

ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR - CAFETERÍA MF1049_2

SKU: EVOL-4928-iNO-B | Categorías: HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas 50

Acreditado por Universidad NO

Créditos ECTS 0

Más información

CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE

PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

Elaboración y Exposición de Comidas en el Bar-Cafetería

Para el equipo de profesionales del ámbito de restauración, más concretamente de servicio de bar y cafetería, es muy importante desarrollar los procesos de preservicio, servicio y postservicio propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando, en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos, respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria y gestionando administrativamente pequeños establecimientos de esta naturaleza. Así, con este curso se aportarán los conocimientos necesarios para preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.

Página: 1

Contenidos: ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS ELEMENTALES DE USO COMÚN EN EL BAR-CAFETERÍA.

- 1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales:
- 2. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
- 3. Tipos de cocción para elaboraciones básicas:
- 4. Técnicas de conservación para materias primas elementales:
- 5. Lugar de conservación de materias primas elementales:
- 6. Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales:
- 7. Costes de materias primas sobre su elaboración:



Telefono y whatsapp +34 630 06 65 14

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES.

- 1. Preparaciones culinarias elementales:
- 2. Clasificación, descripción y aplicaciones.
- 3. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones.
- 4. Terminología culinaria.
- 5. Recetario básico.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR-CAFETERÍA.

- 1. Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios:
- 2. Técnicas:
- 3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.
- 4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE COCINA PARA BAR-CAFETERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y PREELABORACIÓN.

- 1. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- 2. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria.
- 3. Batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MONTAJE DE EXPOSITORES Y BARRAS DE DEGUSTACIÓN.

- 1. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas.
- 2. Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN CON PRODUCTOS EN LAS DIFERENTES ELABORACIONES GASTRONÓMICAS SENCILLAS EN EL BAR-CAFETERÍA.

- 1. Técnicas de decoración con géneros frescos.
- 2. Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.
- 3. Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE BAR-CAFETERÍA.

- 1. Ofertas gastronómicas de bar-cafetería.
- 2. Dietas saludables en el bar- cafetería.
- 3. Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería.
- 4. Diseño de menús del día. Ingeniería de menús:
- 5. Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético.

