

# UF0061 Preparación Y Servicio De Bebidas Y Comidas Rápidas En El Bar

**Sku:** PIT076

**Horas:** 60

**Formato:** HTML

## OBJETIVOS

### Objetivo General

- 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.

### Objetivos Específicos

- 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.

.

## CONTENIDOS

### Unidad didáctica 1. El bar como establecimiento y como departamento

- Definición. Caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos
- Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

### Unidad didáctica 2. Utilización de Maquinaria. Equipos. Útiles y menaje propios del bar

- Clasificación y descripción según características. Funciones y aplicaciones
- Ubicación y distribución
- Aplicación de técnicas. Procedimientos y modos de operación característicos
- 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**

- Definición e identificación de los principales equipos asociados
- Clases de técnicas y procesos simples
- Aplicaciones sencillas

**Unidad didáctica 4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado. Conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar**

- Identificación y clases
- Identificación de equipos asociados
- Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución
- 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**

- Clasificación. Características y tipos
- Esquemas de elaboración: fases más importantes
- Preparación y presentación de cafés. Zumos de frutas. Infusiones. Copas de helados.
- Batidos y aperitivos no alcohólicos
- Presentación de bebidas refrescantes embotelladas
- Conservación de bebidas que lo precisen
- Servicio en barra

**Unidad didáctica 6. Preparación y presentación de bebidas combinadas**

- Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo
- Normas básicas de preparación y conservación
- Servicio de barra

**Unidad didáctica 7. Preparación y presentación de aperitivos. Cervezas. Aguardientes y licores de mayor consumo en el bar**

- Clasificación. Características y tipos
- Identificación de las principales marcas
- Servicio y presentación en barra

**Unidad didáctica 8. Preparación y presentación de canapés. Bocadillos y sándwiches**

- Definición y tipologías

- Esquemas de realización: fases del proceso. Riesgos de ejecución y control de resultados
- Realización y presentación de diferentes tipos de canapés. Bocadillos y sándwiches
- 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**

- Definición y clasificación
- Tipos y técnicas básicas
- Decoraciones básicas
- Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

**Unidad didáctica 10. Participación en la mejora de la calidad**

- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos