



UF0061 PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR

SKU: PIT076

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.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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