

# MF1049\_2

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



Contenidos adaptados al Certificado de Profesionalidad

**Servicios de bar y cafetería / HOTR0508**

### Descripción:

En el presente módulo formativo se pretende que el alumno conozca e identifique las diferentes materias primas alimentarias de uso común en el bar-cafetería, la aplicación de diferentes cortes y la diferenciación de los posibles tipos de cocción y preparación.

De igual importancia, será saber crear una buena presentación y comercialización de las materias primas utilizadas, teniendo en cuenta las necesidades de conservación y la aplicación de técnicas regenerativas. Y por último, también se estudiarán los diferentes niveles de calidad de los géneros a utilizar.

Este módulo formativo, responde a la necesidad de crear un temario específico para todos aquellos profesionales interesados en adquirir conocimientos relativos a la elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.

### Nº de horas:

50 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 propias de la oferta de bar-cafetería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- 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

### Requisitos y Conocimientos previos:

No requiere conocimientos previos.

Dirigido a profesionales tanto en grandes, como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también a trabajadores por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

## Contenido MF1049\_2

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

#### 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
- 1.2. Cortes y piezas más usuales
- 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

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

- 2.1. Preparaciones culinarias elementales: clasificación, descripción y aplicaciones
- 2.2. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones
- 2.3. Terminología culinaria
- 2.4. 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
- 3.2. Técnicas
- 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 y preselección

- 4.1. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias del bar-cafetería
- 4.2. 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
- 5.2. Ubicación, distribución y mantenimiento de uso
- 5.3. 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 del 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
- 7.5. Ingeniería de Menús
- 7.6. Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético