

UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

Horas

60

Acerca de este curso

Cod: PA217

Unidad de aprendizaje 1: El bar como establecimiento y como departamento. Maquinaria y útiles propios del bar

Introducción y objetivos

1. El bar como establecimiento y como departamento

1.1. Definiciones de bar

1.2. Tipos de bar

1.3. Caracterización y dimensiones

1.4. Modelo de organización de bar de hotel o restaurante

1.5. Modelo de organización de bar independiente

1.6. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

1.6.1. Definición de competencia profesional

1.6.2. Jefe/a Restaurante o Sala

1.6.3. Segundo Jefe/a Restaurante o Sala

1.6.4. Jefe de sector

1.6.5. Camarero

1.6.6. Barman/Barwoman

1.6.7. Sumiller/a

1.6.8. Ayudante/a Camarero

1.7. Aptitudes generales del personal de sala

1.8. Normas generales del aseo personal

Ejercicio 1

2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menajes propios del bar

2.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

2.1.1. Mobiliario del bar

2.1.2. Equipamiento del bar

2.2. Ubicación y distribución

2.2.1. Zonas principales del bar

2.2.2. Colocación de la dotación del bar

Ejercicio 2

2.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos

2.3.1. Mise-en-place o puesta a punto del local

2.3.2. Material necesario para el servicio

2.3.2.1. Lencería

2.3.2.2. Cristalería

2.3.2.3. Cubertería

2.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

2.4.1. Normas de mantenimiento de uso y su control

2.4.2. Prevención de accidentes

Ejercicio 3

Resumen

Caso práctico 1

Caso práctico 2

Test 1

Evaluación 1

Unidad de aprendizaje 2: Regeneración, envasado, conservación y presentación de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

Introducción y objetivos

1. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar
 - 1.1. Definición, identificación de los principales equipos asociados
 - 1.2. Clases de técnicas y procesos simples
 - 1.2.1. Regeneración de productos crudos congelados
 - 1.2.2. Regeneración de productos semielaborados o elaborados
 - 1.2.3. Regeneración de bebidas
 - 1.3. Aplicaciones sencillas
 2. Aplicaciones de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar
 - 2.1. Introducción
 - 2.2. Identificación y clase
 - 2.2.1. Métodos químicos
 - 2.2.2. Métodos físicos
 - 2.3. Identificación de equipos asociados
 - 2.4. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
 - 2.4.1. Proceso básico
 - 2.4.2. Operaciones básicas del proceso de elaboración de comidas
 - 2.4.3. Gestión higiénica de los procesos de conservación y presentación comercial
 - 2.4.4. Riesgos en la ejecución de operaciones en el bar

2.5. Ejecución de operaciones poco complejas para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas

2.5.1. Almacenamiento a temperatura ambiente

2.5.2. Almacenamiento a temperatura refrigerada/congelada

2.5.3. Congelación

2.5.4. Descongelación

Ejercicio 5

Resumen

Test 2

Evaluación 2

Unidad de aprendizaje 3: Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas, bebidas combinadas y de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores

Introducción y objetivos

1. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

1.1. Clasificación, características y tipos

1.2. Esquemas de elaboración: fases más importantes

1.2.1. Esquema de elaboración del café

1.2.2. Esquema de elaboración del té e infusiones

1.2.3. Esquema de elaboración de coctelería

1.3. Preparación y presentación de cafés, zumos de fruta, infusiones, copas de helado, batidos y aperitivos no alcohólicos

1.3.1. Introducción

1.3.2. Bebidas frías

1.3.3. Bebidas calientes

1.3.3.1. El café

1.3.3.2. La leche

1.3.3.3. Infusiones

1.3.3.4. Chocolate

Ejercicio 6

1.4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas

1.5. Conservación de bebidas que lo precisen

1.6. Servicio en barra

2. Preparación y presentación de bebidas combinadas

2.1. Definición de cóctel

2.2. Tipos de combinados

2.3. Clasificación de los más conocidos

2.4. Normas básicas de preparación y conservación

2.5. Servicio en barra

2.6. Elementos de decoración

Ejercicio 7

3. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

3.1. Ofertas de bebidas

3.2. Clasificación, características y tipos

3.3. Identificación de las principales marcas

3.4. Servicio y presentación en barra

Ejercicio 8

Resumen

Caso práctico 3

Caso práctico 4

Caso práctico 5

Test 3

Evaluación 3

Unidad de aprendizaje 4: Preparación y presentación de canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados

