Elaboración y Exposición de Comidas en el Bar - Cafetería (50 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/elaboracion-y-exposicion-de-comidas-en-el-bar-cafeteria-mf1049_2/

Objetivo

Con el Curso de **Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería** de **50 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería.

1.1.Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales.

1.2 Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
1.3 Tipos de cocción para elaboraciones básicas.
1.4 Técnicas de conservación para materias primas elementales.
1.5 Lugar de conservación de materias primas elementales.
1.6 Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales.
1.7 Costes de materias primas sobre su elaboración.
UD2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales
2.1 Preparaciones culinarias elementales.
2.2 Clasificación, descripción y aplicaciones.
2.3 Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones.
2.4 Terminología culinaria.
2.5 Recetario básico.
UD3. Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería
3.1 Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
3.2 Técnicas.
3.3 Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.
3.4 Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones.
UD4. Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno preelaboración
4.1 Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
4.2 Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria.
4.3 Batería y utillaje de cocina.
UD5. Montaje de expositores y barras de degustación
5.1 Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas.
5.2 Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración.
UD6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones

gastronómicas sencillas en el bar-cafetería

6.1 Técnicas de decoración con géneros frescos.

6.2 Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.

6.3 Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.

UD7. Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería

7.1 Ofertas gastronómicas de bar-cafetería.

7.2 Dietas saludables en el bar- cafetería.

7.3 Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería.

7.4 Diseño de menús del día. Ingeniería de menús.

7.5 Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 50
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 7