
PROGRAMA FORMATIVO

Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

Código: 4784

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **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. 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.

➤ **Contenidos:**

Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería

Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales.

Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.

Tipos de cocción para elaboraciones básicas.

Técnicas de conservación para materias primas elementales.

Lugar de conservación de materias primas elementales.

Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales.

Costes de materias primas sobre su elaboración.

Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales

Preparaciones culinarias elementales.

Clasificación, descripción y aplicaciones.

Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones.

Terminología culinaria.

Recetario básico.

Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería

Sistemas y métodos básicos de conservación y regeneración de géneros y productos culinarios.

Regeneración.

Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.

Aplicación de técnicas o métodos apropiados.

PROGRAMA FORMATIVO

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

Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

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

Batería y utillaje de cocina.

Montaje de expositores y barras de degustación

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

Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración.

Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en le bar-cafetería

Técnicas de decoración con géneros frescos.

Teoría de los colores.

Decoración de platos.

Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.

Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.

Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería

Ofertas gastronómicas de bar-cafetería.

Dietas saludables en el bar- cafetería.

Clasificación de alimentos y valor nutricional.

Diseño de menús dietéticos para el bar- cafetería.

Diseño de menús del día. Ingeniería de menús.