



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

**Sku:** UF0061\_V2

**Horas:** 60

## 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

Tema 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

Tema 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

Tema 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

Tema 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

#### Tema 5. Preparación y Presentación de Bebidas No Alcohólicas.

- 5.1. Clasificación características 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

#### Tema 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

#### Tema 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

#### Tema 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

#### Tema 9. Preparación y Presentación de Platos Combinados y Aperitivos Sencillos.

- 9.1. Definición y clasificación
- 9.2. Tipos y técnicas
- 9.3. Decoraciones básicas
- 9.4. Aplicación de técnicas sencillas
- 9.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

#### Tema 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