

Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

Duración
60 horas

Objetivos

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.

Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.

Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

Contenidos

El bar como establecimiento y como departamento

Introducción

Definición

Características

Modelo de organización de sus diferentes tipos

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Resumen

Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

Introducción

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

Ubicación y distribución

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos

Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

Resumen

Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

Introducción

Definición, identificación de los principales equipos asociados

Clases de técnicas y procesos simples

Aplicaciones sencillas

Resumen

Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar

Introducción

Identificación y clases

Identificación de equipos asociados

Fases en los procesos, riesgos en la ejecución

Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados

Aplicación práctica

Aplicación práctica

Resumen

Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

Introducción

Clasificación, características, tipos

Esquemas de elaboración: fases más importantes

Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos

Presentación de bebidas refrescantes embotelladas

Conservación de bebidas que lo precisen

Tipos de servicios en barra

Aplicación práctica

Resumen

Preparación y presentación de bebidas combinadas

Introducción

Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo

Normas básicas de preparación y conservación

Servicio en barra

Aplicación práctica

Resumen

Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

Introducción

Clasificación, características y tipos

Identificación de las principales marcas

Servicio y presentación en barra

Resumen

Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

Introducción

Definición y tipologías

Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados

Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches

Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados

Resumen

Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

Introducción

Definición y clasificación

Tipos y técnicas

Decoraciones básicas

Aplicación de técnicas sencillas

Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Resumen

Participación en la mejora de calidad

Introducción

Aseguramiento de la calidad

Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

Resumen

