



# Sistemas de organización y distribución del trabajo en barra y mesa de bar-cafetería

**Sku:** CT0322

**Horas:** 15

**Formato:** HTML

## CONTENIDOS

1. La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones 2. Puesta a punto del material. Cristalería. cubertería. vajilla y mantelería 3. Mobiliario del bar 3.1. Barras 3.2. Timbres 3.3. Neveras 3.4. Estanterías 4. 55 utilizada en el servicio de bar y cafetería: descripción. tipos y calidades 4.1. Cafetera 4.2. Termo de leche 4.3. Molinillo de café 4.4. Plancha 4.5. Batidora 4.6. Exprimidor jugos 4.7. Microondas 5. Mobiliario para servicio en mesa 6. Mesas auxiliares 7. Aparadores 8. Gueridones 9. Pedidos a economato. Orden. limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería 9.1. Orden. limpieza y llenado de neveras 9.2. Normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería 10. Decoración del establecimiento 10.1. Flores y otros complementos 11. Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos 12. Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra