

MF1049_2

Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

Descripción:

En el presente módulo formativo se pretende que el alumno conozca e identifique las diferentes materias primas alimentarias de uso común en el bar-cafetería, la aplicación de diferentes cortes y la diferenciación de los posibles tipos de cocción y preparación. De igual importancia, será saber crear una buena presentación y comercialización de las materias primas utilizadas, teniendo en cuenta las necesidades de conservación y la aplicación de técnicas regenerativas. Y por último, también se estudiarán los diferentes niveles de calidad de los géneros a utilizar.

Este módulo formativo, responde a la necesidad de crear un temario específico para todos aquellos profesionales interesados en adquirir conocimientos relativos a la elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.

Nº de horas:

50 horas

Objetivos:

- Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias de bar-cafetería, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.
- Preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería de acuerdo con la definición del producto, aplicando las respectivas normas de elaboración.
- Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos.
- Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- Analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores y barras de degustación en el bar-cafetería, aplicando técnicas decorativas para conseguir conjuntos de elementos atractivos, equilibrados y armónicos.
- Diseñar decoraciones con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas gráficas y de decoración.
- Analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar-cafetería, estimando sus diferencias

Requisitos y conocimientos:

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.

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos", según la normativa establecida por la correspondiente Administración competente.

Contenido MF1049_2: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería**Unidad didáctica 1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería**

- 1.1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales
- 1.2. Cortes y piezas más usuales
- 1.3. Tipos de cocción para elaboraciones básicas
- 1.4. Técnicas de conservación para materias primas elementales
- 1.5. Lugar de conservación de materias primas elementales
- 1.6. Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales
- 1.7. Costes de materias primas sobre su elaboración

Unidad didáctica 2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales

- 2.1. Preparaciones culinarias elementales: clasificación, descripción y aplicaciones
- 2.2. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones
- 2.3. Terminología culinaria
- 2.4. Recetario básico

Unidad didáctica 3. Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería

- 3.1. Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios
- 3.2. Técnicas

- 3.3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial
- 3.4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones

Unidad didáctica 4. Equipos de cocina para bar-cafetería, apovisionamiento interno y preselección

- 4.1. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias del bar-cafetería
- 4.2. Batería y utillaje de cocina

Unidad didáctica 5. Montaje de expositores y barras de degustación

- 5.1. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería
- 5.2. Ubicación, distribución y mantenimiento de uso
- 5.3. Montaje y decoración

Unidad didáctica 6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería

- 6.1. Técnicas de decoración con géneros frescos
- 6.2. Técnicas de exposición de platos preparados en buffet
- 6.3. Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta

Unidad didáctica 7. Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería

- 7.1. Ofertas gastronómicas de bar-cafetería
- 7.2. Dietas saludables en el bar-cafetería
- 7.3. Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería
- 7.4. Diseño de menús del día
- 7.5. Ingeniería de Menús
- 7.6. Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Servicios de bar y cafetería (HOTR0508)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, B.O.E. número 208 de 28 de agosto de 2009, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado según Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, B.O.E. número 137 de 9 de junio de 2011 y Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. Número 220 de 13 de septiembre de 2013