Introducción y objetivos

1. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

1.1. Definición y clasificación

1.1.1. Nociones básicas

1.1.2. Canapés

1.1.3. Bocadillos

1.1.4. Sándwiches

1.2. Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados

1.2.1. Esquema de realización de canapés

1.2.2. Esquema de realización de bocadillos

1.2.3. Esquema de realización de sándwiches

1.2.4. Riesgo de ejecución

1.2.5. Control de resultados

1.3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés

1.3.1. Introducción

1.3.2. Ficha 1a: Canapé de Foie

1.3.3. Ficha 1b: Canapé de cangrejo chatka

1.3.4. Ficha 1c: Canapé de salmón

1.3.5. Ficha 1d: Canapé de tortilla de champiñón

Ejercicio 9

1.4. Realización y presentación de diferentes tipos de sándwiches

1.4.1. Introducción

1.4.2. Ficha 2a: Sándwich vegetal especial

1.4.3. Ficha 2b: Sándwich vistoso

1.4.4. Ficha 2c: Sándwich de jamón y tortilla

1.4.5. Ficha 2d: Sándwich de pollo

Ejercicio 10

1.5. Realización y presentación de diferentes tipos de bocadillos

1.5.1. Introducción

1.5.2. Ficha 3a: Bocadillo de jamón ibérico

1.5.3. Ficha 3b: Bocadillo de lomo de cerdo embuchado

1.5.4. Ficha 3c: Bocadillo de lomo de atún

1.6. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados

2. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

2.1. Definición y tipologías

2.1.1. Aperitivos

2.1.2. Platos combinados sencillos

2.1.3. Pinchos

2.1.4. Tapas

2.2. Realización y presentación de diferentes tipos de pinchos

2.2.1. Introducción

2.2.2. Ficha 4a: Gilda

2.2.3. Ficha 4b: Gilda marinera

2.2.4. Ficha 4c: Pincho de ala de pollo

2.2.5. Ficha 4d: Pincho de gambas

Ejercicio 11

2.3. Realización y presentación de diferentes tipos de tapas

2.3.1. Introducción

2.3.2. Ficha 5a: Crepes de Txangurro y champiñón

2.3.3. Ficha 5b: Pincho moruno

2.3.4. Ficha 5c: Milhojas de cordero y patatas panaderas

Ejercicio 12

2.4. Realización y presentación de diferentes tipos de platos combinados

2.4.1. Introducción

2.4.2. Ficha 6a: Tortilla de patata

2.4.3. Ficha 6b: Hamburguesa

2.4.4. Ficha 6c: Albóndigas o filetes rusos

2.4.5. Ficha 6d: Croquetas de pollo

2.5. Decoraciones básicas

2.6. Aplicación de técnicas sencillas

Ejercicio 13

Ejercicio 14

2.7. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

2.7.1. Operaciones básicas del proceso de elaboración de comidas

2.7.2. Gestión higiénica de los procesos en una cocina

2.7.3. Riesgos microbianos

2.7.4. Precauciones a tomar

2.7.5. Regeneración y conservación

Resumen

Test 4

Evaluación 4

Unidad de aprendizaje 5: Participación en la mejora de la calidad

Introducción y objetivos

1. La importancia de la calidad en el bar
2. Aseguramiento de la calidad

2.1. ¿Qué es un programa de aseguramiento de la Calidad?

2.2. ¿Cómo se hace?

2.3. Lista de actividades

2.4. La satisfacción del cliente

2.5. Requisitos de calidad aplicables al proceso de Cocina

3. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

3.1. Control de los recursos productivos y géneros del bar

3.2. Documentación del sistema de calidad

3.2.1. Definiciones

3.2.2. Registros básicos del área de cocina

Resumen

Ponte a prueba

Test 5

Evaluación 5

Evaluación final

Finalización de la Unidad Formativa

¿Qué aprenderás?

- 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.