



**LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO**

Guía del Curso

UF0061 Preparación y Servicio de Bebidas y Comidas Rápida en el Bar

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

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

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0061 Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar, incluida en el Módulo Formativo MF0258_1 Proyectos de Animación Cultural, regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS,

ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL BAR

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE GÉNEROS, BEBIDAS Y PRODUCTOS CULINARIOS PROPIOS DEL BAR

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS SENCILLOS PARA EL ENVASADO, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS DE BAR

1. Identificación y clases
2. Identificación de equipos asociados
3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados

UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

1. Clasificación, características, tipos
2. Esquemas de elaboración: fases más importantes
3. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos
4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas

5. Conservación de bebidas que lo precisen
6. Servicio en barra

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS

1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo
2. Normas básicas de preparación y conservación
3. Servicio en barra

UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES DE MAYOR CONSUMO EN EL BAR

1. Clasificación, características y tipos
2. Identificación de las principales marcas
3. Servicio y presentación en barra

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CANAPÉS, BOCADILLOS Y SÁNDWICHES

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

UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

1. Definición y clasificación
2. Tipos y técnicas

3. Decoraciones básicas
4. Aplicación de técnicas sencillas
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 10. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

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



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es