

# 8. Servicio de coctelería y vinos

## INTRODUCCIÓN

En este módulo, que tiene una duración de 152 horas pedagógicas, se busca que los y las estudiantes desarrollen habilidades para la preparación de coctelería y técnicas de servicio de vinos desde la perspectiva de la industria hotelera. De este modo, se espera que reconozcan los distintos tipos de cóctel, así como los diferentes tipos de cepas de vino para satisfacer los requerimientos de los clientes.

En este módulo, de carácter netamente práctico, se pretende que las y los estudiantes aprendan a establecer las diferencias entre los elementos necesarios para la elaboración de los cócteles (como los tipos de destilados y los diferentes procesos de destilación), los utensilios para realizar las preparaciones (como las cocteleras y los vasos mezcladores), y los distintos tipos de cristalería en que las bebidas alcohólicas y no alcohólicas pueden ser servidas. Además, se busca que logren calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas necesarias para su provisión interna.

Asimismo, se espera que los y las estudiantes logren las competencias para realizar el servicio del vino y que logren identificar, por medio de la degustación, las diferentes características organolépticas de los vinos blancos, rosados y tintos. También se pretende que puedan sugerir el consumo de vinos determinados, en función de los platos solicitados. Además, se busca que sean capaces de ofrecer y presentar los cócteles y vinos según sus características, de manera responsable e informada, dando una breve explicación.

## APRENDIZAJES ESPERADOS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

| MÓDULO 8 · SERVICIO DE COCTELERÍA Y VINOS   |  | 152 HORAS                          | CUARTO MEDIO |   |
|---|--|------------------------------------|--------------|---|
| OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD   |  |                                    |              |   |
| <p><b>OA 8</b></p> <p>Realizar montaje de eventos y servicios, disponiendo los espacios, equipos, implementos y ornamentos de acuerdo a los objetivos y programa del evento y orientaciones del cliente y considerando normativa sanitaria, de seguridad y prevención de riesgos.</p> |  |                                    |              |   |
| APRENDIZAJES ESPERADOS  | CRITERIOS DE EVALUACIÓN  | OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS |              |   |
| <p><b>1.</b> Elabora los cócteles para el evento de acuerdo al servicio, cuidando normas de higiene y respetando los requerimientos del cliente.</p>  | <p><b>1.1</b></p> <p>Identifica los tipos de cócteles para eventos, utilizando técnicas de preparación según las características del evento y los requerimientos del cliente.</p>  | C                                  | D            | E |
|   | <p><b>1.2</b></p> <p>Calcula la cantidad de insumos para la preparación de cócteles en grandes cantidades, de acuerdo a los requerimientos del evento.</p>   | B                                  | C            | D |
|   | <p><b>1.3</b></p> <p>Prepara cócteles para diversos tipos de eventos, utilizando los implementos, utensilios e insumos adecuados, de acuerdo a lo solicitado por el cliente y aplicando normas de higiene en la preparación.</p> | B                                  | C            | D |
| <p><b>2.</b> Realiza el servicio de vinos aplicando las técnicas correspondientes, de acuerdo al servicio ofrecido en el evento.</p>  | <p><b>2.1</b></p> <p>Maneja los diferentes tipos de servicio de vino, de acuerdo a las características del evento, según los servicios contratados por el cliente.</p>   | C                                  | D            |   |
|   | <p><b>2.2</b></p> <p>Determina maridaje (armonización de vinos y comidas según las características organolépticas de los alimentos), de acuerdo al servicio ofrecido a los clientes del evento.</p>                              | A                                  | C            | D |
|   |  | E                                  | I            |   |

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| NOMBRE DEL MÓDULO  | Servicio de coctelería y vinos  |
|--|---|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE  | Los vinos y sus cepas   |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD   | 10 horas  |
| APRENDIZAJES ESPERADOS   | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE   |
| <b>2.</b><br>Realiza el servicio de vinos aplicando las técnicas correspondientes, de acuerdo al servicio ofrecido en el evento. | 2.1 Maneja los diferentes tipos de servicio de vino, de acuerdo a las características del evento, según los servicios contratados por el cliente. |
| METODOLOGÍAS SELECCIONADAS   | Trabajo de investigación  |

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD</b> | <b>Docente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Elabora una pauta de investigación sobre los vinos en Chile, en la que define las partes del trabajo y los estándares con los cuales será evaluado.</li> </ul> <b>Recursos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Fotocopiadora.</li> <li>› Hojas.</li> <li>› Computador con internet.</li> <li>› Proyector digital para la presentación.</li> <li>› Pizarra interactiva.</li> <li>› Taller de enlace o sala de computación.</li> <li>› Pauta de investigación.</li> </ul>                          |
| <b>Ejecución</b>                   | <b>Docente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Lleva a sus estudiantes al taller de enlace o sala de computación y organiza grupos de tres integrantes.</li> <li>› Explica que cada grupo tendrá que investigar sobre dos cepas, e indicar los tipos de vino que se elaboran con ellas, el maridaje recomendado y sus características.</li> </ul> <b>Estudiantes:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Elaboran, después de la investigación, una exposición con apoyo de material audiovisual para ser presentada al resto del curso.</li> </ul> |
| <b>CIERRE</b>                      | <b>Docente:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Observa las presentaciones realizadas por cada grupo y, al final de las exposiciones, destaca la importancia que tiene conocer los distintos cepajes para brindar un servicio de calidad.</li> </ul>   |

