

Servicio de comidas y bebidas rápidas

Servicio de comidas y bebidas rápidas

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:

TEMA 1. EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO
- Definición, caracterización y modelo de organización
- Competencias básicas de los profesionales

TEMA 2. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE
- Clasificación y descripción según características
- Ubicación y distribución
- Aplicación de técnicas
- Aplicación de normas de mantenimiento de uso

TEMA 3. REGENERACIÓN DE GÉNEROS, BEBIDAS Y PRODUCTOS
- Definición, identificación de los principales equipos asociados
- Clases de técnicas y procesos simples
- Aplicaciones sencillas

TEMA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS SENCILLOS PARA EL ENVASADO
- Identificación y clases
- Identificación de equipos asociados
- Fases en los procesos, riesgos en la ejecución
- Ejecución de operaciones poco complejas

TEMA 5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
- Clasificación, características y tipos
- Esquema de colaboración
- Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas...
- Presentación de bebidas refrescantes embotelladas
- Conservación de bebidas que lo precisen
- Servicio en barra

TEMA 6. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS
- Momento más adecuado para su consumo
- Normas básicas de preparación y conservación
- Servicio en barra

TEMA 7. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS

© icaformación2026

- Clasificación, características y tipos
- Identificación de las principales marcas
- Servicio y presentación en barra

TEMA 8. CANAPÉS, BOCADILLOS Y SANDWICHES

- Definición y tipologías
- Esquemas de realización
- Diferentes tipos de canapés, bocadillos y sandwiches
- Realización de operaciones necesarias para su acabado

TEMA 9. PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

- Definición y clasificación
- Tipos y técnicas
- Decoraciones básicas
- Aplicación de técnicas sencillas
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación

TEMA 10. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

- Aseguramiento de la calidad
- Actividades de prevención y control

© icaformación2026