

# **Montar un bar. Tipos de bares, equipamiento y bebidas**

**Autor: CARLOS AMERICO ALVAREZ UREÑA**

## Presentación del curso

**Montar un bar, los tipos de bares y tipos de bebidas en un bar...** En este curso aprenderemos sobre todo lo relacionado con el **bar**. Definición, clasificación, equipamiento, utensilios necesarios, etc.

También hablaremos sobre el tipo de bebidas (alcohólicas, aperitivos, licores) y la función del bartender, así como la definición del Mise en place.

# 1. El bar. Tipos de bares

## 1.- DEFINICION:

El Bar es un lugar, ambiente o establecimiento de recreación espiritual dedicado al expendio y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, así como otros productos con fines lucrativos o comerciales.

La expresión "Bar" surge a partir del vocablo "BARRIER", que significa "barrera" o "barra fija", mueble con el que se separaba el área de servicio de bebidas alcohólicas del comedor en las antiguas Tabernas Buffet americanas.

El nombre fue más adelante acortado a "Bar". Este nombre "Bar", nombre inicialmente usado para la "Barra" que daba descanso a los brazos tras la jornada de trabajo, empezó a ser el nombre de toda el área de trabajo para surtidores de cerveza y buffet. Finalmente el nombre se amplió a todo el lugar.

## ORIGEN:

El origen del Bar es desconocido. Según se cree, nació en los antiguos puertos de mar, a raíz de los viajes comerciales. Los primeros datos al respecto registran la aparición de "Tabernas" en la península de Yucatán.

De allí pasó a las antiguas colonias inglesas en Norteamérica, donde alcanzó desarrollo independiente. Muchos años después la idea del Bar, por entonces conocido como "Bar americano", se expandió a Inglaterra y Francia, y de allí a Europa y el resto del mundo.

## 2.- CLASIFICACION Y GENERALIZACION:

### a.- Bar Familiar:

El más sencillo de todos. Se encuentra normalmente en los hogares, en un pequeño espacio destinado a este fin.

El stock de bebidas es mínimo, difícilmente de más de una docena de botellas, y los utensilios con que cuenta son los indispensables.

El anfitrión improvisa mezclando licores que normalmente no se beben puros por sus efectos o el sabor.

### b.- Bar Profesional:

Es el Bar abierto al público, con montaje e instalaciones apropiadas.

Está dotado de un amplio surtido de bebidas, y equipos, cristalería y utensilios apropiados para el trabajo eficiente y un buen servicio. Requiere de profesionales con técnicas muy depuradas para su atención y administración.

## 3.- TIPOS DE BAR Y SERVICIOS QUE OFRECEN:

### a.- Bar de Cocteles:

Los Bares de Cocteles deben ofrecer una amplia variedad de tragos internacionales.

Normalmente cuentan con stock de buenas marcas y ofrecen un standard superior

de servicios de mesa. El personal trabaja bajo la supervisión de un Jefe de Bar o Cantinero Jefe.

**b.- Bar de Expendio de Banquetes o Servicio:**

Su función principal es servir al cliente a través de terceras personas. En la mayoría de los casos se ubica fuera de la vista del público. Se le considera como extensión de las operaciones de **Bodega**.

**c.- Bar de Funciones - Open Bar:**

No es permanente, por lo que se suele instalar con muebles desarmables. Su propósito es brindar servicio rápido en conferencias, cenas danzant, coffee break, etc.

**d.- Bar de Vinos:**

Normalmente ofrecen únicamente vinos o bebidas preparadas a base de ellos. También proporcionan piqueos fríos y calientes.

**e.- Bar de Restaurante:**

Bar exclusivo para los comensales de un restaurante. Ofrecen cocteles clásicos internacionales, y un stock de vinos de mesa y fortificados.

Normalmente está en la entrada del restaurante, al que sirve también como zona de recepción.

**f.- Bar de Piscina:**

Están situados en el área de la piscina o dentro de ella. Es frecuente que no utilice vasos de vidrio, pues las roturas representan riesgo para los pies descalzos.

**g.- Bar Público:**

Está abierto al público en general, ofrece una gama de cervezas y bebidas alcohólicas limitadas en marcas. Raramente ofrece cocteles preparados.

En algunos países se acostumbra servir con los licores un menú ligero o bocaditos ("tapas").

**h.- Piano-Bar:**

Es el Bar que ofrece música de piano como entretenimiento. Se sirven pocos cocteles.

**4.- EL BAR EN EL PERÚ - PERSPECTIVAS:**

En nuestro país se suele llamar Cantina. Los datos sobre su existencia se remontan a los años de la década de 1750, coincidiendo precisamente con las primeras corridas de Toros en la Plaza de Acho. Su clientela se limitaba a los nobles y miembros de familias influyentes.

Durante muchos años su desarrollo fue lento, apareciendo algunos "mesones" de estilo español, que ofrecían vinos y aperitivos de origen europeo. Es por esta época que se empieza a popularizar el aguardiente del puerto de Pisco.

En los años de la Independencia del Perú se establece la República y se instala una Cantina al interior de Palacio de Gobierno para usos oficiales. Tras la Primera Guerra Mundial (1914-1918) llegan al Perú inmigrantes europeos que abrieron

establecimientos hoteleros y afines, algunos de los cuales subsisten hasta la fecha, como el Country Club y los Hoteles Bolívar y Crillón.

En los bares de estos establecimientos trabajaron bartenders europeos, de quienes los bartenders peruanos aprendieron el oficio.

Otros afamados locales fueron el Bar Morris, El Trocadero, el Chez Víctor y el Hotel Maury, pionero del Pisco Sour.

En los años '60 y '70 numerosos establecimientos son abiertos, y el oficio se difunde, llegándose a fundar la filial nacional de la I.B.A., la Asociación Peruana de Barmen, que logró el Campeonato Mundial en México 1990.

En la actualidad el ritmo de la modernidad impone nuevas formas de Bar de distinta calidad y sofisticación, a la búsqueda de un servicio cada vez más eficiente para el cliente.

## **5.- IMPORTANCIA DEL BAR EN EL SECTOR TURÍSTICO-HOTELERO**

En los establecimientos hoteleros y afines el Bar se constituye como una de las principales fuentes de ingreso, dado el muy alto nivel de utilidades que produce. Esto se debe a que sus costos de operación son mínimos en comparación con los de Cocina.

El Bar es uno de los principales contactos del Hotel con el exterior, y es de vital importancia para el desarrollo del Turismo, sobre todo por ser sitio privilegiado de permanencia de los grupos de turistas extranjeros y nacionales, así como por ser depositario de algunos de los exponentes más caracterizados de la nacionalidad, como el caso del Pisco Sour, la Caipirinha, la Margarita, el Bellini, el Mojito, etc., que son altamente representativos de sus respectivos países.

## 2. Equipamiento del bar. Utensilios, cristalería y mobiliario

### 1.- UTENSILIOS, SU USO Y CUIDADO

Son las principales herramientas de trabajo del Bartender. De la inmensa variedad que existe citaremos los más importantes e indispensables:

#### A).- LA COCTELERA O SHAKER. -

Es una vasija de metal fuerte, generalmente de acero inoxidable o plqué, que consta de dos o tres cuerpos que se encajan unos en otros. Estas piezas son llamadas Vaso, Cubrevaso (que hace la función de colador), y Cubreboca (que sirve de tapón).

Existen varios tipos de Coctelera:

- **Coctelera Europea:**

De dos cuerpos: Vaso y tapa solamente.

- **Coctelera Americana o Tipo Boston:**

De dos vasos, uno de vidrio y otro de metal.

- **Coctelera de tres cuerpos:**

Generalmente de acero inoxidable.

