



**TÍTULO:** Bebidas y comidas rápidas en el bar

**DURACIÓN:** 57 H

## ■ 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.

## ■ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:
  - Funciones.
  - Normas de utilización.
  - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
  - Riesgos asociados a su manipulación.
  - Mantenimiento de uso necesario.
- Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios: - Componentes básicos.
  - Técnicas aplicables.
  - Tipo de servicio.
  - Otros.



- Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando:
  - o Fases de aplicación y procesos.
  - o Procedimientos y modos operativos.
  - o Instrumentos base que se deben utilizar.
  - o Resultados que se obtienen.
- Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.
- Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.
- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.
- Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
- Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando:
  - o Fases de aplicación y procesos.
  - o Procedimientos y modos operativos.
  - o Instrumentos base que se deben utilizar.
  - o Resultados que se obtienen.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.
- Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.
- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénicosanitaria.
- Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.
- Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
- Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.
- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.



## ■ CONTENIDOS

- **Capítulo 1. El bar como establecimiento y como departamento**
  - Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.
  - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- **Capítulo 2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar**
  - 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.
- **Capítulo 3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar**
  - Definición, identificación de los principales equipos asociados.
  - Clases de técnicas y procesos simples.
  - Aplicaciones sencillas.
- **Capítulo 4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas en el bar**
  - 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.
- **Capítulo 5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas**
  - 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.
  - Servicio en barra.
- **Capítulo 6. Preparación y presentación de bebidas combinadas**
  - Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
  - Normas básicas de preparación y conservación.
  - Servicio en barra.



- **Capítulo 7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar**
  - Clasificación, características y tipos.
  - Identificación de las principales marcas.
  - Servicio y presentación en barra.
- **Capítulo 8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches**
  - 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.
- **Capítulo 9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos**
  - Definición y clasificación.
  - Tipos y técnicas.
  - Decoraciones básicas.
  - Aplicación de técnicas sencillas.
  - Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
- **Capítulo 10. Participación en la mejora de la calidad**
  - Aseguramiento de la calidad.
  - Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.