por:		Dpto. Costos	

\* **Guarniciones y comestibles preparadas en forma de decoración:** en el refrigerador.

**1.3) Abastecer de hielo los depósitos:**

- Carritos
- Neveras
- Dispensadores

**1.4) Elaborar jugos y jarabe de azúcar.**

Se debe elaborar jugos de limón, piña, naranja, melón, chinola, etc y un jarabe a base de agua caliente y azúcar.

Nota: El procedimiento para su preparación será explicado/ demostrado por el Facilitador.

## **Realizar limpieza durante el servicio**

*¿Qué hacer?*

- Secar la barra constantemente.
- Cambiar ceniceros y servilletas (de papel).
- Limpiar periódicamente el refrigerador.
- Lavar la cristalería (si aplica).

## **Realizar limpieza al cierre del bar**

*¿Qué hacer? Limpiar y/o lavar:*

- El refrigerador o botellero.
- La máquina dispensadora.
- Las botellas de bebidas en servicio.
- Los vasos, licuadoras, ceniceros, cócteles, porta sorbete, etc.
- Estación de servicios y el mueble de servicio.
- El fregadero (si aplica)
- Limpiar el zafacón.
- El piso y la barra.

## **Realizar limpieza semanal. Es conocida también como limpieza general o profunda.**

*¿Que hacer?*

Retirar todos los equipos para su total limpieza de manera individual, ejemplo, un botellero es desconectado y retirado de su área de ubicación; se somete a limpieza y posible reparación.

Nota.- Esto mismo debe hacerse con los demás equipos y materiales de servicio.

## **Clasificación de bebidas por su forma de preparación**

Recordemos que el cóctel es la combinación de varias bebidas para conseguir una nueva con diferente colorido y sabor, pero guardando armonía entre todos sus componentes, siendo ésta la condición más difícil a la hora de realizar un buen cóctel.

Por su forma de preparación podemos clasificar los cócteles en:

- Batido en la coctelera.
- Removido en vaso mezclador.
- Directo al vaso -removido.
- Licuado.
- Directo al vaso.

## **Sección informativa**

## TEMA II

### PREPARACIÓN DE BEBIDAS CORTAS

Podemos dividir los cócteles en dos grandes grupos, de acuerdo a la cantidad que de ellos se sirve, que son:

- **Bebidas largas** (Long drinks)
- **Bebidas cortas** (Short drinks)

Las bebidas largas son cócteles o combinaciones que tienen una mayor cantidad de líquido, que se suelen servir en vasos o copas largas, mientras que el grupo de las bebidas cortas son bebidas o combinaciones de poca cantidad de líquido, sirviéndose en copa o vasos pequeños.

- A continuación detallamos lo correspondiente a las bebidas cortas más conocidas o solicitadas.

#### Preparación de bebidas cortas

##### 1. Daiquirí:

###### Ingredientes:

- \* 1/2 onza de Ron blanco
- \* 2/3 onza de Jugo de limón
- \* 2/3 onza de Azúcar líquida

###### Preparación

- Mezcla los ingredientes en la licuadora con hielo
- Sirve en copa de champagne y decora con rodada de limón y cherry.

##### 2. Old Fashion

###### Ingredientes:

- \* 1/2 onza de Whisky
- \* 1/3 onza de Azúcar
- \* 3 gotas de angostura

###### Preparación

Mezcla bien en el vaso para mezcla y sírvelo en un vaso Old fashion y agrega soda a gusto. Decora con cherry

##### 3. Brandy Alexander

###### Ingredientes:

- \* 1/2 onza de brandy
- \* 1/2 onza de crema de leche
- \* 1/2 onza de crema de cacao marrón

###### Preparación:

Mezcla fuertemente los ingredientes en la coctelera y sirve en copa champagne. Decora con canela.



#### **4. White Russian**

##### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Vodka
- \* 1/3 de licor de café
- \* 1/3 de crema de leche

##### Preparación:

Mezcla los ingredientes en un vaso a la roca con hielo y sírvelo

#### **5. Negroni**

##### Ingredientes:

- \* 2/3 onza de Campari
- \* 2/3 onza de Vermouth Rojo
- \* 1/3 onza de Ginebra

##### Preparación:

Mezcla los ingredientes en un vaso de 8 onzas Old Fashioned (Roca). Agrega hielo, decora con piel de limón y sirve en el mismo vaso.

#### **6. Sombrero**

##### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de crema de café
- \* 2/3 onza de crema de leche

##### Preparación

Mézcla los ingredientes con hielo y sírvelo en vaso de 8 onzas,

#### **7. Black Russian**

##### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Vodka
- \* 2/3 onza de crema de café

##### Preparación

Mezcla en un vaso de 8 onzas. Agrega hielo y sírvelo en el mismo vaso.

