

Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar



Área: HOSTELERIA Y TURISMO

Modalidad: Teleformación

Duración: 60 h

Precio: 30.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

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

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, identificación de los principales equipos asociados
- 3.2. Clases de técnicas y procesos simples
- 3.3. Aplicaciones sencillas
 - 3.3.1 uso directo
 - 3.3.2 oxigenación
 - 3.3.3 descongelación

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 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

Unidad didáctica 5: Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

5.1. Clasificación, características, tipos

5.1.1. El café

5.1.2. El té (tea, thé o cha)

5.1.3. Otras infusiones

5.1.4. Chocolate

5.1.5. Refrescos

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 en 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

7.1.1. Bebidas de aperitivo

7.1.2. Cervezas

7.1.3. Aguardientes

7.1.4. Otros destilados muy usados en el bar

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

8.1.1. Canapés

8.1.2. Bocadillos

8.1.3. Sándwiches

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

8.2.1. Canapés

8.2.2. Bocadillos

8.2.3. 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

9.1.1. Platos combinados

9.1.2. Aperitivos

9.2. Tipos y técnicas

9.3. Decoraciones básicas

9.4. Aplicación de técnicas sencillas

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

10.1.1. Concepto de calidad

10.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración

10.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas

- 10.1.4. Aseguramiento de la calidad
- 10.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
 - 10.2.1. Formación de trabajadores
 - 10.2.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
 - 10.2.3. Limpieza y desinfección
 - 10.2.4. Control de plagas
 - 10.2.5. Buenas prácticas de elaboración y manipulación
 - 10.2.6. Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc)

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.