

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

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. 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. Bibliografía