#### B).- USOS DE LA COCTELERA:

Para batir un coctel, se tomará la coctelera con las dos manos a la altura del hombro, con la tapa apuntando hacia uno mismo, inmediatamente se agitará enérgicamente durante 8 a 10 segundos. De esta forma se obtendrá un buen coctel debidamente enfriado.

La coctelera no debe usarse para batir refrescos con gas, Champagne, vinos espumosos ni cerveza, pues al batir la tapa se soltará violentamente.

#### \* **El Vaso Mezclador. -**

Es un vaso de vidrio de 1/2 litro de capacidad. Se utiliza para mezclar y enfriar cocteles que no necesitan ser batidos. Con él se enfrían productos tales como jugos, vinos de Jerez u Oporto, licores o aperitivos. Como complemento de esta pieza tenemos el pasador o gusanillo y la cucharita mezcladora, con la que se mueve vigorosamente de arriba abajo, luego se cuela el contenido usando el pasador en la copa correspondiente.

No debe dejarse un coctel en el Vaso Mezclador pues el hielo se derretirá y echará a perder el producto.

#### \* **Colador para Coctel. -**

También llamado Gusanillo. Consta de una manija de metal rodeado por un alambre en espiral que se acopla en la boca del vaso, y sirve para evitar que pase el hielo, la espuma y las pepitas del limón cuando se sirve la bebida.

\* **El Medidor u Oncera. -**

Es un recipiente pequeño de metal, cristal o incluso de plata de ley. Sirve para dosificar con exactitud las diferentes bebidas que contiene un coctel.

En nuestro medio consta de dos copitas acopladas de capacidad variable, por lo general de una onza y media.

Complementan a los utensilios mencionados líneas arriba los siguientes:

\*Cucharita de mango largo.

\*Cuchillo para Bar.

\*Sacacorchos.

\*Hieleras de mesa.

\*Tenazas para hielo.

\*Tablas para corte de frutas.

\*Colador para jugos.

\*Destapadores.

\*Goterros para jarabes o jugos.

\*Exprimidor de limones, etc.

**2.- CRISTALERIA EN EL BAR: COPAS, VASOS Y OTROS.**

Existe un sinnúmero de copas y vasos a utilizar en un Bar. Sin embargo, dado que el propósito de este Curso es hacer conocer cuál es la cristalería realmente apropiada, mencionamos únicamente la Cristalería más utilizada e importante:

\* **Copas para Cocteles:**

- Copas Martini - Estándar para aperitivos.
- Copas Flauta para coctel.
- Copas Sour.
- Copas Cádiz o Tulipán.

\* **Copas para Vinos:**

- Copas Tulipán - Jerez clásico.
- Copas de Vino Blanco.
- Copas de Vino Tinto (Y otras especiales).
- Copas de Agua.

\* **Copas para Licores:**

- Copas para Licor - Cordial - Degustación.
- Copas de Pousse Café.

- Copas Straight up.
- Vasito para agua.
- \* **Copas para Cognac o Brandy:**
- Copas Estándar para Brandy o Cognac.
- Copas Petit Brandy o Cognac.
- Copas de otros modelos.

- \* **Vasos bajos de boca ancha:**

- Vaso Dumbler.

- \* **Vasos para Tragos Largos:**

- High Ball.
- Zombies.

- \* **Vasos para Cerveza:**

- Vasos para Cerveza tipo Pilsen.
- Vasos para Cerveza tipo Tulipán.
- Vasos para Cerveza tipo Chopp.
- Otros modelos.

### **3.- EQUIPOS, SU UBICACION Y MANTENIMIENTO:**

En un Bar profesional es conveniente disponer de los siguientes equipos:

- \*Máquinas para fabricar hielo en cubos o triturado (Hielo Frappé).
- \*Licuadoras o Batidoras eléctricas.
- \*Exprimidor eléctrico para Naranjas y Toronjas.
- \*Refrigeradoras y/o Conservadoras.
- \*Máquinas para lavar vasos.
- \*Máquina para enfriar copas y vasos, etc.

### **4.- MOBILIARIO DEL BAR:**

- \* Sillas.
- \* Mesas.
- \* Sillones.
- \* Banquitos.
- \* Auxiliares.
- \* Barra.



- Vitrinas para exhibición.

## **5.- SISTEMAS DE SEGURIDAD EN EL LOCAL. (Clase Práctica)**

### 3. Las bebidas. Alcohólicas, aperitivos y licores

#### 1. DEFINICION:

Las bebidas son alimentos de contenido energético variable, que al momento de consumirse se presentan siempre en forma líquida, acuosa o pastosa. Por su naturaleza y propiedades fundamentales tales como el aporte de energía y el calmar la sed, son fácilmente aprovechables por nuestro organismo en cantidades considerables.

#### ORIGEN:

El origen de las bebidas se remonta a los primeros instantes de existencia del ser humano, puesto que los líquidos son el más importante de todos los compuestos y uno de los elementos más básicos de la materia viva. Las bebidas se pueden encontrar en distintas formas tales como:

**En forma natural:** Es decir, sin intervención humana en su procesamiento. Tal es el caso del agua, la leche, los zumos de frutas.

**En forma artificial:** Algunas bebidas requieren de cierto tipo de elaboración a partir de mostos o zumos vegetales, o tratamientos especiales en el caso de productos de origen animal, tales como leche en polvo, huevos, materias grasas, etc.

**En forma industrial:** La mayor parte de las bebidas en la actualidad se elaboran industrialmente partiendo de mostos de vegetales, alcoholes, aguas purificadas y otros elementos autorizados por las legislaciones actuales, sumamente exigentes al respecto. Los vinos, aguardientes, licores, cervezas y refrescos son los principales ejemplos.

#### 2. OBTENCION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS:

Las bebidas alcohólicas se obtienen en una serie de procedimientos que pueden ser muy complejos. Otros, en cambio, son tradicionales y tienen muchos siglos de existencia.

Algunos de estos procesos son:

Fermentación simple.

Fermentación parcial o total.

Fermentación y destilación continua o compuesta, la que se puede aplicar a mostos de frutas, cereales, sustancias azucaradas, etc.

Infusión.

Maceración.

Digestión.

Percolación en alcohol de vino con sustancias aromáticas diversas, como por ejemplo frutas, semillas, granos, flores, raíces, corteza de frutas o árboles, hojas de vegetales, etc.

**LA FERMENTACION** : Es el proceso por el que el azúcar del mosto

o mezcla azucarada se transforma en alcohol por la acción de microorganismos llamados fermentos (levadura y mohos).

**LA DESTILACION** : Es el efecto de separar por medio del calor aplicado al contenido de alambiques u otros aparatos semejantes, sustancias volátiles de otras más fijas, enfriando posteriormente el vapor resultante para lograr su condensación y reducirlo nuevamente al estado líquido.

**LA INFUSION** : Es el proceso en el que los vegetales son sumergidos en alcohol de vino en tanques especiales, hasta que éste tome el sabor y aroma deseados.

**LA MACERACION** : Es el tratamiento recibido por los vegetales con alcohol de vino a temperatura ambiente para separar los compuestos solubles de los insolubles y luego proceder a su destilación. Este proceso puede durar desde algunas horas hasta 30 o más días según la materia a utilizar y el efecto a obtener.

**EL ALAMBIQUE** : Es un aparato destinado a la Destilación. Su nombre se deriva de la vieja Alquimia. Se compone de cuatro partes diferentes: La Caldera o Cucubita (Paila metálica o de vidrio), el Capitel o Cachimba, el Serpentín o Cuello de Cisne (Para la refrigeración), y la Probeta o Depósito para el producto final.

**PERCOLACION** : Maceración mas intensa, en la que se disuelven las sustancias salubres por lenta penetración del alcohol y son arrastradas hacia abajo.

**DIGESTION** : Se llama así a la extracción de las sustancias activas por la acción del calor, utilizando un aparato destilador con vapor en el que se ponen las hierbas, calentandolas durante largo tiempo a 45° -60° con alcohol diluido, realizandose la extracción en un periodo de tiempo mucho mas corto que con la simple maceración.

### 3. CLASIFICACION POR SUS PROPIEDADES:

Las bebidas alcohólicas se clasifican en:

- Aguardientes.
- Aperitivos.
- Licores.

### 4. BEBIDAS APERITIVAS Y ALCOHOLES O AGUARDIENTES

#### A.- APERITIVAS:

Son mixturas diversas con los que se pretende estimular el apetito, aunque muchas veces conducen hacia el efecto contrario. Su uso es muy antiguo, y se remonta hasta las primeras culturas del oriente. Se obtienen por complejos procesos como la fermentación de mostos y sustancias vegetales aromáticas, en algunos casos el añadido de alcohol de vino y azúcar, en otros casos destilación de fermentos aromatizados. Su graduación alcohólica es muy variable, desde los 0.5 hasta los 75 Grados G.L. o más.

Entre ellos podemos citar:

- Pastís o Anisados : Pernod, Anís, Ajenjo.
- Bitters : Campari, Fernet Branca, Angostura.
- Vinos aromáticos : Vermouth, Dubonnet, Cap Cors.
- Vinos Generosos : Jerez, Oporto, Madeira.
- Vinos de Mesa : Espumante, Blanco.
- Cocteles : Negroni, Americano, Manhattan.
- Otros : Cerveza.

## **B).- LICORES:**

Son bebidas hidroalcohólicas aromatizadas y azucaradas. Se obtienen por infusión, maceración en alcohol de vino o destilación de sustancias aromáticas como hierbas, raíces, flores, frutas, corteza de árboles, etc. Su graduación alcohólica varía desde los 20 hasta los 75 grados G.L.

Entre ellos podemos citar a:

- Licores Ordinarios:

Contienen entre 12 y 20 % de azúcar, y graduación de 12 a 25 grados G.L.

- Licores Semifinos:

Contienen entre 21 y 30 % de azúcar, y graduación de 31 a 39 grados G.L.

- Licores Superfinos:

Contienen entre 40 y 60 % de azúcar, y graduación de 40 a 55 grados G.L.

## **C).- AGUARDIENTES:**

Bebidas alcohólicas obtenidas por destilación de fermentos o mezclas con débil concentración de alcohol, el que se separa por la acción del calor, debido a la diferencia en el punto de ebullición del agua (100 grados C.) y el alcohol (78.5 grados C.). Su graduación alcohólica no es superior a los 80 grados G.L. Toman el sabor y aroma de la materia vegetal alcoholígena que lo produce.

Es así que encontramos aguardientes que se elaboran de:

- Uva : Pisco, Brandy, Cognac.
- Sustancias amiláceas : Whisky, Vodka, Ginebra.
  - Frutas : Calvados, Kirsch, Apple Jack.
  - Sustancias azucaradas : Ron, Cañazo, Cachaca (Pronunciar Cachassa).
- otros : Tequila.

## **5. LICORES Y BEBIDAS TIPICAS REGIONALES.**

### **ZONA NORTE:**

- La Chicha de Jor
- La Chicha demani
- Yonqui

- La Chicha Blanca
- Chiringuito
- Aguardiente

### **COSTA CENTRO**

- Guinda
- Licores y macerados de Fruta
- Pisco

- Cañazo
- Chicha Morada
- Cachina

### **ZONA SUR**

- Danazco
- Calientito

- Chicha de Maní
- Vino Quemado

### **ZONA ORIENTE**

- Chuchohuasi
- Uva Chado

- Mazato
- Siete Raices

## 4. El bartender. Definición, perfil y características

### 1. EL TRABAJO DEL BARTENDER.

La palabra Bartender es un término genérico que abarca la expresión "Barman". En español, Barman equivale a "cantinero". Sin embargo, esta palabra no denota el concepto moderno que representa la profesión del Bartender.

Si buscamos una definición lógica, hallaríamos que el Bartender es "la persona que combina y sirve bebidas alcohólicas solicitadas por los clientes en un Bar, restaurante u otro local, que registra el consumo, organiza, limpia y cuida la barra o mostrador donde se acomodan los clientes, controla la existencia de los insumos alcohólicos y solicita su reposición.

Hoy en día el término Barman (En plural: Barmen) se refiere a los varones. Para las damas que ejercen el atractivo oficio del Bar son denominadas Barmaid. El término Bartender se aplica a varones y mujeres por igual.

### 2. EL PERFIL DEL BARTENDER.

No todas las personas pueden desempeñar todos los trabajos. En el caso del Bartender, se exigen ciertos requisitos que mencionaremos tratando de no ser demasiado exigentes ni teóricos:

### 3. CARACTERÍSTICAS DEL PERFIL:

- > Personales
- > Relaciones Humanas
- > Técnicas y Experiencia

**Características personales** comprende los valores que debe reunir el postulante.

- > Presentación
- > Cortesía
- > Puntualidad
- > Honestidad
- > Buena Memoria

**Relaciones Humanas** comprende la forma de tratar a las personas.

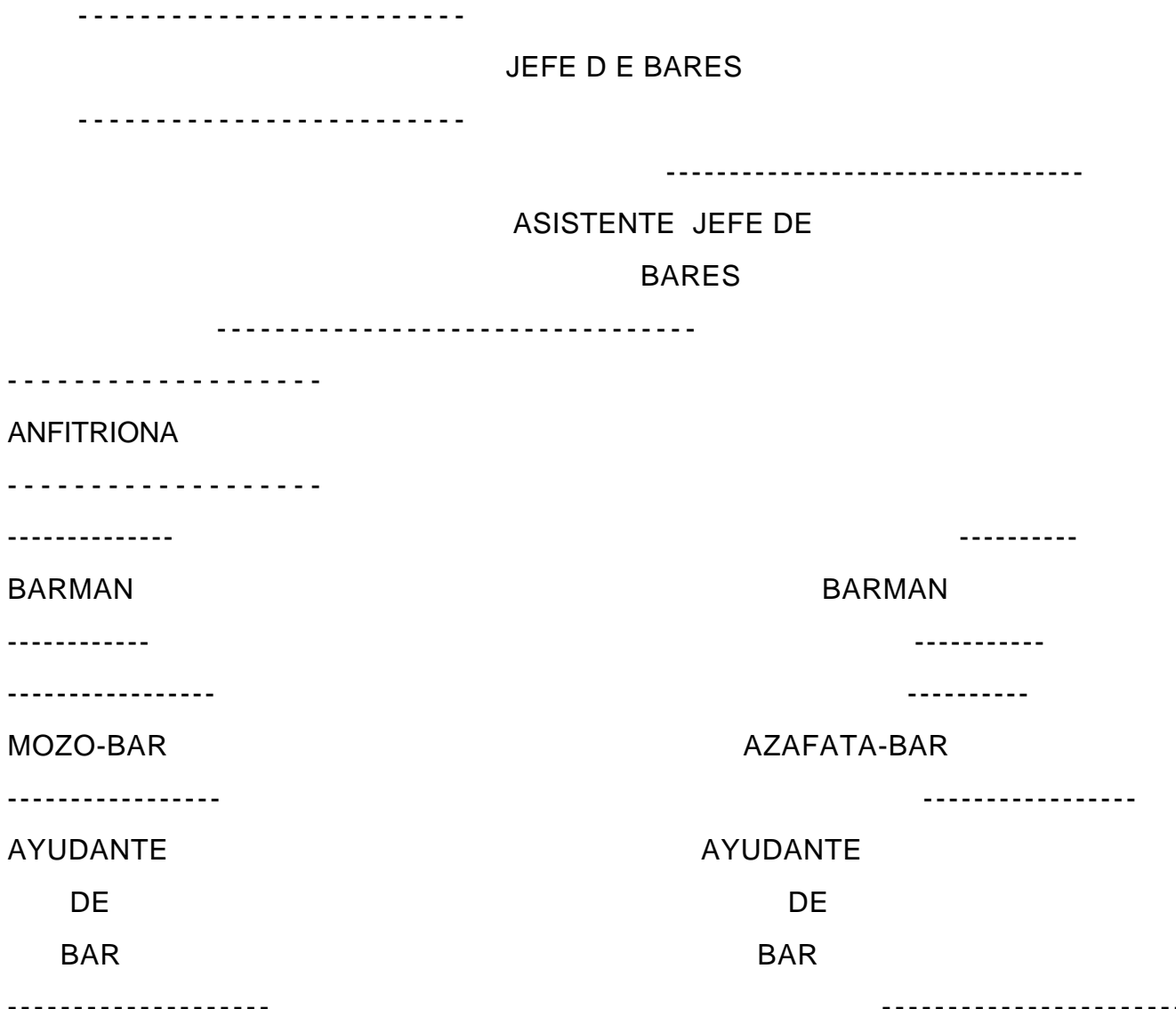
- > Fisonomista
- > Buen trato
- > Imagen
- > Discreto.