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

| NOMBRE DEL MÓDULO  | <b>Servicio de coctelería y vinos</b>   |
|--|---|
| NOMBRE DE LA ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE  | Familia de alcoholes  |
| DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD   | 10 horas  |
| APRENDIZAJES ESPERADOS   | CRITERIOS DE EVALUACIÓN QUE INCLUYE   |
| <b>1.</b><br>Elabora los cócteles para el evento de acuerdo al servicio, cuidando normas de higiene y respetando los requerimientos del cliente. | 1.3 Prepara cócteles para diversos tipos de eventos, utilizando los implementos, utensilios e insumos adecuados, de acuerdo a lo solicitado por el cliente y aplicando normas de higiene en la preparación. |
| METODOLOGÍAS SELECCIONADAS   | Texto guía  |

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

### PREPARACIÓN DE LA ACTIVIDAD

#### Docente:

- › Elabora una guía en la que menciona las familias de alcoholes existentes.

#### Recursos:

- › Guía.
- › Fotocopiadora.
- › Computador con internet.

8.

DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS QUE REALIZAN DOCENTES Y ESTUDIANTES, Y LOS RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN CADA UNA DE LAS SIGUIENTES ETAPAS:

|                  |   |
|------------------|---|
| <b>EJECUCIÓN</b> | <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Lleva a sus estudiantes al taller de enlace y organiza grupos de tres integrantes. Les explica que deben analizar la guía entregada y que una vez finalizada la lectura, deben investigar dos familias de alcoholes y sus características.</li><li>› Explica a sus estudiantes que, basándose en el documento y lo investigado, deben elaborar una exposición con apoyo de material audiovisual.</li></ul> <p><b>Estudiantes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› En grupos, sortean dos tipos de familias de alcoholes.</li><li>› Cada grupo lee y analiza la guía.</li><li>› Una vez finalizada la lectura del documento, investigan dos familias y los procesos de elaboración.</li><li>› Con la información obtenida, elaboran un material de apoyo (presentación en formato digital) que será presentado al resto del curso en una exposición.</li></ul> <p><b>Recursos:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Taller de enlace.</li><li>› Documento elaborado por la o el docente.</li><li>› Acceso a internet.</li><li>› Proyector digital para la presentación.</li><li>› Pizarra interactiva.</li></ul> |
| <b>CIERRE</b>    | <p><b>Docente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>› Observa el desarrollo de las presentaciones de cada grupo. Al final de las exposiciones, destaca la importancia que tiene conocer los distintos tipos de alcoholes, para brindar un servicio de calidad.</li></ul>   |

## EJEMPLO DE ACTIVIDAD DE EVALUACIÓN

| NOMBRE DEL MÓDULO   |   | Servicio de coctelería y vino  |   |
|---|---|--|---|
| APRENDIZAJES ESPERADOS  | CRITERIOS DE EVALUACIÓN   | OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS A EVALUAR   |   |
| <p><b>2.</b> Realiza el servicio de vinos aplicando las técnicas correspondientes, de acuerdo al servicio ofrecido en el evento.</p>                | <p><b>2.1</b><br/>Maneja procedimientos de limpieza de habitaciones, según los estándares establecidos y normativas de higiene.</p> | <p><b>C</b><br/>Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.</p>  | <p><b>D</b><br/>Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros <i>in situ</i> o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.</p> |
| <h3>Selección de cómo evaluar</h3>  |   |  |   |
| DESCRIPCIÓN DE ACTIVIDADES  |   | INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN SELECCIONADOS   |   |
| <p>Los y las estudiantes realizan una investigación sobre los diferentes tipos de cepas, sus procesos de elaboración y el maridaje recomendado.</p> |   | <p>Escala de apreciación:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>› Presenta estructura de la exposición.</li> <li>› Presenta el contenido solicitado.</li> <li>› Desarrolla el contenido más allá de lo solicitado.</li> <li>› Utiliza lenguaje formal para exponer.</li> <li>› Proyecta su voz de manera audible.</li> <li>› Utiliza un lenguaje corporal adecuado a la situación.</li> <li>› Utiliza el espacio disponible.</li> <li>› Presenta material audiovisual.</li> <li>› Interactúa con el material audiovisual.</li> <li>› El equipo trabaja de manera coordinada.</li> </ul> |   |

8.

## BIBLIOGRAFÍA

**Dominé, A., Faber, A., y Schlagenhauer, M.** (2009). *El libro del bar y de los cócteles*. Königswinter: Ullmann.

**García, O. F.** (2008). *Operaciones Básicas y Servicios en Bar y Cafetería*. Madrid: Paraninfo.

**Gallego, G.** (2006). *Coctelería y enología: Consejos para una preparación y servicio excelentes de vinos y cócteles*. Vigo: Ideaspropias Editorial

**Shugart, G. S., Molt, M.F., West, B. B. y Antillon, A. H.** (1993). *Cómo preparar banquetes de 25 hasta 50 personas: Recepciones, buffets, comidas*. Ciudad de México: Limusa.

## Sitios web recomendados

Cómo servir el vino:

<http://www.interpatagonia.com/vinos/servir.html>

[http://www.protocolo.org/social/la\\_mesa/como\\_servir\\_una\\_botella\\_de\\_vino.html](http://www.protocolo.org/social/la_mesa/como_servir_una_botella_de_vino.html)

Preparación de cócteles:

<http://www.coctelesfaciles.com/>

<http://www.bebidasytragos.com/>

(Los sitios web y enlaces sugeridos en este Programa fueron revisados en marzo de 2015).