

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.