**Técnicas y Experiencia** comprende el conocimiento que tiene el

postulante del puesto de trabajo.

- > conocimiento del puesto
- > conocimiento de gastronomía
- > conocimiento del centro de trabajo
- > idiomas.

### 3. ESTRUCTURA ORGÁNICA DEL BAR.



### 4. FUNCIONES DEL BARTENDER.

La responsabilidad del Bartender varía según el tipo de Bar en el que labore. Además variará según la organización y tipo de administración que tenga el local. Sin embargo, en términos generales, se puede decir que las labores de un Bartender son las siguientes:

- Organizar el Bar o salón de Bar.
- Cuidar de la limpieza.

- Preparar y servir o hacer servir los tragos ordenados.
- Supervisar la labor de sus ayudantes, aprendices o azafatas.
- Atender a los clientes.
- Controlar el stock de Bar y solicitar su reposición.

El Bartender ha de estar preparado para desempeñar todas estas funciones, aunque tal vez en la actualidad no las lleve a cabo.

#### **A.- DISPOSICION Y CUIDADO DEL BAR:**

En el área de trabajo del Bartender se incluyen la Barra y los taburetes, la estantería o repisas donde se exhiben y guardan los licores, las cavas adyacentes al Bar (generalmente bajo el mostrador), y los equipos, utensilios y cristalería. Todos estos elementos deben ser organizados y cuidados para que el Bar funcione sin contratiempos.

#### **B.- ORGANIZACION:**

El Bartender debe decidir cual es el lugar más apropiado para mantener cada elemento del Bar, así como también la cantidad adecuada de los mismos. No existen dos Bares iguales, por lo tanto se debe estudiar y analizar el movimiento del establecimiento, especialmente en los momentos de mucho trabajo, para determinar la necesidad de éstos, y racionalizarlos convenientemente.

En la organización se incluye sobre todo la planificación de los tiempos:

En qué momento se recibirá el stock de productos, cuándo se harán los pedidos de reposición de mercadería, cuándo se controlará la existencia de insumos, utensilios y cristalería, etc.

#### **C.- MANTENIMIENTO:**

Las máquinas y equipos de Bar son susceptibles a deterioros, y requieren de mantenimiento. Debe haber comunicación permanente entre el Bartender y los técnicos encargados. Como en todo, siempre es mejor prevenir que lamentar.

#### **D.- LIMPIEZA:**

La limpieza del interior del Bar, los estantes, las botellas de licor, las cavas adyacentes, la barra y el área exterior, es responsabilidad directa del Bartender, aunque el personal cuente con encargados de limpieza. El Bartender debe supervisar que tanto el exterior como el interior estén siempre limpios y ordenados. Esta operación debe ser diaria, antes de abrir el Bar, y por lo menos una vez por semana debe hacerse una limpieza a fondo. La limpieza de las botellas, vasos y utensilios es de responsabilidad directa e intransferible del Bartender. Debe ser diaria, y puede aprovecharse para verificar su número, estado de operación y ordenamiento.

#### **5. RELACION CON OTROS DEPARTAMENTOS:**

Es importante que en un establecimiento exista un buen equipo de trabajo que incluya a todos los miembros del personal. Es adecuado ser educado y solícito con los colegas, así como con los compañeros de otras secciones. El Bar está en perpetua relación con otras secciones, tales como:



**A.- LA COCINA:**

Para el Bar la Cocina es de singular importancia, debido a que normalmente aquí se preparan los bocaditos, canapés y piqueos fríos y calientes. En el Bar se emplea mucho como herramienta de ventas el piqueo de promoción, la coordinación con la cocina debe, por lo tanto, ser fluida y cordial.

**B.- MANTENIMIENTO:**

Ya hemos encarecido la necesidad de coordinación constante entre el Bartender y los técnicos que permiten que su maquinaria y equipo esté siempre operativo.

**C.- COSTOS Y CONTROLES:**

La facturación y las cuentas son una responsabilidad del Bartender. Siempre debe seguir las instrucciones emitidas por Contabilidad, y colaborar con sus sugerencias. Los controles deben ser asumidos como una ayuda para el desarrollo de su trabajo, no como un estorbo.

**D.- EL ALMACEN O BODEGA:**

La coordinación con esta sección reviste gran importancia dado que es aquí donde se almacenarán los insumos con que trabaja el Bartender. No siempre los encargados de Bodega conocen todo lo necesario para el correcto almacenaje de los licores, el Bartender colaborará discretamente con el encargado de Almacén cuidando de no tratarlo como un ignorante. Los pedidos a Bodega deben hacerse con tiempo y oportunidad.

**E.- LA RECEPCION:**

Muchas veces la Recepción será un punto de ventas importante para el Bar. Asimismo, es donde las cuentas de los pasajeros del Hotel son centralizadas. La coordinación constante es, por lo tanto, necesaria para brindar un servicio de calidad. El Room-Service por lo general se solicita a la Recepción, la cual lo remite al Bar.

Es imposible considerar al Bar como una Sección aislada de las otras del establecimiento hotelero. De hecho, depende de ellos en muchísimas cosas. Convendrá siempre que el Bartender cultive buenas relaciones de trabajo con todas las secciones del Hotel, con lo que su trabajo se verá potenciado por los demás componentes de su centro de trabajo.

## 5. Mise en place. Definición y distribución del bar

### 1. DEFINICION:

#### A.- "MISE EN PLACE"

Es un término en francés que significa "Puesto en su lugar". Por supuesto, significa poner a punto el Bar para el trabajo. Comprende todas y cada una de las actividades o tareas que se realizan antes de abrir el Bar.

Estas actividades incluyen desde la limpieza, repaso y lavado de utensilios, equipo y cristalería, hasta la misma barra, sub-barra, etc., su orden y decoración para el turno correspondiente.

#### B.- LA ESTACION CENTRAL.

Es el lugar apropiado destinado a facilitar el trabajo de preparación al Bartender. Es un pequeño espacio de aproximadamente un metro cuadrado de extensión, en donde se colocarán los goteros, condimentos, portapajillas, removedores, mondadientes y demás elementos que faciliten su tarea al Bartender.

