

Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (UF0061)

Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar (UF0061)

Duración: 60 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

Objetivos:

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1: El bar como establecimiento y como departamento
1.1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos
1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Unidad didáctica 2: Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar
2.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones
2.2. Ubicación y distribución
2.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos
2.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

Unidad didáctica 3: Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar
3.1. Definición, identificación de los principales equipos asociados
3.2. Clases de técnicas y procesos simples
3.3. Aplicaciones sencillas
3.3.1 uso directo
3.3.2 oxigenación
3.3.3 descongelación

Unidad didáctica 4: Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar
4.1. Identificación y clases
4.2. Identificación de equipos asociados
4.3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
4.4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados

Unidad didáctica 5: Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas
5.1. Clasificación, características, tipos
5.1.1. El café
5.1.2. El té (tea, thé o cha)
5.1.3. Otras infusiones
5.1.4. Chocolate
5.1.5. Refrescos

© icaformación2026

5.2. Esquemas de elaboración: fases más importantes
5.3. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos
5.4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas
5.5. Conservación de bebidas que lo precisen
5.6. Servicio en barra

Unidad didáctica 6: Preparación y presentación de bebidas combinadas
6.1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo
6.2. Normas básicas de preparación y conservación
6.3. Servicio en barra

Unidad didáctica 7: Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar
7.1. Clasificación, características y tipos
7.1.1. Bebidas de aperitivo
7.1.2. Cervezas
7.1.3. Aguardientes
7.1.4. Otros destilados muy usados en el bar
7.2. Identificación de las principales marcas
7.3. Servicio y presentación en barra

Unidad didáctica 8: Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches
8.1. Definición y tipologías
8.1.1. Canapés
8.1.2. Bocadillos
8.1.3. Sándwiches
8.2. Esquemas de realización: fases del proceso, riegos de ejecución y control de resultados
8.3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches
8.2.1. Canapés
8.2.2. Bocadillos
8.2.3. Sándwiches
8.4. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados

Unidad didáctica 9: Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos
9.1. Definición y clasificación
9.1.1. Platos combinados
9.1.2. Aperitivos
9.2. Tipos y técnicas
9.3. Decoraciones básicas
9.4. Aplicación de técnicas sencillas
9.5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 10: Participación en la mejora de la calidad
10.1. Aseguramiento de la calidad
10.1.1. Concepto de calidad
10.1.2. Normas de calidad aplicadas a la restauración
10.1.3. Certificaciones de calidad en empresas turísticas
10.1.4. Aseguramiento de la calidad
10.2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
10.2.1. Formación de trabajadores
10.2.2. Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos
10.2.3. Limpieza y desinfección
10.2.4. Control de plagas
10.2.5. Buenas prácticas de elaboración y manipulación
10.2.6. Análisis de peligros y puntos críticos de control (appcc)

© icaformación2026

© icaformación2026