

Elaboración y exposicion de comidas en el bar-cafetería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Elaboración y exposicion de comidas en el bar-cafetería. HOTR0508 - Servicios de Bar y Cafetería

Duración: 50 horas

Precio: 275 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias de bar-cafetería, describiendo variedades y cualidades e identificando los factores culinarios o parámetros que deben conjugarse en el proceso de elaboración o conservación. Preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería de cuerdo con la definición del producto, aplicando las respectivas normas de elaboración. Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos. Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas. Analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores y barras de degustación en el bar-cafetería, aplicando técnicas decorativas para conseguir conjuntos de elementos atractivos, equilibrados y armónicos. Diseñar decoraciones con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas gráficas y de decoración. Analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar- cafetería, estimando sus diferencias

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:

Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería

Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales.

Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.

Tipos de cocción para elaboraciones básicas.

Técnicas de conservación para materias primas elementales.

Lugar de conservación de materias primas elementales.

Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales.

Costes de materias primas sobre su elaboración.

Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales

Preparaciones culinarias elementales.

Clasificación, descripción y aplicaciones.

© icaformación2026

Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones.

Terminología culinaria.

Recetario básico.

Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería

Sistemas y métodos básicos de conservación y regeneración de géneros y productos culinarios.

Regeneración.

Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.

Aplicación de técnicas o métodos apropiados.

Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración

Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.

Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria.

Batería y utillaje de cocina.

Montaje de expositores y barras de degustación

Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar- cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas.

Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración.

© icaformación2026

Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en le bar-cafetería

Técnicas de decoración con géneros frescos.

Teoría de los colores.

Decoración de platos.

Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.

Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.

Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería

Ofertas gastronómicas de bar-cafetería.

Dietas saludables en el bar- cafetería.

Clasificación de alimentos y valor nutricional.

Diseño de menús dietéticos para el bar- cafetería.

Diseño de menús del día. Ingeniería de menús.

© icaformación2026