### 2. DISTRIBUCION INTERNA DEL BAR BARRA - SUB BARRA.

Atendiendo a la complejidad de propósitos y servicios que prestan los Bares, merece especial atención su instalación y equipamiento interno. Afortunadamente, casi todos los Bares tienen una similar estructura interna:

Los mismos accesorios, compartimientos, cavas para vinos, estantes para bebidas, productos enlatados, refrigeradoras, máquinas para enfriar refrescos y copas, estantes apropiados para la cristalería, amplios depósitos para hielo, grifos y purificadores para agua, calentadores para copas, sifones, tomacorrientes estratégicamente ubicados, colgadores para secadores, pozos para botellas de uso frecuente, estantes de exhibición de botellas; y sobre todo, espacio para que al menos dos personas se puedan desplazar con facilidad a la hora de mayor afluencia de público.

El profesional de la coctelería debe conocer ampliamente el sistema operativo de las diferentes unidades del Bar.

Es muy grande el número de accesorios que un Bar puede contener, por ello es importante que el Bartender se mantenga constantemente al día de las mejoras que la tecnología pone en la actualidad a nuestra disposición.

### 3. REQUISICIONES:

Son documentos (formatos, utilizados en el Bar para solicitar al almacén las reposiciones de los insumos, y estos pueden ser los siguientes:

- Pedido de Bebidas.
- Pedido de Comestibles.
- Pedido de Frescos.
- Pedido de suministros varios.

#### 4. TAREAS PREVIA (Práctica)

#### 5. EL HIELO, ALMA DEL COCTEL.

El hielo en abundancia es esencial para el Bartender profesional. Este elemento es considerado "el alma del coctel", y debe ser higiénicamente conservado en lugares de fácil acceso, y manipulado con cuidado y limpieza. Los cubitos de hielo se utilizan para servir los High Balls y las bebidas en las rocas, así como para refrescar y batir cocteles. El hielo Frappé se usa para licuar combinados, servir tragos largos, tragos Frappé y otras bebidas que se sirven con pajillas o cañitas.

El hielo, sea en cubitos o en Frappé siempre debe ser manipulado en cantidades apropiadas y con un cucharón o pala para hielo, así como una tenazas para hielo. La ética de un Bartender le obliga a **JAMAS** tomar el hielo con la mano, por más limpia que esté.

Un Bartender manipula elementos que ingresarán en el organismo del cliente, y con la salud del cliente no se juega. Además, si un cliente llega a verlo, es posible que ese cliente no solamente no vuelva, sino que haga propaganda negativa contra el establecimiento. En consecuencia, no usemos la mano para el hielo, sino los instrumentos especialmente diseñados para manipularlo.

Para asegurarse de lo frío de una bebida, hay que enfriar el vaso en que se va a servir, ya sea en el refrigerador, o colocando en el vaso cubitos de hielo y moviéndolo hasta que el vidrio escarche.

#### 6. ADORNOS Y DECORACION - CREATIVIDAD.

Es la actividad de carácter artístico que tiene por objeto la conjunción de distintos elementos destinados a embellecer y hacer agradable a la vista la presentación de los cocteles. Se logra principalmente a través de la creatividad de cada Bartender.

##### A.- SELECCION Y CONSERVACION DE INSUMOS PARA ADORNO.

El adorno, que es el arte de hacer agrandar a la vista, necesita de frutas seleccionadas, apropiadas y debidamente conservadas en nuestro stock. Los cortes de frutas destinados a este fin, se harán de acuerdo al movimiento promedio diario del establecimiento. Estos cortes en rodaja, media luna, trozos, tallados y otros decorativos, deben ser necesariamente consistentes y notorios en los cocteles. El buen gusto es, en este caso, muy importante. No es recomendable mantener los cortes durante mucho tiempo en reposo. Lo ideal, por supuesto, es producir el corte para cada coctel inmediatamente antes de servirlo, pero esto no es siempre posible. La regla de oro es mantener el corte el menor tiempo posible.

Una regulación importante es que la guarnición que acompañe el coctel debe ser comestible, o por lo menos, parte de un ingrediente de origen.

##### B.- GUARNICIÓN - SAZONADORES DE COCTELERÍA.

Es frecuente utilizar guarniciones autorizadas, como las aceitunas verdes sin relleno, los cebollinos encurtidos, entre otros. Debe cuidarse que las guarniciones de los tragos no sean las mismas que se utilizarán en los piqueos o bocaditos. El uso de Sazonadores de Bar es muy común entre los Bartenders. Los principales son la sal, la pimienta, la Salsa Inglesa, el Tabasco, la corteza de ciertos cítricos (limones, naranjas, toronjas).

##### C.- CREATIVIDAD.

El Bartender profesional no se conformará con preparar fórmulas o recetas conocidas y repetidas año tras año. Además de atender las exigencias de los clientes, un buen Bartender será creativo e inventará nuevos tragos y nuevos refrescos. Cuando acierte con un nuevo sabor, lo ofrecerá a su Jefe y a sus clientes de mayor confianza para que lo juzguen.

Aunque es posible que no todos los ensayos den resultado satisfactorio, en alguna ocasión deberá salir bien, y hay que intentar establecer este trago como trago típico del Bar. Ha sido de este modo como se han creado los más famosos tragos que hoy en día han pasado a formar parte de los cocteles oficiales de la International Bartender's Association (I.B.A.).

## 6. El cóctel. Propiedades, tipos y clasificación

### 1. DEFINICION:

El término castellano "cóctel" viene del inglés "Cocktail", que significa literalmente "Cola de gallo". Existen varias teorías que explican este extraño nombre. Quizá la más interesante sea aquella que señala que hacia el siglo pasado las bebidas eran adornadas con hojas y verduras de diferentes colores que a la vista recordaban la cola de un gallo. En todo caso, hoy en día el emblema de la Coctelería Internacional es la cola de un gallo que muestra los colores del arco iris.

Existen muchas definiciones de Cóctel. Nosotros planteamos la que creemos más completa, que señala que "El coctel es una combinación o mezcla ordenada de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, capaz de agradar al paladar más exigente, o a los conocedores del arte de preparación de combinados."

### ORIGEN:

Se sabe poco sobre el origen de los cócteles, a veces sólo hay leyendas que nos remiten a los primeros tiempos de los cócteles. Muchas de estas leyendas se conservan en las tabernas centroamericanas y caribeñas. Una de ellas nos cuenta que después de una pelea de gallos (pasatiempo popular en Centroamérica como en el Perú), se acostumbraba tomar un trago a la salud del vencedor. Para ello se decía en inglés: "Let us have a drink on the Cock-Tail", que se puede traducir como: "Brindemos un trago por la cola del gallo".

### 2. PROPIEDADES DE LOS COCTELES

Clasifican en categorías tales como:

#### A.- COCTELES APERITIVOS:

Combinados en cuya composición entran bebidas aperitivas. Con estos cócteles se pretende despertar el apetito, y se consumen normalmente antes de la degustación de algún alimento. Ejemplo: El Sidecar.

#### B.- COCTELES REFRESCANTES:

Combinados con ingredientes que tienden a calmar la sed. Se emplean por lo general bebidas gaseosas, aguas minerales o tónicas, soda, jugos de frutas, etc. Ejemplo: Gin Fizz.

#### C.- COCTELES DIGESTIVOS:

Combinados que en su composición llevan bebidas destinadas a facilitar la digestión de los alimentos. Los más comunes son el Cognac, Benedictine, Cointreau, White Spider, etc.

#### D.- COCTELES NUTRITIVOS:

Combinados que en su composición llevan bebidas que contienen vitaminas, tales como la leche, la crema de cacao, algarrobo , etc. y su consumo debiera hacerse en horas de la mañana; ejemplo,

Algarrobina, pisco flip, brandy Egg nogg.

### 3. METODOS DE ELABORACION:

Por su preparación o método de elaboración:

- Cócteles Batidos : Hacen uso de coctelera, batidora y/o licuadora.
- Cócteles Refrescados : Se utiliza el Vaso Mezclador.
- Cócteles Directos : Se preparan en el vaso o copa.

