

Código: 27038

Unidad Formativa:
UF0061 - Preparación y Servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

Módulo: MF0258_1 - APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0208 - OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

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 desenvolverse con soltura en el departamento de bar de un establecimiento de restauración, tanto en la organización del espacio y del equipamiento como en la preparación y el servicio de bebidas y comidas rápidas. A lo largo del recorrido formativo se trabaja el conocimiento del bar como unidad de negocio y como equipo humano, el uso responsable de maquinaria, útiles y menaje, y las operaciones de regeneración, envasado, conservación y presentación comercial que mantienen los productos en condiciones adecuadas. La preparación de bebidas no alcohólicas y combinadas, el servicio de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores, y la elaboración de canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados ocupan un lugar central, junto con la atención en la barra y el cuidado de la calidad. Al finalizar, el alumnado será capaz de organizar su puesto de trabajo, manejar los equipos con seguridad, preparar y presentar las elaboraciones propias del bar con criterios de calidad y colaborar en la mejora continua del servicio.

Contenidos

Módulo 1: El bar como establecimiento y como departamento
1.1 - Concepto y rasgos distintivos del bar como unidad de servicio
1.2 - Tipologías de establecimientos de bar y sus modelos organizativos
1.3 - Estructura del departamento de bar y áreas de trabajo
1.4 - Funciones y responsabilidades del personal del bar
1.5 - Competencias profesionales básicas de los intervinientes en el departamento
1.6 - Coordinación del bar con el resto de departamentos del establecimiento
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar
2.1 - Clasificación del equipamiento según características, funciones y aplicaciones
2.2 - Maquinaria de elaboración y su aplicación en el bar
2.3 - Útiles, menaje y pequeño equipamiento: descripción y usos
2.4 - Ubicación y distribución del equipamiento en la barra y la trastienda
2.5 - Técnicas y procedimientos de manejo de equipos y maquinaria
2.6 - Mantenimiento de uso, limpieza y control de los equipos
2.7 - Prevención de accidentes y seguridad en el manejo del equipamiento
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar
3.1 - Concepto de regeneración y su papel en la operativa del bar
3.2 - Equipos asociados a la regeneración de productos
3.3 - Técnicas y procesos simples de regeneración
3.4 - Aplicaciones sencillas en bebidas y productos culinarios
3.5 - Control de la calidad y la seguridad durante la regeneración
3.6 - Prevención de riesgos y errores frecuentes en el proceso
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas
4.1 - Sistemas de envasado y conservación: identificación y clases
4.2 - Equipos e instalaciones asociados a estos procesos
4.3 - Fases de los procesos de envasado y conservación
4.4 - Presentación comercial de bebidas y comidas rápidas
4.5 - Riesgos en la ejecución y control de resultados
4.6 - Ejecución de operaciones sencillas con técnicas y métodos adecuados
4.7 - Higiene y orden en el envasado y la conservación
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas
5.1 - Clasificación, características y tipos de bebidas no alcohólicas
5.2 - Esquemas de elaboración y fases principales
5.3 - Preparación de cafés, infusiones y zumos de frutas
5.4 - Elaboración de batidos, copas de helado y aperitivos sin alcohol
5.5 - Presentación de bebidas refrescantes embotelladas
5.6 - Conservación de las bebidas que lo requieren
5.7 - Servicio de bebidas no alcohólicas en la barra

Resumen del módulo 5
Módulo 6: Preparación y presentación de bebidas combinadas
6.1 - Concepto y clasificación de las bebidas combinadas
6.2 - Criterios de consumo según el momento y el tipo de cliente
6.3 - Normas básicas de preparación y dosificación
6.4 - Conservación y puesta a punto de las bebidas combinadas
6.5 - Utensilios y menaje específicos para su elaboración
6.6 - Servicio y presentación en barra
Resumen del módulo 6
Módulo 7: Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar
7.1 - Clasificación, características y tipos de aperitivos
7.2 - Cervezas: tipos, características y conservación
7.3 - Aguardientes y licores: clasificación y rasgos diferenciales
7.4 - Identificación de las principales marcas del mercado
7.5 - Temperaturas, envases y condiciones de servicio
7.6 - Servicio y presentación en barra
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches
8.1 - Definición y tipologías de canapés, bocadillos y sándwiches
8.2 - Esquema de realización y fases del proceso
8.3 - Riesgos de ejecución y control de resultados
8.4 - Realización de canapés y su presentación
8.5 - Realización de bocadillos y sándwiches
8.6 - Acabado y presentación según estándares de calidad
8.7 - Conservación y puesta a punto para el servicio
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos
9.1 - Definición y clasificación de platos combinados y aperitivos
9.2 - Tipos y técnicas de elaboración
9.3 - Decoraciones básicas y montaje del plato
9.4 - Aplicación de técnicas sencillas de cocina en el bar
9.5 - Técnicas de regeneración y conservación aplicadas
9.6 - Presentación y servicio de platos combinados
Resumen del módulo 9
Módulo 10: Participación en la mejora de la calidad
10.1 - El concepto de calidad en el servicio de bar
10.2 - Aseguramiento de la calidad en los procesos del departamento
10.3 - Prevención y control de los insumos
10.4 - Control de procesos para evitar resultados defectuosos
10.5 - Detección de desviaciones y acciones de mejora
10.6 - Participación del equipo en la mejora continua
Resumen del módulo 10