



MF1047_2. