

## Curso: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

**Familia Profesional:** Hostelería y Turismo

**Modalidad:** On-line (Teleformación)

**Duración:** 25 horas

### Objetivos:

- Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias de bar-cafetería.
- Preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería de acuerdo con la definición del producto.
- 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.
- 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:

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

- 1.1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales:
  - 1.1.1 Hortalizas, verduras y tubérculos.
  - 1.1.2 Legumbres, arroz y pastas.
  - 1.1.3 Huevos, lácteos y quesos.
  - 1.1.4 Carnes de diferentes clases. Embutidos.
  - 1.1.5 Pescados y mariscos.
  - 1.1.6 Otros.
- 1.2 Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
  - 1.2.1 Juliana.
  - 1.2.2 Dados.
  - 1.2.3 Tiras.
- 1.3 Tipos de cocción para elaboraciones básicas:
  - 1.3.1 Salteado.
  - 1.3.2 Ebullición.
  - 1.3.3 Asado.
- 1.4 Técnicas de conservación para materias primas elementales:
  - 1.4.1 Congelado.

- 1.4.2 Envasado al vacío.
- 1.4.3 Confitado en grasa vegetal y animal.
- 1.5 Lugar de conservación de materias primas elementales:
  - 1.5.1 En cámara.
  - 1.5.2 Bolsas al vacío.
  - 1.5.3 Botes herméticos.
  - 1.5.4 Congelador.
- 1.6 Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales:
  - 1.6.1 Al baño María.
  - 1.6.2 Al vacío.
  - 1.6.3 Vapor.
  - 1.6.4 Convención.
- 1.7 Costes de materias primas sobre su elaboración:
  - 1.7.1 Compras y escandallos de las materias.
  - 1.7.2 Niveles de calidad en los productos adquiridos.
  - 1.7.3 Ofertas gastronómicas elaborables con estos productos.
  - 1.7.4 Objetivos económicos de dichas elaboraciones.

## **Unidad didáctica 2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales.**

- 2.1 Preparaciones culinarias elementales:
  - 2.1.1 Desayunos.
  - 2.1.2 Aperitivos y canapés.
  - 2.1.3 Tapas.
  - 2.1.4 Ensaladas.
  - 2.1.5 Sándwiches y ensaladas.
  - 2.1.6 Bocadillos.
  - 2.1.7 Platos combinados.
  - 2.1.8 Repostería, postres y tartas.
- 2.2 Clasificación, descripción y aplicaciones.
- 2.3 Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones.
- 2.4 Terminología culinaria.
- 2.5 Recetario básico.

## **Unidad didáctica 3. Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería.**

- 3.1 Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios:
  - 3.1.1 Clases.
  - 3.1.2 Caracterización.
  - 3.1.3 Equipos.
- 3.2 Técnicas:
  - 3.2.1 Fases de los procesos.
  - 3.2.2 Riesgos en la ejecución.
  - 3.2.3 Resultados.
  - 3.2.4 Controles.
- 3.3 Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.
- 3.4 Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones.

#### **Unidad didáctica 4. Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno preelaboración.**

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

4.1.1 Horno.

4.1.2 Plancha.

4.1.3 Microondas.

4.1.4 Salamandra-Grill.

4.1.5 Campanas extractoras de humo.

4.1.6 Freidora.

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.

#### **Unidad didáctica 5. 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 del uso. Montaje y decoración.

#### **Unidad didáctica 6. 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.

#### **Unidad didáctica 7. 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:

7.4.1 Carta.

7.4.2 Menú-carta.

7.4.3 Sugerencias del día.

7.5 Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético.