

FICHA TÉCNICA

Curso: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Horas: 50

Objetivos:

Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias de bar-cafetería, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación.

Preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería de acuerdo con la definición del producto, aplicando las respectivas normas de elaboración.

Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos.

Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

Analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores y barras de degustación en el bar-cafetería, aplicando técnicas decorativas para conseguir conjuntos de elementos atractivos, equilibrados y armónicos.

Diseñar decoraciones con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas gráficas y de decoración.

Analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar-cafetería, estimando sus diferencias.

Dirigido a:

Camarero.

Camarero de Sala o Jefe de Rango.

Jefe de sector de restaurante o sala.

Capacita para:

Para la identificación, conservación y reconocimiento de los niveles de calidad de las materias primas, así como su tratamiento y posterior presentación con técnicas de decoración sencillas.

Otros datos:

Elaboración de dietas y propuestas saludables de la dieta mediterránea.

Composición nutricional de los distintos grupos de alimentos.

FICHA TÉCNICA

Actualización a nivel legislativo de muchos aspectos de la profesión.

Presentación gráfica y sencilla de los contenidos para facilitar su asimilación.

Adquisición de conocimientos básicos y muy prácticos de cocina, olvidada en muchas ocasiones por los profesionales de sala.

El manual cuenta con ejercicios prácticos muy útiles para afianzar conocimientos y que se adaptan en gran medida a situaciones reales.

Contenido Formativo:

1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería

- 1.1. Introducción
- 1.2. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales
- 1.3. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones. Juliana, dados, tiras, cuartos, rodajas y avellana
- 1.4. Tipos de cocción para elaboraciones básicas
- 1.5. Técnicas de conservación para materias primas elementales
- 1.6. Lugar de conservación de materias primas elementales
- 1.7. Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales
- 1.8. Costes de materias primas sobre su elaboración
- 1.9. Resumen

2. Preparación y presentación de las elaboraciones culinarias elementales

- 2.1. Introducción
- 2.2. Preparaciones culinarias elementales
- 2.3. Clasificación, descripción y aplicaciones
- 2.4. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones
- 2.5. Terminología culinaria
- 2.6. Recetario básico
- 2.7. Resumen

3. Regeneración y conservación de los alimentos en el bar-cafetería

- 3.1. Introducción
- 3.2. Sistemas y métodos básicos de conservación y regeneración de géneros y productos culinarios
- 3.3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial
- 3.4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados
- 3.5. Resumen

4. Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración

- 4.1. Introducción
- 4.2. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería:

FICHA TÉCNICA

clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones

4.3. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria

4.4. Batería y utillaje de cocina

4.5. Resumen

5. Montaje de expositores y barras de degustación

5.1. Introducción

5.2. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas

5.3. Ubicación, distribución y mantenimiento del uso.

5.4. Montaje y decoración

5.5. Resumen

6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería

6.1. Introducción

6.2. Técnicas de decoración con géneros frescos

6.3. Técnicas de exposición de platos preparados en buffet

6.4. Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta

6.5. Resumen

7. Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería

7.1. Introducción

7.2. Ofertas gastronómicas de bar-cafetería

7.3. Dietas saludables en el bar-cafetería

7.4. Clasificación de alimentos y valor nutricional

7.5. Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería

7.6. Diseño de menús del día. Ingeniería de menús

7.7. Resumen