



**UF0061 Preparación y servicio de
bebidas y comidas rápidas en el bar**

Objetivos

□ **Objetivo General**

- En la presente unidad formativa se estudian los conocimientos básicos que deben tener los encargados de la preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en un bar. Se tratarán temas relacionados con útiles y herramientas específicas, preparación y presentación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados, así como los métodos de conservación de los productos.

□ **Objetivos Específicos**

- Identificar útiles y herramientas de la dotación básica del bar.
- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos marcados.
- Conocer los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
- Aplicar las técnicas básicas de elaboración de bebidas.
- Identificar, preparar y presentar los diferentes tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches o platos combinados.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente con equipos para la regeneración, conservación y envasado.

Contenidos

60 HORAS	UF0061 Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. El bar como establecimiento y como departamento <ul style="list-style-type: none"> • Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos • Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones • Ubicación y distribución • Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos • Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar <ul style="list-style-type: none"> • Definición e identificación de los principales equipos asociados • Clases de técnicas y procesos simples • Aplicaciones sencillas
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 4. Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar <ul style="list-style-type: none"> • Identificación y clases • Identificación de equipos asociados • Fases de los procesos, riesgos en la ejecución • Ejecución de las operaciones poco complejas, necesarias para la presentación comercial de los géneros y productos culinarios de uso común, aplicando técnicas y métodos adecuados
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación, características y tipos • Esquemas de elaboración: fases más importantes • Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos • Presentación de bebidas refrescantes embotelladas • Conservación de bebidas que lo precisen • Servicio en barra

	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Unidad didáctica 6. Preparación y presentación de bebidas combinadas <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo • Normas básicas de preparación y conservación • Servicio de barra
	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Unidad didáctica 7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación, características y tipos • Identificación de las principales marcas • Servicio y presentación en barra
	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Unidad didáctica 8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches <ul style="list-style-type: none"> • Definición y tipologías • Esquemas de realización: fases del proceso, riesgos de ejecución y control de resultados • Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches • Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados
	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Unidad didáctica 9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos <ul style="list-style-type: none"> • Definición y clasificación • Tipos y técnicas básicas • Decoraciones básicas • Aplicación de técnicas sencillas de elaboración y presentación • Aplicación de técnicas de regeneración y conservación
	<ul style="list-style-type: none"> ❑ Unidad didáctica 10. Participación en la mejora de la calidad <ul style="list-style-type: none"> • Aseguramiento de la calidad • Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos
60 horas	1 Módulo y 10 unidades