

Elaborar bebidas aplicando técnicas de mixologia clássica, avançada e molecular

Formação Modular Certificada
Área AEF - 811 | UC02135

www.dual.pt

Realizações

Este curso permitirá a cada um dos participantes:

- Definir normas e procedimentos de funcionamento para a utilização dos produtos e bebidas.
- Montar sistemas de controlo de consumos e custos dos produtos envolvidos.
- Coordenar a elaboração de fichas técnicas valorizadas, por forma a facilitar o cálculo do preço de venda destas misturas na carta de bar.
- Preparar e apresentar as bebidas de mixologia clássica, avançada e molecular ao cliente.

Destinatários

• Esta formação destina-se a **pessoas ativas residentes no Algarve** (empregados e desempregados), com idade igual ou superior a 18 anos e **com pelo menos o 12º ano de escolaridade**.

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- Exposições de sínteses metodológicas;
- Análise de situações reais e casos concretos (exemplos de problemas vivenciados pelos participantes no seu dia-a-dia);
- Exercícios práticos em que se irá elaborar bebidas.

Avaliação

- Avaliação contínua de participação em sessão e realização de um teste de avaliação escrito e/ou trabalho prático.
- Para a conclusão com sucesso, é necessário um resultado positivo na avaliação e uma assiduidade mínima de 90% da duração total do curso.

Valor

Participação gratuita (Formação financiada pelo Programa Regional ALGARVE 2030).

Apoios

- Pagamento de subsídio de alimentação, no valor diário de 6,00€, caso o formando esteja presente em pelo menos 3 horas de formação diária;
- Bolsa de formação, no caso de desempregados de longa duração (+ de 1 ano), que não estejam a receber subsídios por parte da Segurança Social;
- Seguro de acidentes pessoais.

Duração e Local de Realização

 Duração: 25 horas

Regime de formação: Presencial

 Restaurante pedagógico do Centro DUAL Portimão

Formação Modular Certificada - UC02135

Elaborar bebidas aplicando técnicas de mixologia clássica, avançada e molecular

Conteúdos

Conhecimentos

- Mixologia clássica, avançada e molecular – ingredientes, propriedades químicas e organolépticas.
- Técnicas de manuseamento de equipamentos, materiais e utensílios.
- Técnicas de preparação e apresentação.
- Unidades de quantificação e controlo de medidas, pesos e percentagens.
- Fichas técnicas, padronização de receitas, dosagens e captações.
- Aditivos alimentares – xantana, maltodextrina, alginato de sódio, colóide de cálcio, gluconolactato de cálcio, gelo seco, azoto líquido entre outros.
- Receitas de misturas clássicas.
- Tipologia das bebidas.
- Tipologia das misturas.
- Harmonização na mixologia – equilíbrio, combinações e contrastes sensoriais.
- Técnicas de cálculo de preços de custo.
- Técnicas de cálculo do preço de venda.
- Técnicas de exposição das misturas na carta de bar.
- Normas da qualidade do serviço.
- Técnicas clássicas de mixologia- “building”, “rimming”, “muddling”, “shaking”, “stirring”, “blending”, “throwing”, “layering”, “garnish”, “double strain” e “dry shake”.
- Técnicas avançadas de mixologia - “building”, “rimming”, “muddling”, “shaking”, “stirring”, “blending”, “throwing”, “layering”, “garnish”, “double strain” e “dry shake”.
- Divisões das misturas por capacidade (“short”, “medium” e “long”), e por características (“before dinner”, “after dinner”, digestivas, refrescantes, fortificantes, “shots” e misturas para grupos).
- Técnicas de mixologia “home made”.
- Técnicas de mixologia molecular.
- Gestão de stocks e validade dos produtos – método “F.E.F.O” (“first expired, first out”).
- Sustentabilidade e economia circular na restauração e bar – âmbito e princípios de circularidade.
- Desperdício na restauração e bar – alimentar, energético, água, embalagens, entre outros.
- Normas de higiene e segurança alimentar.
- Normas de segurança e saúde no trabalho.

Aptidões

- Analisar os planos estratégicos e documentos orientadores do estabelecimento.
- Desenhar o manual de serviço descrevendo todas as receitas das misturas que constam na carta de bar.
- Definir procedimentos para aplicação e utilização otimizada dos produtos.
- Aplicar técnicas de valorização das fichas técnicas.
- Calcular o preço de venda das misturas na carta de bar.
- Aplicar técnicas de monitorização e controlo dos consumos e custos dos produtos.
- Aplicar as técnicas de mise-en-place na organização do serviço.
- Identificar as concentrações e percentagem de álcool por volume das diferentes bebidas e produtos utilizados.
- Aplicar as técnicas de execução de mixologia clássica.
- Aplicar as técnicas de mixologia avançada.
- Executar misturas em Pre-batch.
- Executar cocktails clarificados.
- Executar espumas, ares, caviars e bombons e outros, utilizando aditivos alimentares.
- Executar “syrops”, “purees”, “shrubs”, “aromatic bitters”, “sweet & sour”, “fat wash”, entre outras
- Aplicar técnicas de comunicação nas equipas de trabalho.
- Aplicar técnicas e instrumentos de avaliação desempenho.
- Gerir os stocks e validade dos produtos.
- Aplicar técnicas de limpeza e higienização de espaços, equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar.
- Aplicar medidas de redução do desperdício alimentar.
- Aplicar as normas de HACCP.
- Aplicar as normas de segurança e saúde no trabalho.

Atitudes

- Responsabilidade pelas suas ações e pelas de terceiros.
- Autonomia no âmbito das suas funções.
- Cuidado com a apresentação e postura pessoal.
- Sentido crítico.
- Sentido de organização.
- Sentido criativo.
- Rigor.
- Liderança.
- Proatividade e criatividade.
- Cooperação com a equipa.
- Flexibilidade e adaptabilidade.
- Sentido de responsabilidade.
- Respeito pelos princípios da sustentabilidade.
- Respeito pelas normas de segurança e qualidade alimentar.
- Respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho.

Duração: 25 horas