

## FICHA TÉCNICA

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

**Horas: 60**

### **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.

### **Dirigido a:**

Camarera de pisos (hostelería).  
Mozo de habitación o valet.

### **Capacita para:**

Para desarrollar la actividad profesional, como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración, bares y cafeterías. En los pequeños establecimientos puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de atención y servicio al cliente en restauración, especializándose en bar-cafetería.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el trabajo diario de un establecimiento de restauración.

Este manual desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas normativas que son interesantes, tanto para empresas como para consumidores.

A lo largo del manual encontrará la definición de términos específicos relacionados con el servicio

## FICHA TÉCNICA

de bar, la restauración, y elaboraciones de bebidas y culinarias.

De igual forma, el manual incluirá distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. El bar como establecimiento y como departamento**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Definición
- 1.3. Características
- 1.4. Modelo de organización de sus diferentes tipos
- 1.5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
- 1.6. Resumen

#### **2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
- 2.3. Ubicación y distribución
- 2.4. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos
- 2.5. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes
- 2.6. Resumen

#### **3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Definición, identificación de los principales equipos asociados
- 3.3. Clases de técnicas y procesos simples
- 3.4. Aplicaciones sencillas
- 3.5. Resumen

#### **4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Identificación y clases
- 4.3. Identificación de equipos asociados
- 4.4. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
- 4.5. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados
- 4.6. Aplicación práctica
- 4.7. Aplicación práctica
- 4.8. Resumen

#### **5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas**

## FICHA TÉCNICA

- 5.1. Introducción
- 5.2. Clasificación, características, tipos
- 5.3. Esquemas de elaboración: fases más importantes
- 5.4. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos
- 5.5. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas
- 5.6. Conservación de bebidas que lo precisen
- 5.7. Tipos de servicios en barra
- 5.8. Aplicación práctica
- 5.9. Resumen

### **6. Preparación y presentación de bebidas combinadas**

- 6.1. Introducción
- 6.2. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo
- 6.3. Normas básicas de preparación y conservación
- 6.4. Servicio en barra
- 6.5. Aplicación práctica
- 6.6. Resumen

### **7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar**

- 7.1. Introducción
- 7.2. Clasificación, características y tipos
- 7.3. Identificación de las principales marcas
- 7.4. Servicio y presentación en barra
- 7.5. Resumen

### **8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches**

- 8.1. Introducción
- 8.2. Definición y tipologías
- 8.3. Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados
- 8.4. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches
- 8.5. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados
- 8.6. Resumen

### **9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos**

- 9.1. Introducción
- 9.2. Definición y clasificación
- 9.3. Tipos y técnicas
- 9.4. Decoraciones básicas
- 9.5. Aplicación de técnicas sencillas
- 9.6. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
- 9.7. Resumen

## FICHA TÉCNICA

### **10. Participación en la mejora de calidad**

10.1. Introducción

10.2. Aseguramiento de la calidad

10.3. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos

10.4. Resumen