#### **8. Whisky Sour**

##### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de whisky
- \* 1/3 onza de azúcar líquida
- \* 1/3 onza de jugo de limón

##### Preparación:

Vierte los ingredientes uno por uno en la coctelera y bate fuerte y sirve en copa sour fría. Decora con rodada de limón y cherry.

### **9. Manhatan**

#### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Whisky Bourbon
- \* 2/3 onza de Vermouth Rojo

#### Preparación:

Mezcla los ingredientes en el vaso mezclador. Sirve frío en copa cóctel y aromatizar con angostura y decorar con cherry

### **10. Rob Roy**

#### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Scotch Whisky
- \* 1/2 onza de Vermouth Rojo
- \* 3 gotas de angostura

#### Preparación:

Mezcla todos los ingredientes en el vaso mezclador, sirve en Copa cóctel sin hielo y decora con cherry .

### **11. Pink Lady**

#### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Ginebra
- \* 2/3 onza de crema de leche
- \* 1 pizca de Granadina

#### Preparación:

Mezcla los ingredientes fuertemente en la coctelera y sirve en copa cóctel. Decora con cuello de granadina y azúcar.

### **12. Dry Martini**

#### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Ginebra
- \* 1/4 onza de Vermouth Seco

#### Preparación:

Mezcla los ingredientes en el vaso mezclador, con hielo en cubito y sirve en copa cóctel fría. Decora con aceituna o cáscara de limón.

### **13. Margarita**

#### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Tequila
- \* 2/3 onza de jugo de limón
- \* 2/3 onza de Cointreau

Preparación:

Vierte los ingredientes en la coctelera, bate fuertemente y sirve en copa de champagne. Decora pasando medio limón por el cuello de la copa y escarcha con sal.

**14. Rusty Nail**

Ingredientes:

- \* 1 onza de Whisky Escocés
- \* 1 onza de Licor de Drambuie

Preparación:

Remueve los ingredientes Old Fashioned (Roca) y sirve en un vaso con hielo. Agrega removedor.

**TEMA III**

**PREPARACIÓN DE BEBIDAS LARGAS**

**Piña Colada**

Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Ron Blanco
- \* 1 onza de crema de coco
- \* 3 onzas de jugo de piña

Preparación:

Vierte los ingredientes en la licuadora con hielo, licúa por dos (2) minutos y sírvelo en un vaso collins. Decora con trozo de piña y cherry.

**Salt Dog**

Ingredientes

- 1 1/2 onza de Vodka
- 4 trocitos de hielo

Preparación:

Remueve y termina de llenar con jugo de toronja (pomelo). Sirve en un vaso collins. Decoración sal alrededor del cuello del vaso.

**Cuba Libre**

Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Ron Dorado
- \*Coca cola

Preparación:

En un vaso High Ball con hielo y complete con coca cola. Decora con de limón.

**Screwdriver**

Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Vodka
- \* Jugo de naranja

Preparación:

En un vaso de High Ball con hielo remueve y termina de llenar con jugo de naranja. Decoración rodada de naranja.

**Tequila y Sunrise**

Ingredientes:

- \* 1/2 onza de Tequila, jugo de naranja, granadina

Preparación:

-En un vaso collins con hielo vierte el tequila. Después de la tequila completa con el jugo de naranja. Decora con rodaja de naranja y cherry y un sangrado de granadina.

**Tom Collins**

Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Ginebra
- \* 1/2 onza de azúcar líquida
- \* 1/2 onza de jugo de limón

Preparación:

-Mezcla los ingredientes en un vaso collins, completa con soda. Decora con rodaja de limón y cherry.

**Bloody Mary**

Ingredientes:

- \* Pizca de pimienta
- \* Pizca de sal
- \* 4 gotas de salsa picante ( Tabasco)
- \* 4 gotas de salsa inglesa
- \* 1/3 onza de jugo de limón
- \* 1 1/2 onza de Vodka \* Jugo de tomate

Preparación:

Mezcla todos los ingredientes directo en vaso collins remueve con la cuchara removedora agrega hielo y completar con jugo de tomate. Decora con rodaja de limón y tallo de apio.

Seguir el mismo procedimiento que el Bloody Mary cambiando el jugo de tomate por clamato.

## **Gin and Tonic**

### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Ginebra
- \* Agua tónica

### Preparación:

Decora con rodaja de limón. -En un vaso alto con hielo completa con agua

## **Fruit Punch**

### Ingredientes:

- \*4 onzas de jugo de naranja
- \*4 onzas de jugo de piña
- \*1/3 onza de jugo de limón
- \*1/3 onza de granadina
- \* 1 1/3 onza de azúcar líquida

### Preparación:

Mezclar los ingredientes en un vaso alto con hielo. Decorar con rodaja de naranja y cherry.

