



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE  
DEL ÉXITO**

# Guía del Curso

## Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar

---

Modalidad de realización del curso: -

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

---

### OBJETIVOS

Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo. Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas. Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes. Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

### CONTENIDOS

#### EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

1. Introducción
2. Definición

3. Características
4. Modelo de organización de sus diferentes tipos
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
6. Resumen

## UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL BAR

1. Introducción
2. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
3. Ubicación y distribución
4. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos
5. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes
6. Resumen

## REGENERACIÓN DE GÉNEROS, BEBIDAS Y PRODUCTOS CULINARIOS PROPIOS DEL BAR

1. Introducción
2. Definición, identificación de los principales equipos asociados
3. Clases de técnicas y procesos simples
4. Aplicaciones sencillas
5. Resumen

## APLICACIÓN DE SISTEMAS SENCILLOS PARA EL ENVASADO, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS DE BAR

1. Introducción
2. Identificación y clases
3. Identificación de equipos asociados
4. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
5. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y

presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados

6. Aplicación práctica
7. Aplicación práctica
8. Resumen

## PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

1. Introducción
2. Clasificación, características, tipos
3. Esquemas de elaboración: fases más importantes
4. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos
5. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas
6. Conservación de bebidas que lo precisen
7. Tipos de servicios en barra
8. Aplicación práctica
9. Resumen

## PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS

1. Introducción
2. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo
3. Normas básicas de preparación y conservación
4. Servicio en barra
5. Aplicación práctica
6. Resumen

## PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES DE MAYOR CONSUMO EN EL BAR

1. Introducción
2. Clasificación, características y tipos

3. Identificación de las principales marcas
4. Servicio y presentación en barra
5. Resumen

## PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CANAPÉS, BOCADILLOS Y SÁNDWICHES

1. Introducción
2. Definición y tipologías
3. Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados
4. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches
5. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados
6. Resumen

## PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

1. Introducción
2. Definición y clasificación
3. Tipos y técnicas
4. Decoraciones básicas
5. Aplicación de técnicas sencillas
6. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
7. Resumen

## PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE CALIDAD

1. Introducción
2. Aseguramiento de la calidad
3. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
4. Resumen



C/ San Lorenzo 2 - 2  
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476  
Fax: 951 987 941



[www.academiaintegral.com.es](http://www.academiaintegral.com.es)  
E-mail: [info@academiaintegral.com.es](mailto:info@academiaintegral.com.es)