

TITULO: BEBIDAS Y COMIDAS RAPIDAS EN EL BAR

HORAS: 57

OBJETIVOS:

Objetivos generales del curso

- 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 producto

Objetivos específicos del curso

Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:

Funciones.

Normas de utilización.

- Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
 - Riesgos asociados a su manipulación.
 - Mantenimiento de uso necesario.
- Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.
 - Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.
 - Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
 - Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:

- Componentes básicos.

- Técnicas aplicables.
- Tipo de servicio.
- Otros.

- Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando:
 - o Fases de aplicación y procesos.
 - o Procedimientos y modos operativos.
 - o Instrumentos base que se deben utilizar.
 - o Resultados que se obtienen.

- Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.

- Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.

- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

- Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.

- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

- Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.

- Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando:
 - o Fases de aplicación y procesos.
 - o Procedimientos y modos operativos.
 - o Instrumentos base que se deben utilizar.
 - o Resultados que se obtienen.

- Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.

- Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.

- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico- sanitaria.
- Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.
- Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de masas comunes.
- Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.
- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas

CONTENIDOS:

Unidad de aprendizaje 1. El bar como establecimiento y como departamento

1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

Unidad de aprendizaje 2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos.
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

Unidad de aprendizaje 3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

1. Definición, identificación de los principales equipos asociados.
2. Clases de técnicas y procesos simples.
3. Aplicaciones sencillas.

Unidad de aprendizaje 4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas en el bar

1. Identificación y clases.
2. Identificación de equipos asociados.
3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución.
4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.

Unidad de aprendizaje 5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

1. Clasificación, características, tipos.
2. Esquemas de elaboración: fases más importantes.
3. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos.
4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.
5. Conservación de bebidas que lo precisen.
6. Servicio en barra.

Unidad de aprendizaje 6. Preparación y presentación de bebidas combinadas

1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
2. Normas básicas de preparación y conservación.
3. Servicio en barra.

Unidad de aprendizaje 7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

1. Clasificación, características y tipos.
2. Identificación de las principales marcas.
3. Servicio y presentación en barra.

Unidad de aprendizaje 8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

1. Definición y tipologías.
2. Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados.
3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.
4. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

Unidad de aprendizaje 9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

1. Definición y clasificación.
2. Tipos y técnicas.
3. Decoraciones básicas.
4. Aplicación de técnicas sencillas.
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

Unidad de aprendizaje 10. Participación en la mejora de la calidad

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos