

UF0061

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.

Requisitos y conocimientos:

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.

Al tratarse de un certificado de profesionalidad de nivel 1, no son necesarios conocimientos previos para cursar el módulo con aprovechamiento.

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.

Contenido UF0061: 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

Más Información:

Unidad Formativa perteneciente al Certificado de profesionalidad de Operaciones básicas de restaurante y bar (HOTR0208)

Según contenidos regulados y establecidos en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, B.O.E. número 216 de 6 de septiembre de 2008, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo.

Actualizado en el Real decreto 619/2013, de 2 de agosto, B.O.E. número 220 de 13 de septiembre de 2013