MF0258_1 Aprovisionamiento, Bebidas Y Comidas Rápidas.

Sku: PIT056

Horas: 120

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General

- El curso de “Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas” trata de aportar los conocimientos necesarios para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas. El alumno adquirirá las habilidades necesarias para realizar correctamente las diferentes operaciones de recepción, distribución y almacenamiento de las mercancías, para su uso posterior, de acuerdo con criterios de calidad e instrucciones prefijadas, aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio, preparación, presentación y servicio de bebidas sencillas de acuerdo con el tipo de servicio, la definición del producto o las normas básicas de su elaboración, preparar y presentar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración, aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de comidas rápidas y géneros para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.

Objetivos Específicos

- 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.
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución
- Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.
- 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

UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.
Unidad didáctica 1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales. Las instalaciones. El mobiliario. Los equipos. La Maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
- Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

Unidad didáctica 2. Cumplimientos de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos

- Concepto de alimento
- Requisitos de los manipuladores de alimentos
- Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
- Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
- Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de los alimentos
- Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por los alimentos
- Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos. Causas y factores contribuyentes
- Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas. 36s y biológicas
- Fuentes de contaminación
- Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
- Salud e higiene personal: factores. materiales y aplicaciones
- Manejo de residuos
- Asunción de actitudes y hábitos de los manipuladores de alimentos
- Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
- Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
- Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
- Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de las etiquetas de información obligatoria
- Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
- Autocontrol: sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPC)
- Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

Unidad didáctica 3 Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Productos de limpieza de uso común: tipos y clasificación
- Características principales del uso de detergentes y desinfectantes
- Medidas de seguridad y normas de almacenaje
- Interpretación de las especificaciones
- Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
- Procedimientos habituales: tipos y ejecución

Unidad didáctica 4 Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad en las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas

- Uniformes de cocina: tipos
- Prendas de protección: tipos. Adecuación y normativa
- Uniformes del personal de restaurante-bar

UF0060 Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar. Unidad didáctica 1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

- Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos. Documentación y aplicaciones
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
- Controles de almacén

Unidad didáctica 2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar

- Clasificación: variedades más importantes. Caracterización. Cualidades y aplicaciones básicas
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades básicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

- Formalización y traslado de solicitudes sencillas
- Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos