Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (60 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/preparacion-y-servicio-de-bebidas-y-comidas-rapidas-en-el-bar-60-horas-2/

Objetivo

Con el Curso de **60 horas** de **Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

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 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, 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 en los procesos, riesgos en la ejecución. - Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

- Clasificación, características, 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 en 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, riegos 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. - Decoraciones básicas. - Aplicación de técnicas sencillas. - 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.

Información adicional

- Online: Si
- Horas: 60
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 11