# Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

**Área:**
**Modalidad:** Teleformación
**Duración:** 30 h
**Precio:** Consultar

Curso Bonificable
Contactar
Recomendar
Matricularme

## OBJETIVOS

Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

## CONTENIDOS

APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN - 1 aplicación normas de higiénico sanitarias - 1.1 condiciones de seguridad de los locales - 1.2 aplicación de las normas de seguridad - 2 normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos - 2.1 el concepto de alimento - 2.2 requisitos de manipuladores de alimentos - 2.3 buenas prácticas en la manipulación de alimentos - 2.4 responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades - 2.5 riesgos para la salud de una incorrecta manipulación de alimentos - 2.6 tipos de enfermedades transmitidas por alimentos - 2.7 alteración y contaminación de alimentos - 2.8 fuentes de contaminación de alimentos - 2.9 principales factores del crecimiento bacteriano - 2.10 la salud e higiene personal - 2.11 el manejo de residuos y desperdicios - 2.12 actitudes y hábitos del manipulador de alimentos - 2.13 la limpieza y desinfección - 2.14 el control de plagas - 2.15 los materiales en contacto con los alimentos - 2.16 el etiquetado de los alimentos - 2.17 la calidad higiénico-sanitaria - 2.18 el autocontrol - appcc - 2.19 las guías de prácticas correctas de higiene gpch - 3 limpieza de instalaciones y equipos - 3.1 los productos de limpieza de uso común - 3.2 las características principales de uso - 3.3 las medidas de seguridad y normas de almacenaje - 3.4 la interpretación de las especificaciones - 3.5 los sistemas y métodos de limpieza - 3.6 los procedimientos habituales - 4 el uso de uniformes y equipamiento personal - 4.1 los uniformes de cocina - 4.2 las prendas de protección - 4.3 los uniformes del personal de restaurante-bar - 4.4 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 1 - APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR - 1 realización de operaciones sencillas de economato y bodega - 1.1 solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas - 1.2 documentacion - 1.3 notas de entrega interna - 1.4 documentación de suministros - 1.5 documentos de control de almacén - 1.6 actividades: realización de operaciones sencillas de economato y bodega - 2 utilización de materias primas culinarias - 2.1 clasificación - 2.2 huevos - 2.3 aves - 2.4 carnes - 2.5 frutas frescas - 2.6 quesos - 2.7 postres - 2.8 actividades: utilización de materias primas culinarias - 2.9 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 2 - PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR - 1 el bar como establecimientos y departamento - 1.1 definición, caracterización y modelo de organización - 1.2 actividades: el bar como establecimientos y departamento - 2 utilización de maquinaria y menaje propios del bar - 2.1 clasificación y descripción según características - 2.2 ubicación y distribución - 2.3 aplicación de técnicas y modos de operación - 2.4 generadores de calor - 2.5 generadores de frío - 2.6 pequeña maquinaría - 2.7 bateria de cocina i - 2.8 bateria de cocina ii - 2.9 actividades: utilización de maquinaria y menaje propios del bar - 3 regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios - 3.1 clases de técnicas y procesos simples - 3.2 hortalizas y legumbres - 3.3 pescados - 3.4 mariscos - 3.5 pastas - 3.6 carnes - 3.7 postres y helados - 3.8 actividades: regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios - 4 sistemas para el envasado y presentación comercial - 4.1 envases y embalajes - 4.2 fases en los procesos, riesgos en la ejecución - 4.3 actividades: sistemas para el envasado y presentación comercial - 5 preparación y presentación de bebidas no alcohólicas - 5.1 preparación y presentación de cafés y otros - 5.2 esquemas de elaboración - 5.3 bebidas no alcohólicas - 5.4 presentación de bebidas refrescantes embotelladas - 5.5 confeccionar cócteles sin alcohol - 5.6 cafés, infusiones y chocolates - 5.7 bebidas-aperitivo - 5.8 actividades: preparación y presentación de bebidas no alcohólicas - 6 preparación y presentación de bebidas combinadas - 6.1 clasificación de las más conocidas - 6.2 normas básicas de preparación y conservación - 6.3 la estación central - 6.4 confeccionar las series de coctelería - 6.5 componentes y preparación - 6.6 confeccionar cócteles con brandy - 6.7 confeccionar cócteles con ginebra - 6.8 confeccionar cócteles con ron - 6.9 confeccionar cócteles con wodka - 6.10 confeccionar cócteles con whisky - 6.11 actividades: preparación y presentación de bebidas combinadas - 7 preparación de aperitivos y cervezas de mayor consumo en el bar - 7.1 clasificación - 7.2 cervezas - 7.3 vinos - 7.4 servicio y presentación en barra - 7.5 asesoramiento sobre

bebidas - 7.6 actividades: preparación de aperitivos y cervezas de mayor consumo en el bar - 8 preparación y presentación de canapés - 8.1 esquemas de realización - 8.2 realización y presentación - 8.3 actividades: preparación y presentación de canapés - 9 preparación de platos combinados y aperitivos sencillos - 9.1 definición y clasificación - 9.2 tipos y técnicas - 9.3 aplicación de técnicas sencillas - 9.4 actividades: preparación de platos combinados y aperitivos sencillos - 9.5 cuestionario: cuestionario módulo 2 unidad 3 - 9.6 cuestionario: cuestionario módulo 2 -

## METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.
- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado.** El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso.** De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

## REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.
  No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.