



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

Sku: PA_UF0061

Horas: 60

Formato: HTML

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

- **Unidad 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 2. Utilización de 55, 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 de operación característicos.
 - Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.
- **Unidad 3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.**
 - Definición, identificación de los principales equipos asociados.

- Clases de técnicas y procesos simples.
 - Aplicaciones sencillas.
 - **Unidad 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 en los procesos, riesgos en la ejecución.
 - Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.
 - **Unidad 5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas.**
 - Clasificación, características, 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 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 en barra.
 - **Unidad 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 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 9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.**
 - Definición y clasificación.
 - Tipos y técnicas.
 - Decoraciones básicas.
 - Aplicación de técnicas sencillas.
-

- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.
- **Unidad 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.