



Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar



Área: Operaciones básicas de restaurante y bar

Modalidad: Teleformación

Duración: 10 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Conseguir la formación precisa sobre el Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar en lo referente al Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.

CONTENIDOS

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 maquinaria - 2.7 batería de cocina i - 2.8 batería 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.