

Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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

UD1. El Bar como Establecimiento y como Departamento.

- 1.1. Definición caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.
- 1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

UD2. Utilización de Maquinaria Equipos Útiles y Menaje Propios del Bar.

- 2.1. Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones.
- 2.2. Ubicación y distribución.
- 2.3. Aplicación de técnicas procedimientos y modos de operación característicos.
- 2.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso control y prevención de accidentes.

UD3. Regeneración de Géneros Bebidas y Productos Culinarios Propios del Bar.

- 3.1. Definición identificación de los principales equipos asociados.
- 3.2. Clases de técnicas y procesos simples.
- 3.3. Aplicaciones sencillas.

UD4. Aplicación de Sistemas Sencillos para el Envasado Conservación y Presentación Comercial de Bebidas y Comidas Rápidas de Bar.

- 4.1. Identificación y clases.
- 4.2. Identificación de equipos asociados.
- 4.3. Fases en los procesos riesgos en la ejecución.
- 4.4. Ejecución de operaciones poco complejas necesarias para el envasado conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas aplicando técnicas y métodos adecuados.

UD5. Preparación y Presentación de Bebidas No Alcohólicas.

- 5.1. Clasificación características tipos.
- 5.2. Esquemas de elaboración: fases más importantes.
- 5.3. Preparación y presentación de cafés zumos de frutas infusiones copas de helados batidos y aperitivos no alcohólicos.
- 5.4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.
- 5.5. Conservación de bebidas que lo precisen.
- 5.6. Servicio en barra.

UD6. Preparación y Presentación de Bebidas Combinadas.

- 6.1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
- 6.2. Normas básicas de preparación y conservación.
- 6.3. Servicio en barra.

UD7. Preparación y Presentación de Aperitivos Cervezas Aguardientes y Licores de Mayor Consumo en el Bar.

- 7.1. Clasificación características y tipos.
- 7.2. Identificación de las principales marcas.
- 7.3. Servicio y presentación en barra.

UD8. Preparación y Presentación de Canapés Bocadillos y Sándwiches.

- 8.1. Definición y tipologías.
- 8.2. Esquemas de realización: fases del proceso riesgos de ejecución y control de resultados.
- 8.3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés bocadillos y sándwiches.
- 8.4. Realización de operaciones necesarias para su acabado según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

UD9. Preparación y Presentación de Platos Combinados y Aperitivos Sencillos.

- 9.1. Definición y clasificación.
- 9.2. Tipos y técnicas.

9.3. Decoraciones básicas.

9.4. Aplicación de técnicas sencillas.

9.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

UD10. Participación en la Mejora de la Calidad.

10.1. Aseguramiento de la calidad.

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