**LOS COCTELES BATIDOS:** En coctelera son aquellos que en su contenido llevan cremas, huevo, jugos u otros ingredientes similares. Se licúan aquellos que contengan pulpa de fruta o hielo frozen. Un ejemplo clásico es el Pisco Sour.

**LOS COCTELES REFRESCADOS:** Son por lo general aquellos que están compuestos por dos o tres ingredientes con un aguardiente o aperitivo. Nótese que hablamos de aquellos ingredientes que no son cremosos. Un caso típico es el del Manhattan.

**LOS COCTELES DIRECTOS:** Son los que se preparan en el mismo recipiente, vaso o copa, en que se sirven. El ejemplo típico es el Tom Collins. Otros tipos de cocteles relativamente poco conocidos en nuestro medio son los Cócteles Calientes, en los que entra una bebida caliente (Agua o leche por lo general), tales como el Grog, el Royal Coffee, el Irish Coffee, etc. Los llamados Cocteles Exóticos no tienen una forma específica de ser preparados, casi siempre son exclusividades de ciertos establecimientos. Los Cócteles Sin Alcohol tampoco poseen una forma especial de ser preparados, pudiendo ser Batidos, Refrescados o Directos, su única condición es no poseer ningún tipo de bebida alcohólica en su composición.

### 4. CLASIFICACION POR SU VOLUMEN:

Por el Volumen de sus componentes, los cócteles se clasifican en:

- Coctel corto Volumen de 7-10 cl. (70-100 ml.)
- Trago mediano :Volumen de 11-20 cl. (110-200 ml.)
- Trago largo :Volumen de 21-30 cl. (210-300 ml.)

El Coctel o Trago Corto es comúnmente subdividido en:

Coctel pre-dinner, o Aperitivo

Coctel after-dinner o Digestivo

**Ejemplos:** Pisco Sour, Coctel de Algarrobina, Manhattan, Sidecar, Rusty Nail, B & B, etc.

El Coctel o Trago mediano se prepara por lo general en vasos High Ball, copas para coctel doble, copas flauta, y en algunos casos vasos Old Fashioned (cuando el trago es "en las rocas"). Algunos tragos que encajan como ejemplos son el Negroni, Old Fashioned, Americano, etc. El Cóctel o Trago Largo es normalmente un trago pensado para clamar la sed. Se sirven en gran variedad de vasos.

**Ejemplos:** Singapore Sling, Pisco Collins, Cuba Libre, etc.

Retamos a usted, amigo lector, a que nombre algunos más en cada uno de los

anteriores ejemplos. Piense si le sería posible crear algunos tragos.

## 5. MEDIDAS Y EQUIVALENCIAS.

Las medidas y equivalencias son por sí mismas un capítulo amplio en el trabajo del Bartender. Además, existen diferentes medidas en Europa y en América, por lo cual nos limitaremos a algunas medidas mínimas cuidadosamente escogidas:

- La Onza : Medida anglosajona muy común. Equivale a 28.8 gramos, 2.8 cl., o aproximadamente 30 ml.
- El Drop, o Gota : Medida mínima.
- El Dash, o Golpe : Equivale aproximadamente a 30 gotas, o un chorrito pequeño.

Las regulaciones actuales de la I.B.A. buscan estandarizar mundialmente las medidas y equivalencias, por ello notaremos que no siempre se da una coincidencia exacta entre las medidas. Esto se explica también por el uso de diferentes sistemas de medidas: El sistema inglés o anglosajón, y el sistema métrico decimal.

- Botella de 700 ml. : Equivale a 23 Onzas.
- Botella de 750 ml. : Equivale a 25 Onzas.
- Botella de 1000 ml. : Equivale a 35 Onzas.
- Arroba : Equivale a 12 Litros.

Como es obvio, la medida más importante para el Bartender es la Onza.

## 7. Prácticas de bar (1/2)

### PRACTICA 1

#### COCTELES A PREPARAR

- 1.- GIN TONIC
- 2.- VODKA TONIC
- 3.- GIN CON GIN
- 4.- VODKA DRY
- 5.- CUBA LIBRE

#### BEBIDAS

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 | BOT. GIN BEEFRATER                |
| 1 | BOT. VODKA STOLICHNAYA.           |
| 1 | BOT. RON BLANCO APPLETON.         |
| 1 | BOT. RON DORADO APPLETON.         |
| 2 | BOT AGUA TONICA BACKUS CANADADRY. |
| 2 | BOT GINGER ALE 1 ½ LITROS c/u.    |
| 2 | BOT. COCA COLA 2 LITRO CADA UNO   |

#### COMESTIBLES

- |   |                                |
|---|--------------------------------|
| 1 | KG. LIMONES FRESCOS PARA JUGO. |
| 2 | BOLSAS DE HIELO                |

#### VARIOS

- |    |   |
|----|---|
| 01 | PQT. DE SORBETES  |
| 01 | PQT. DE SERVILLETAS.                                      |
| 10 | UND. DE SECADORES.  |
| 01 | PAQ DE PAÑOS YES (x 05 UND)<br>REMOVEDORES.<br>POSAVASOS. |

### PRACTICA Nº 2

#### COCTELES A PREPARAR

- 1.- PERU LIBRE
- 2.- SCREW DRIVER



- 3.- CHILCANO DE PISCO
- 4.- CHILCANO DE GUINDA
- 5.- SOL Y SOMBRA

**BEBIDAS:**

- 01 FRASCO BITTER ANGOSTURA
- 01 BOT. PISCO DE LOS REYES
- 01 BOT. VODKA STOLICHNAYA
- 01 BOT. CREMA GUINDA
- 02 BOT. CANADA DRY 1 ½ LITRO c/u
- 02 BOT. COCA COLA DE 2 LITROS C/U.
- 01 LITRO DE JUGO DE NARANJA SELVA.
- 01 BOT. JARABE DE GOMA.

**COMESTIBLES:**

- 01 FCO. CEREZAS (ROJAS CON COLA)
- 01 KG LIMONES FRESCOS PARA JUGO
- 04 UNID. NARANJA DE JUGO BONITAS.
- 02 BOLSAS DE HIELO

**VARIOS:**

- 01 PQT. SERVILLETAS
- 01 PQT. DE SORBETES.
- 10 UND. DE SECADORES.
- REMOVEDORES..
- POSAVASOS.

**PRACTICA Nº 3****COCTELES A PREPARAR**

- 1.- AMERICANO
- 2.- NEGRONI
- 3.- APPLETON COCTEL
- 4.- WHITE LADY
- 5.- DAIQUIRI COCTEL

**BEBIDAS:**

- 01 BOT. BITTER CAMPARI
- 01 BOT. GIN BEEFEATER
- 01 BOT. VERMOUTH ROJO PERLINO
- 01 BOT. RON APPLETON BLANCO
- 01 BOT. COINTREAU Ó TRIPLE SEC BARDINET
- 01 BOT. JARABE DE GOMA
- 01 BOT. JARABE DE GRANADINA BARDINET
- 01 BOT. SAN LUIS (1 ½ LITRO)

**COMESTIBLES:**

- 01 KG. DE LIMONES FRESCOS PARA JUGO.
- 01 FCO. DE CEREZAS CON COLA.
- 04 UNID. DE NARANJAS DE MESA.
- 02 BOLSAS DE HIELO.

**VARIOS:**

- 01 PQT. SERVILLETAS
- 01 PQT. SORBETES
- 10 PQT. SECADORES
- VASOS HIGHBALL DE 8 ONZAS
- COPAS COCKTAIL DE 05 ONZAS
- 02 LICUADORAS DE BAR "MARCA DRIMK MACHINE"
- 05 PEELERS PARA CITRICOS
- 04 MORTEROS PARA HACER CAIPHIRINHA (VIENE CON LA CACHACA)

**PRACTICA Nº 4****COCTELES A PREPARAR:**

- 1.- MARTINI DRY
- 2.- MANHATTAN
- 3.- OLD FASHIONED
- 4.- PISCO SOUR
- 5.- MARGARITA.

**BEBIDAS:**

- 01 BOT. COINTREAU Ó CURAÇAO TRIPLE SEC BARDINET

- 01 BOT. GIN BEEFEATER
- 01 BOT. VERMOURTH BLANCO SECO PERLINO
- 01 BOT. WHISKY JACK DANIELS
- 01 BOT. PISCO DE LOS REYES
- 01 BOT. TEQUILA BLANCO SAUZA
- 01 BOT. JARABE DE GOMA
- 01 BOT. AMARGO DE ANGOSTURA
- 01 BOT. VERMOUTH ROJO PERLINO

**COMESTIBLES:**

- ½ KILO AZÚCAR IMPALPABLE
- 1 ½ KG. LIMONES GRANDES PARA JUGO
- ½ KG. HUEVOS
- 01 FCO. CEREZAS ROJAS
- 01 FCO. ACEITUNA VERDE
- 01 FCO. CEBOLLITAS BLANCAS
- 06 UNID. NARANJA DE MESA
- 02 BOLSAS HIELO
- 01 KG. SAL

**VARIOS:**

- 25 UND. POSA VASOS
- 01 PQT. SORBETES
- 01 PQT. SERVILLETAS
- 10 UND. SECADORES
- COPAS MARTINI DE 04 ONZAS
- 06 COPAS MARGARITA DE 05 ONZA

**PRACTICA Nº 5****COCTELES A PREPARAR:**

- 1.- HARVEY WALL BANGER
- 2.- PLANTERS PUNCH
- 3.- TOM COLLINS
- 4.- GARIBALDI

## 5.- TEQUILA SUNRISE

**BEBIDAS:**

- 01 BOT. GALLIANO
- 01 BOT. VODKA STOLICHNAYA
- 01 BOT. RON MAYER'S (NEGRO)
- 01 BOT. GIN BEEFEATER
- 01 BOT. BITTER CAMPARI
- 01 BOT. TEQUILA DORADO SAUZA
- 04 LTS. JUGO DE NARANJA SELVA
- 01 BOT. SAN LUIS S/GAS
- 02 BOT. SAN LUIS C/GAS
- 01 BOT. JARABE DE GOMA
- 01 BOT. JARABE GRANADINA BARDINET
- 01 BOT. NECTAR DE PIÑA SELVA

**COMESTIBLES**

- 01 KG. LIMONES FRESCOS PARA JUGO
- 06 UNID. NARANJAS JUGO BONITAS
- 01 FCO. CEREZAS CON COLA
- 02 BOLSAS DE HIELO

**VARIOS**

- 01 PQT. SERVILLETAS
- 01 PQT. SORBETES
- UND. SECADORES
- 01 MONDADIENTES
- REMOVEDORES
- VASOS LONG-DRINK DE 12 ONZAS
- 10 COPAS FLAUTA DE 12 ONZAS

## 8. Prácticas de bar (2/2)

### PRACTICA Nº 6

#### COCTELES A PREPARAR

- 1.- SINGAPUR
- 2.- PIÑA COLADA
- 3.- MAI -TAI
- 4.- LONG ISLAND ICED TEA
- 5.- FROZEN DAIQUIRI

#### BEBIDAS:

- 01 BOT. CREMA DE GUINDA
- 01 BOT. TEQUILA DORADO SAUZA
- 01 BOT. GIN BEEFEATER
- 01 BOT. RON BLANCO APPLETON
- 01 BOT. VODKA STOLICHNAYA
- 01 BOT. RON DORADO APPLETON
- 01 BOT. CURACAO TRIPLE SEC BARDINET O KUYPER
- 01 BOT. CHERRY BRANDY BARDINET O KUYPER
- 01 BOT. JARABE DE GRANADINA BARDINET
- 01 BOT. JARABE DE GOMA
- 02 LTO. JUGO DE NARANJA SELVA
- 02 LTS. JUGO DE NECTAR DE PIÑA SELVA
- 02 BOT. COCA COLA (2 LTS C/U )

#### COMESTIBLES:

- 03 LTS. CREMA DE COCO
- 01 KG. LIMONES PARA JUGO
- 06 UNID. NARANJAS DE JUGO
- 01 FCO. CEREZAS CON COLA
- 01 LAT. DURAZNOS AL JUGO
- 01 KILO AZUCAR BLANCA
- 01 UNID PIÑA MEDIANA

- 02 BOLSAS HIELO
- 02 UNID. PIÑA EN RODAJAS

**VARIOS:**

- 01 PQT. SORBETES
- 01 PQT. SERVILLETAS
- 01 PQT. SECADORES
- 01 CJA. MONDADIENTES

**PRACTICA :Nº 7****COCTELES A PREPARAR:**

- 1.- RUSTY NAIL
- 2.- STINGER
- 3.- CAIPHIRIMHA
- 4.- BLACK RUSSIAN
- 5.- GODMOTHER

**BEBIDAS**

- 02 BOT. WHISKY BALLANTINES FINEST
- 01 BOT. DRAMBUIE
- 01 BOT. CREMA DE MENTA BLANCA
- 01 BOT. KAHLUA
- 01 BOT. VODKA STOLICHNAYA
- 01 BOT. AMARETTO D`SARONNO O KUYPER
- 01 BOT. BRANDY BARDINET
- 01 BOT. CACHACA 51 (IMPORTADORA EGUREN)

**COMESTIBLE:**

- 01 KILO DE AZUCAR BLANCA
- 01 FCO. CEREZAS
- 02 BOLSAS DE HIELO
- 01 KILO DE LIMONES DE CAJON

**VARIOS:**

- 01 PQT. SERVILLETAS
- 01 PQT. DE SORBETES

10 UNID. SECADORES  
REMOVEDORES CHICOS

### **PRACTICA N° 8**

#### **COCTELES A PREPARAR**

- 1.- GODFATHER
- 2.- FRENCH CONECTION
- 3.- SIDE CAR
- 4.- GOLDEN CADILAC

#### **BEBIDAS**

01 BOT. WHISKY BALLANTINE`S FINEST  
01 BOT. AMARETTO DI SARONNO  
01 BOT. COGNAC COURVOISIER  
01 BOT. COINTREAU  
01 BOT. GALLIANO  
01 BOT. CREMA DE CACAO BLANCA

#### **COMESTIBLES**

01 FCO. CEREZAS  
01 FCO. NUEZ MOSCADA  
02 LTS. LECHE EVAPORADA  
03 BOLSAS DE HIELO  
½ KG. LIMON

#### **VARIOS**

01 PQT. SORBETES  
01 PQT. SERVILLETAS  
10 UND. SECADORES  
VASOS OLDFASHIONED  
REMOVEDORES  
25 POSAVASOS

### **PRACTICA N ° 9**

#### **COCTELES A PREPARAR**

- 1.- ALEXANDER

- 2.- ALGARROBINA
- 3.- GRASSHOPPER
- 4.- BIBLIA
- 5.- WHITE RUSSIAN

**BEBIDAS**

- 01 BOT. CREMA DE CACAO MARRON BARDINET
- 01 BOT. BRANDY BARDINET
- 01 BOT. JARABE DE GOMA
- 01 BOT. PISCO DE LOS REYES
- 01 BOT. ALGARROBINA
- 01 BOT. MENTA VERDE BARDINET
- 01 BOT. CREMA DE CACAO WHITE KUYPER
- 01 BOT. OPORTO SANDEMAN ROJO
- 01 BOT. VODKA STOLICHNAYA
- 01 BOT. KAHLUA

