



**MF1049\_2 Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería**

## Objetivos

---

### □ **Objetivo General**

- En el presente módulo formativo se pretende que el alumno conozca e identifique las diferentes materias primas alimentarias de uso común en el bar-cafetería, la aplicación de diferentes cortes y la diferenciación de los posibles tipos de cocción y preparación.

De igual importancia, será saber crear una buena presentación y comercialización de las materias primas utilizadas, teniendo en cuenta las necesidades de conservación y la aplicación de técnicas regenerativas. Y por último, también se estudiarán los diferentes niveles de calidad de los géneros a utilizar.

Este módulo formativo, responde a la necesidad de crear un temario específico para todos aquellos profesionales interesados en adquirir conocimientos relativos a la elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.

### □ **Objetivos Específicos**

- 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 acuerdo 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 propias de la oferta de bar-cafetería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

- 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

### Contenidos

50 HORAS	MF1049_2 Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería
	<b>Módulo 1</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales</li> <li>• Cortes y piezas más usuales</li> <li>• Tipos de cocción para elaboraciones básicas</li> <li>• Técnicas de conservación para materias primas elementales</li> <li>• Lugar de conservación de materias primas elementales</li> <li>• Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales</li> <li>• Costes de materias primas sobre su elaboración</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales                             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparaciones culinarias elementales: clasificación, descripción y aplicaciones</li> <li>• Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones</li> <li>• Terminología culinaria</li> <li>• Recetario básico</li> </ul> </li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 3. Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios</li> <li>• Técnicas</li> <li>• Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial</li> <li>• Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 4. Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preselección             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias del bar-cafetería</li> <li>• Batería y utillaje de cocina</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 5. Montaje de expositores y barras de degustación             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería</li> <li>• Ubicación, distribución y mantenimiento de uso</li> <li>• Montaje y decoración</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Técnicas de decoración con géneros frescos</li> <li>• Técnicas de exposición de platos preparados en buffet</li> <li>• Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>□ Unidad didáctica 7. Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ofertas gastronómicas de bar-cafetería</li> <li>• Dietas saludables en el bar-cafetería</li> <li>• Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería</li> <li>• Diseño de menús del día</li> <li>• Ingeniería de Menús</li> <li>• Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético</li> </ul> </li> </ul>
<b>50 horas</b>	<b>1 Módulo y 7 unidades</b>