Código: 27016

Unidad Formativa:
MF1049_2 - Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

Módulo: MF1049_2 - ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0508 - SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 50h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para elaborar y exponer comidas sencillas en un bar-cafetería, desde el aprovisionamiento y la preparación de las materias primas elementales hasta la presentación final ante el cliente. Se dirige a personas que desean incorporarse o progresar en el área de cocina de este tipo de establecimientos y necesitan dominar los procesos básicos de preelaboración, cocción, regeneración y conservación de los alimentos con criterios de calidad y aprovechamiento. A lo largo del recorrido se trabajan la selección y el tratamiento de los géneros, el uso de la maquinaria y el utillaje propios de la cocina de bar-cafetería, el montaje de expositores y barras de degustación y las técnicas de decoración con productos frescos. La oferta gastronómica ocupa asimismo un lugar central, con especial atención al diseño de menús del día y dietéticos, a la ingeniería de menús y al equilibrio nutricional de las propuestas. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar su puesto de trabajo, elaborar y presentar preparaciones culinarias elementales y componer ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería, manteniendo la calidad, la conservación y el atractivo visual de los productos.

Contenidos

Módulo 1: Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería
1.1 - Definición, clasificación y características de las materias primas elementales
1.2 - Valor nutricional de los géneros de uso habitual
1.3 - Cortes y piezas habituales: caracterización y aplicaciones
1.4 - Métodos de cocción aplicados a las elaboraciones básicas
1.5 - Técnicas y lugares de conservación de las materias primas
1.6 - Procedimientos de regeneración de materias primas elementales
1.7 - Coste de la materia prima y su repercusión en la elaboración
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales
2.1 - Preparaciones culinarias elementales: concepto y secuencia de trabajo
2.2 - Clasificación y descripción de las elaboraciones básicas
2.3 - Aplicaciones de cada preparación en la oferta del bar-cafetería
2.4 - Presentación y emplatado de elaboraciones sencillas
2.5 - Terminología culinaria aplicada a la preparación y al servicio
2.6 - Recetario básico: estructura, desarrollo y ajuste de recetas
2.7 - Control de calidad y corrección de desviaciones en la preparación
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería
3.1 - Sistemas y métodos de regeneración de géneros y productos culinarios
3.2 - Técnicas de conservación aplicadas al servicio diario
3.3 - Presentación comercial de productos conservados y regenerados
3.4 - Identificación de necesidades de conservación según el producto
3.5 - Selección y aplicación de los métodos apropiados en cada caso
3.6 - Ejecución de las operaciones y control del resultado obtenido
3.7 - Control de temperaturas y de la vida útil de los productos preparados
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración
4.1 - Maquinaria y equipos básicos: clasificación y descripción
4.2 - Funciones y aplicaciones de los equipos en las elaboraciones sencillas
4.3 - Ubicación y distribución de la maquinaria en la zona de cocina
4.4 - Técnicas de manejo y seguridad en el uso de los equipos
4.5 - Limpieza y mantenimiento de la maquinaria
4.6 - Batería y utillaje de cocina: tipos, usos y conservación
4.7 - Aprovisionamiento interno y orden de las preelaboraciones
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Montaje de expositores y barras de degustación
5.1 - Expositores de alimentos: clasificación y descripción
5.2 - Barras de degustación: tipos y medidas básicas
5.3 - Ubicación y distribución de expositores y barras
5.4 - Uso y mantenimiento de los expositores
5.5 - Secuencia y criterios para el montaje de la exposición

5.6 - Decoración de expositores y barras de degustación
5.7 - Rotación y reposición de productos durante el servicio
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Decoración con productos en las elaboraciones gastronómicas sencillas del bar-cafetería
6.1 - Técnicas de decoración con géneros frescos
6.2 - Utensilios y materiales empleados en la decoración
6.3 - Criterios estéticos: color, volumen y armonía de la composición
6.4 - Técnicas de exposición de platos preparados en buffet
6.5 - Elaboración de bodegones con productos de la carta
6.6 - Renovación de la decoración a lo largo del servicio
6.7 - Conservación y mantenimiento de las elaboraciones decoradas
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería
7.1 - Ofertas gastronómicas de bar-cafetería: tipos y características
7.2 - Dietas saludables aplicadas al bar-cafetería
7.3 - Diseño de menús dietéticos
7.4 - Diseño de menús del día
7.5 - Ingeniería de menús: concepto y aplicación
7.6 - Clasificación de alimentos y valor nutricional
7.7 - Aporte dietético de la oferta y equilibrio nutricional
Resumen del módulo 7