**COMESTIBLES:**

- 01 FCO. CANELA MOLIDA
- 03 LATA DE LECHE EVAPORADA
- 01 KG DE HUEVOS
- 03 BOLSAS DE HIELO
- 01 FCO. CEREZAS

**VARIOS :**

- 01 PQT. SORBETES
- 01 PQT. SERVILLETAS
- 10 UND. SECADORES

**PRACTICA Nº 10****EVALUACION PARCIAL BEBIDAS**

- 01 BOT. GINGER ALE (1 ½ LTR)
- 03 BOT. COCA COLA (2 LTROS. C/U)
- 02 BOT. AGUA TÓNICA
- 01 BOT. SAN LUIS (1 ½ LTR)



02 LTS. JUGO DE PIÑA (NECTAR DE PIÑA)

02 LTS. JUGO DE NARANJA SELVA

### **COMESTIBLE**

02 LTS. CREMA DE COCO

01 KG. LIMONES PARA JUGO

1/2 KG. HUEVOS

02 LTS. LECHE EVAPORADA

01 LTA. PIÑA EN RODAJAS

02 UNID. NARANJAS DE MESA

01 UNID. PIÑA MEDIANA

02 BOLSAS DE HIELO

01 FCO. CEREZAS CON COLA

### **VARIOS:**

01 PQT. SORBETES

01 PQT. SERVILLETAS

10 UND. SECADORES

10 VASOS LONG DRINK 12 ONZAS

### **PRACTICA Nº 11**

#### **COCTELES A PREPARAR**

1.- FLAMINGO

2.- MEDIAS DE SEDA

3.- REY ALFONSO

4.- BOLERO

#### **BEBIDAS:**

01 BOT. CREMA DE BANANAS KUYPER

01 BOT. CREMA DE CACAO BLANCO KUYPER

01 BOT. TEQUILA BLANCO SOUZA

01 BOT. JARABE DE GRANADINA BARDINET

01 BOT. KAHLUA

01 BOT. RON DORADO APPLETON

01 BOT. CREMA DE CACAO MARRON BARDINET

**COMESTIBLES:**

03                   LATAS        LECHE EVAPORADA  
01                   FRASCO     CEREZAS CON COLA  
02                   BOLSAS HIELO

**VARIOS:**

01           PQT. SORBETES  
01           PQT. SERVILLETAS  
10           UND. SECADORES  
10           COPAS PARA COCKTAIL DE 05 ONZAS

**PRACTICA Nº12****COCTELES A PREPARAR**

- 1.-   PRIMAVERA
- 2.-   SHIRLEY TEMPLE
- 3.-   FLORIDA COCTEL
- 4.-   PUSSY FOOD

**BEBIDAS:**

01           BOT. JUGO DE LIMA (ROSES LINE)  
01           BOT. JARABE DE GRANADINA  
01           LTO. NECTAR DE PIÑA  
03           LTO. JUGO DE NARANJA SELVA  
03           LTO. JUGO DE MANGO SELVA (NECTAR)  
03           LTO. JUGO DE DURAZNO SELVA (NECTAR)  
01           LTA. JUGO DE TORONJA SELVA  
½           KG.   HUEVOS  
01           BOT. GINGER ALE 1 ½ LITRO  
01           BOT. SAN LUIS 1 ½ LITRO  
01           KG.   LIMONES PARA JUGO  
04           UNID. NARANJA DE MESA  
02           FCO. CEREZAS CON COLA  
02           BOLSAS HIELO  
01           BOT. JARABE DE GOMA

**VARIOS:**

- 01 PQTE. SORBETES
- 01 PQTE. SERVILLETAS
- 10 UNID. SECADORES  
VASOS LONG DRINK DE 12 ONZAS
- 10 COPAS FLAUTA DE 12 ONZAS

**PRACTICA Nº 13****COCTELES A PREPARAR**

- 1.- PONCHE DE FRUTAS
- 2.- VIRGEN COLADA
- 3.- CUCARDA
- 4.- BATIDA DE DURAZNO

**BEBIDAS:**

- 01 LTO. JUGO DURAZNO
- 02 LTA. CREMA DE COCO
- 01 LTA. PIÑA EN RODAJAS
- 01 LTO. JUGO DE PIÑA (NECTAR SELVA)
- 01 LTO. JUGO DE NARANJA SELVA
- 01 LTO. JUGO DE MANGO SELVA
- 01 LTA. DE DURAZNO AL JUGO SELVA
- 01 BOT. JARABE DE GRANADINA BARDINET
- 01 BOT. JARABE DE GOMA
- 1/2 KG. AZUCAR BLANCA
- 02 BOLSAS DE HIELO
- 1/2 KILO DE LIMONES
- 1/2 KILO CARAMBOLA
- 01 UNID. PIÑA MEDIANA
- 01 FCO. CEREZAS CON COLA

**VARIOS:**

- 01 PQTE. SERVILLETAS
- 01 PQTE. SORBETES

- 01 UNID. SECADORES  
COPAS FLAUTA DE 12 ONZAS

### **PRACTICA Nº 14**

#### **COCTELES A PREPARAR**

- 1.- BLOODY MARY
- 2.- COCTEL DE TOMATE
- 3.- CORTE DE FRUTAS PARA DECORACION

#### **BEBIDAS:**

- 01 BOT. VODKA STOLICHNAYA  
02 LTAS. JUGO DE TOMATE SELVA

#### **COMESTIBLES:**

- 01 FCO. SALSA INGLESA LEA & PERRINS  
01 FCO. TABASCO  
01 FCO. PIMIENTA BLANCA MOLIDA  
½ KILO LIMONES PARA JUGO  
01 KILO SAL REFINADA  
½ CABEZA APIO  
02 BOLSAS DE HIELO  
06 UNID. NARANJAS PARA JUGO BONITAS  
½ KILO CARAMBOLA  
01 UNID. MELON CHICO  
02 UNID. PIÑAS MEDIANAS  
01 FCO. CEREZAS CON COLA  
½ KILO DE CARAMBOLAS VERDES Y GRANDES

#### **VARIOS**

- REMOVEDORES
- 01 PAQUETE SERVILLETAS  
01 PAQUETES DE SORBETES  
01 PAQUETE SECADORES  
VASOS HIGHBALL DE 10 ONZAS

· POSAVASOS

## PRACTICA Nº 15

### EVALUACION FINAL

#### PRODUCTOS

01	LITRO.	JUGO DE NARANJA
01	LITRO.	JUGO DE PIÑA
01	LITRO.	JUGO DE MANGO
01	LATA	JUGO DE TORONJA
01	LATA	JUGO DE TOMATE
01	LATA	PIÑA EN RODAJAS
01	LATA	DURAZNO AL JUGO
01	LATA	COCTEL DE FRUTAS
02	LATAS	CREMA DE COCO
02	LATAS	LECHE EVAPORADA
01	LITRO	AGUA TONICA
02	LITRO	CANADA DRY
02	LITRO	7 UP
02	LITRO	COCA COLA
01	LITRO	SAN LUIS
01	KILO	LIMONES PARA JUGO
06	UNID.	NARANJAS DE MESA
½	KILO	CARAMBOLA
02	FRASCO	CEREZAS CON COLA
02	BOLSAS DE HIELO	

#### VARIOS

POSAVASOS Y MONDADIENTES

01 PQTE. SORBETES Y REMOVEDORES

01 PQTE. SERVILLETAS

UNID. SECADORES

VASOS HIGHBALL 10 ONZAS

VASOS LONG DRINK 12 ONZAS

COPAS FLAUTA 12 ONZAS

COPAS PARA COLADAS 12 ONZAS

COPAS PARA COCKTAIL DE 5 ONZAS

VASOS OLD FASHIONES DE 8 ONZAS

10 COPAS MARTINI DE 4 ONZAS