



MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.

Sku: PA_MF0258_1

Horas: 120

Formato: HTML

OBJETIVOS

- Analizar y aplicar las normas y condiciones higiénico-sanitarias referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas, para evitar riesgos de toxiinfecciones alimentarias y contaminación ambiental.
- Identificar e interpretar las normas higiénico-sanitarias de obligado cumplimiento relacionadas con instalaciones, locales, utillaje y manipulación de alimentos.
- Clasificar e interpretar el etiquetado de productos y útiles de limpieza más comunes, de acuerdo con sus aplicaciones, describiendo propiedades, ventajas, modos de utilización y respeto al medioambiente.
- Identificar los productos y útiles de limpieza autorizados y usar los adecuados en cada caso, atendiendo a las características de las unidades de producción o servicio de alimentos y bebidas.
- Clasificar y explicar los riesgos y toxiinfecciones alimentarias más comunes, identificando sus posibles causas.
- Cumplir las normas higiénico-sanitarias y aplicar correctamente los métodos de limpieza y orden al operar con equipos, máquinas, útiles y géneros y al limpiar las instalaciones.

CONTENIDOS

- **Unidad 1. UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.**
 - Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
 - Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos
 - Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas
- **Unidad 2. UF0060: Aprovechamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas en el bar.**
 - Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar
 - Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar
 - Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar
- **Unidad 3. UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar**
 - El bar como establecimiento y como departamento.
 - Utilización de 55, equipos, útiles y menaje propios del bar.
 - Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.
 - Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar.
 - Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas.
 - Preparación y presentación de bebidas combinadas.
 - Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.
 - Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches.
 - Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.
 - Participación en la mejora de la calidad.