



**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
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería <ul style="list-style-type: none"> • Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales • Cortes y piezas más usuales • 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
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales <ul style="list-style-type: none"> • Preparaciones culinarias elementales: clasificación, descripción y aplicaciones • Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones • Terminología culinaria • Recetario básico

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