UF0061 Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

Contenidos adaptados al Certificado de Profesionalidad

Operaciones básicas de restaurante y bar / HOTR0208
Perteneciente a MF0258_1

Descripción:

En la presente unidad formativa se estudian los conocimientos básicos que deben tener los encargados de la preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en un bar. Se tratarán temas relacionados con útiles y herramientas específicas, preparación y presentación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados, así como los métodos de conservación de los productos.

Nº de horas:

60 horas.

Objetivos:

- Identificar útiles y herramientas de la dotación básica del bar.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos marcados.
- Conocer los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Aplicar las técnicas básicas de elaboración de bebidas.
- Identificar, preparar y presentar los diferentes tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches o platos combinados.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente con equipos para la regeneración, conservación y envasado.

Requisitos y Conocimientos previos:

No requiere conocimientos previos.
Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

Contenido UF0061
Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar:

Unidad didáctica 1. 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

Unidad didáctica 2. 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

Unidad didáctica 3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

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

Unidad didáctica 4. 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 de los procesos, riesgos en la ejecución
4.4. Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la presentación comercial de los géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados

Unidad didáctica 5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

5.1. Clasificación, características y 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

Unidad didáctica 6. 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 de barra

Unidad didáctica 7. 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

Unidad didáctica 8. 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

Unidad didáctica 9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

9.1. Definición y clasificación

9.2. Tipos y técnicas básicas

9.3. Decoraciones básicas

9.4. Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación

9.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 10. 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

itemformación