



Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería



Área: SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA

Modalidad: Teleformación

Duración: 30 h

Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar - cafetería.

CONTENIDOS

1 materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería - 1.1 clasificación de las materias primas elementales - 1.2 actividades: materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería - 2 preparación y presentación de elaboraciones culinarias - 2.1 preparaciones culinarias elementales - 2.2 aperitivos y canapés - 2.3 sándwiches - 2.4 bocadillos - 2.5 platos combinados y aperitivos sencillos - 2.6 tapas - 2.7 platos combinados - 2.8 actividades: preparación y presentación de elaboraciones culinarias - 3 regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería - 3.1 sistemas y métodos básicos de regeneración - 3.2 actividades: regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería - 4 equipos de cocina, aprovisionamiento interno y preelaboración - 4.1 maquinaria y equipos básicos de cocina - 4.2 la mise en place - 4.3 actividades: equipos de cocina, aprovisionamiento interno y preelaboración - 5 montaje de expositores y barras de degustación - 5.1 expositores de alimentos y barras de degustación - 5.2 actividades: montaje de expositores y barras de degustación - 6 decoración en las diferentes elaboraciones gastronómicas - 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 - 6.4 actividades: decoración en las diferentes elaboraciones gastronómicas - 7 ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería - 7.1 ofertas gastronómicas de bar-cafetería - 7.2 diseños de menús - 7.3 la carta - 7.4 dietas saludables y menús dietéticos - 7.5 clasificación de alimentos, valor nutricional y aporte dietético - 7.6 actividades: ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería - 7.7 cuestionario: cuestionario módulo 4 -

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 **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.