

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

Modalidad: Distancia

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

Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.
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.