

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.

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:



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.

