

---

## PROGRAMA FORMATIVO

# Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

Código: 4911

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

- Adquirir conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo de Bar, ofreciendo un correcto servicio y atención al cliente.
- Conocer y saber utilizar los equipos, 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 para la regeneración, conservación y envasado de bebidas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

➤ **Contenidos:**

El bar como establecimiento y como departamento

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

Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propio del bar

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

Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

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

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

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

Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

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

## **PROGRAMA FORMATIVO**

Conservación de bebidas que lo precisen.  
Servicio de barra.

### Preparación y presentación de bebidas combinadas

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

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

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

### Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

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

### Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

Definición y clasificación.  
Tipos y técnicas.  
Decoraciones básicas.  
Aplicación de técnicas sencillas.  
Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

### Participación en la mejora de calidad

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