

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 riegos 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

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.