ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA

SKU: EVOL-4913-VNO-B | **Categorías:** Cocina, HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	50
Acreditado por Universidad	NO
Créditos ECTS	0

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de preparar y exponer elaboraciones sencillas propia de la oferta de bar- cafetería.
- En concreto el alumno será capaz de: Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias de bar-cafetería describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación Preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería de acuerdo con la definición del producto aplicando las respectivas normas de elaboración.
- Aplicar métodos de regeneración conservación y envasado de alimentos.

Contenidos

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. Juliana dados y tiras.
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 bar-cafetería.

3.1. Sistemas y métodos básicos de regeneración conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios: clases caracterización y productos culinarios.
3.2. Técnicas: Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución. Resultados. Controles.
3.3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.
3.4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de las operaciones.

UD4. Equipos de cocina para bar-cafetería aprovisionamiento interno y preelaboración.

4.1. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias del 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 de 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 los alimentos. Valor nutricional y aporte dietético.