## **Ron punch**

### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Ron Dorado
- \* 3/4 onza de Vermouth Rojo
- \* 1/2 onza de crema de cacao marrón
- \* 1/3 onza de Granadina
- \* 1 gota de angostura
- \*2 onza de jugo de naranja
- \*1 onzas de jugo de piña

Vierte los ingredientes en orden en un vaso de 12 onzas. Mézclalo suavemente, agrégale cubitos de hielo y decóralo con jugo de limón,

## **Mai Tai**

### Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Ron Dorado
- \* 1/2 onza de Amaretto
- \*1/2 onza de Vennouth Rojo

### Preparación:

Mezcla estos ingredientes en un vaso de 12 onzas, agrega hielo y completa con jugo de naranja. Decórese con rodajas de naranja y cherry.

## **L.D Merengue**

### Ingredientes:

- \* 1 onza de Ron Dorado
- \* 1/2 onza de Ron Blanco
- \* 1 onza de jugo de piña
- \* 1 onza de jugo de naranja
- \* 1/2 onza de licor de guineo
- \* 1/2 onza de jugo de limón

Preparación:

Mezcla estos ingredientes bien en la coctelera y sírvelo en un vaso de 10 onzas y decórese con frutas.

**Los Fizz**

Preparación:

\*Coloca en la coctelera 3 o 4 cubitos de hielo, agrega el jugo de frutas, el azúcar y el licor. Agita fuertemente durante un minuto y vierte, a través del colador, el líquido en vaso collin. Completa con soda, hielo y sirva con sorbetes.

**Gin Fizz**

Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Gin
- \* 1 cucharada de Azúcar en polvo
- \* 1/2 onza de jugo de limón
- \* clara de huevo

**Golden Fizz**

Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Gin
- \* 1/2 onzas de jugo de limón
- \* 1 yema de huevo
- \* 1 cucharada de azúcar en polvo
- \* 1 cucharada de Granadina

**Silver Fizz**

Ingredientes:

- \* 1 1/2 onzas Gin
- \* 1 onza de jugo de limón
- \*2 cucharadas crema de leche (Leche Carnation)
- \*2 cucharadas crema azúcar en polvo y clara de huevo

**Orange Fizz**

Ingredientes:

- \* 1 1/2 onza de Gin
- \* 1 onza de jugo de naranja
- \* 1 cucharada azúcar en polvo

**Ejercicios y prácticas**

**Ejercicio N° 1**

- 1) En qué consiste la Mise -En -Place del bar.
  - 2) Explica cómo realizar la limpieza del área física del bar.
  - 3) Cita los cuatro (4) tipos de limpieza que se realizan en el bar y define cada uno de ellos.
  - 4 )Explica el proceso para realizar el pulido de la cristalería.
  - 5) Menciona los tres tipos de condimentos de uso en el bar.
- 1
  - 2
  - 3

### **Ejercicio No.2**

- 1) Cita los ingredientes para la preparación de un daiquiri y explica su forma de preparación.
- 2) Nombre los ingredientes para la preparación de un margarita y cita los pasos para preparación.
- 3) Cita los ingredientes para un Dry martini y explica su forma de preparación.
- 4) En qué consiste un Black Russian y explica su forma de preparación.
- 5) Define los ingredientes para un Whisky Sour y explica su forma de preparación

### **Ejercicio No.3**

- 1) Cita los ingredientes para un Gin Fizz y define su forma de preparación
- 2) Nombre los ingredientes para un Bloody Mary y explica el proceso para su preparación.
- 3) Identifica los ingredientes y medida correcta para la preparación de un Screwdriver
- 4) Define los ingredientes para un Tequila Sunrise y explica su forma de preparación
- 5) Cúales son los ingredientes para un Salt dog y explica su forma de preparación

<b>DESARROLLO DE LAS PRÁCTICAS</b>	
	Facilitador _____
Práctica No. _____	
NOMBRE DE LA PRÁCTICA <u>Preparación de la Mise-En-Place del bar.</u>	
OBJETIVO: Al finalizar la práctica el o la bartender será capaz de preparar la Mise-en-	

Place del bar acorde a las recomendaciones, técnicas y la política de la empresa.

ESCENARIO Se requiere de un bar formal para servicio al cliente.

DURACIÓN \_\_\_\_\_

MATERIALES Equipos y Utensillos: Cristalería, Licuadora, Coctelera, Destapador, Pal para hielo, Dispensador de hielo, Zafacones, Botelleros, Máquina dispensadora, Jugos, Toda clase de bebidas.

PROCEDIMIENTO El establecido a través de las explicaciones y demostraciones de facilitador, conjuntamente con los participantes.

Guía de Evidencia Desarrollo de la Práctica  
Num. \_\_\_\_\_

Nombre del participante: \_\_\_\_\_

Instrucciones: a continuación se presentan las actividades que van a ser verificadas en el desempeño del participante a través de la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una x aquellas actividades que hayan sido cumplidas por el participante durante su desempeño.

Desarrollo	SI	NO	APLICA
¿Definió la Mise-en-Place?			
¿Realizó la limpieza del área física del bar?			
¿Identificó los cuatro tipos de limpieza que se usan en el bar?			
¿Explicó el proceso para el pulido de cristalería?			
¿Seleccionó los condimentos que se usan en el bar?			

Facilitador: \_\_\_\_\_

Hora de inicio: \_\_\_\_\_

Hora de término: \_\_\_\_\_

Evaluación: \_\_\_\_\_

Observaciones: \_\_\_\_\_

### Desarrollo de las prácticas

#### GUÍA DE EVIDENCIA DESARROLLO DE LA PRÁCTICA

Num. 2 \_\_\_\_

Nombre del participante: \_\_\_\_\_



**INSTRUCCIONES:** a continuación se presentan las actividades que van a ser verificadas en el desempeño del participante a través de la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una x aquellas actividades que hayan sido cumplidas por el participante durante su desempeño.

Desarrollo	SI	NO	NO APLICA
¿Preparó el Daiquiri correctamente?			
¿Preparó el Margarita con los ingredientes y medidas establecidas?			
¿Citó los ingredientes para la preparación del Dry Martini?			
¿Preparó el Old Fashiond con los ingredientes requeridos y lo hizo en el envase correcto?			
¿Hizo el Ron Sour con los ingredientes y lo presentó en el vaso correcto?			

Facilitador: \_\_\_\_\_

Hora de inicio: \_\_\_\_\_

Hora de término: \_\_\_\_\_

Evaluación: \_\_\_\_\_

Observaciones: \_\_\_\_\_

<b>DESARROLLO DE LAS PRÁCTICAS</b>	
	Facilitador _____
Práctica No. _____ 3 _____	
NOMBRE DE LA PRÁCTICA Al finalizar la práctica el o la bartender será capaz de elaborar cócteles la función de su forma de preparación y siguiendo las recomendaciones establecidas	
ESCENARIO Se requiere de un bar formal para servicio al cliente.	
DURACIÓN _____	
MATERIALES Equipos y Utensillos: Cristalería, Licuadora, Coctelera, Destapador, Pal para hielo, Dispensador de hielo, Zafacones, Botelleros, Máquina dispensadora, Jugos, Toda clase de bebidas.	
PROCEDIMIENTO El establecido a través de las explicaciones y demostraciones de facilitador, conjuntamente con los participantes.	

**GUÍA DE EVIDENCIA DESARROLLO DE LA PRÁCTICA**

Num. 3\_\_

Nombre del participante: \_\_\_\_\_

**INSTRUCCIONES:** a continuación se presentan las actividades que van a ser verificadas en el desempeño del participante a través de la observación del mismo. De la siguiente lista marque con una x aquellas actividades que hayan sido cumplidas por el participante durante su desempeño.

Desarrollo	SI	NO	NO APLICA
¿Hizo la piña colada en el vaso correcto y utilizó los ingredientes requeridos?			
¿Preparó el Gin and Tonic con los ingredientes requeridos?			
¿Siguió los procedimientos para la preparación del Bloody César, es decir cambiar el jugo de tomate por el clamato?			
¿Identificó los ingredientes para la preparación del Fruit Punch?			
¿Preparó el Salt Dog con los ingredientes requeridos y lo presentó en el envase adecuado? on los ingredientes y lo presentó en el vaso correcto?			

Facilitador: \_\_\_\_\_  
 Hora de inicio: \_\_\_\_\_  
 Hora de término: \_\_\_\_\_  
 Evaluación: \_\_\_\_\_  
 Observaciones: \_\_\_\_\_

## BIBLIOGRAFIA

1. Escuela de Hotelería y turismo, Tomo 1. Restaurantes. Ediciones Daly S.S., España
- 2- González H. Domingo, Fernández José y Asencio Aníbal. Primer curso para Somellier. La Habana, noviembre, 1995.
- 3- José Cerra. Tecnología de Servicio. 1998. Tomo II. Madrid, 1998
- 4- Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA), Formación de Hotelería y Comercio. Colombia, 1981.
- 5- Molina Fernández y Gallego Jesús. Diccionario Técnico Hotelero.