

GUÍA DIDÁCTICA

UF0061

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR



PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y
COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

DATOS GENERALES DE LA UNIDAD FORMATIVA

CERTIFICADO AL QUE PERTENECE

HOTR0208

DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO

OPERACIONES BÁSICAS DE
RESTAURANTE Y BAR

UNIDAD DE COMPETENCIA

UC0258_1

DURACIÓN DE LA UNIDAD FORMATIVA

60 horas

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

OBJETIVOS

- ◆ Conocer cómo se 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.
- ◆ Saber seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- ◆ Ser capaz de 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.
- ◆ Saber clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de sus componentes básicos, técnicas y tipo de servicio.
- ◆ Saber calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados y necesidades de servicio.
- ◆ Conocer cómo se elaboran bebidas sencillas, utilizando los diferentes útiles, siguiendo sus fichas técnicas y procedimientos.

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

OBJETIVOS

- ◆ Tener conocimiento de operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.
- ◆ Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
- ◆ Ser capaz de identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
- ◆ Poder describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones.
- ◆ Saber 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.

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 01

El bar como establecimiento y como departamento

1.1 Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos

1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UD 02

Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

2.1 Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

2.1.1 Condiciones de los locales

2.1.2 Principio de marcha adelante

2.2 Ubicación y distribución

2.2.1 Mobiliario destinado al uso de clientes

2.2.2 Mobiliario auxiliar destinado al servicio

2.2.3 Equipamiento y utillaje

2.2.4 Equipos y material específico del bar

2.2.5 Equipamiento de la cocina

2.3 Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos

2.4 Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

2.4.1 Prevención de accidentes

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 03

Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

3.1 Definición, identificación de los principales equipos asociados

3.1.1 Principales equipos asociados

3.2 Clases de técnicas y procesos simples

3.3 Aplicaciones sencillas

UD 04

Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar

4.1 Identificación y clases

4.1.1 Métodos de conservación

4.2 Identificación de equipos asociados

4.3 Fases en los procesos, riesgos en la ejecución

4.4 Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 05

Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

- 5.1 Clasificación, características, tipos*
- 5.2 Esquemas de elaboración: fases más importantes*
- 5.3 Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos*
- 5.4 Presentación de bebidas refrescantes embotelladas*
- 5.5 Conservación de bebidas que lo precisen*
- 5.6 Servicio en barra*

UD 06

Preparación y presentación de bebidas combinadas

- 6.1 Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo*
 - 6.1.1 Tipos de cócteles*
- 6.2 Normas básicas de preparación y conservación*
- 6.3 Servicio en barra*

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 07

Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

7.1 Clasificación, características y tipos

7.1.1 Vino

7.1.2 Cervezas

7.1.3 Destilados o bebidas espirituosas

7.2 Identificación de las principales marcas

7.3 Servicio y presentación en barra

UD 08

Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

8.1 Definición y tipologías

8.2 Esquemas de realización: fases del proceso, riegos de ejecución y control de resultados

8.2.1 Alimentos fríos

8.2.2 Alimentos calientes

8.3 Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches

8.4 Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados

PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

CONTENIDOS FORMATIVOS

UD 09

Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

9.1 Definición y clasificación

9.2 Tipos y técnicas

9.3 Decoraciones básicas

9.4 Aplicación de técnicas sencillas

9.5 Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UD 10

Participación en la mejora de la calidad

10.1 Aseguramiento de la calidad

10.2 Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

10.2.1 Manipuladores de alimentos

*10.2.2 Enfermedades, alergias, intolerancias y celiacía.
Medidas preventivas durante la manipulación de alimentos*

