

ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA

SKU: EVOL-4913-VNO-B | Categorías: [Cocina](#), [HOSTELERÍA](#), [RESTAURACIÓN Y TURISMO](#)

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas [50](#)

Acreditado por Universidad [NO](#)

Créditos ECTS [0](#)

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

Objetivos

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de preparar y exponer elaboraciones sencillas propia de la oferta de bar- cafetería.
- En concreto el alumno será capaz de: 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.

Contenidos

UD1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería.

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

UD2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales.

- 2.1. Preparaciones culinarias elementales.
- 2.2. Clasificación descripción y aplicaciones.



- 2.3. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones.
- 2.4. Terminología culinaria.
- 2.5. Recetario básico.

UD3. Regeneración y conservación de alimentos en bar-cafetería.

- 3.1. Sistemas y métodos básicos de regeneración conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios: clases caracterización y productos culinarios.
- 3.2. Técnicas: Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución. Resultados. Controles.
- 3.3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.
- 3.4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de las operaciones.

UD4. Equipos de cocina para bar-cafetería aprovisionamiento interno y preelaboración.

- 4.1. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias del bar-cafetería: Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones.
- 4.2. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria.
- 4.3. Batería y utillaje de cocina.

UD5. Montaje de expositores y barras de degustación.

- 5.1. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación descripción y medidas básicas.
- 5.2. Ubicación distribución y mantenimiento de uso. Montaje y decoración.

UD6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería.

- 6.1. Técnicas de decoración con géneros frescos.
- 6.2. Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.
- 6.3. Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.

UD7. Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería.

- 7.1. Ofertas gastronómicas de Bar-Cafetería.
- 7.2. Dietas saludables en el bar-cafetería.
- 7.3. Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería.
- 7.4. Diseño de menús del día. Ingeniería de menús.
- 7.5. Clasificación de los alimentos. Valor nutricional y aporte dietético.

