

UF0061_s

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

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.

Contenido UF0061_s

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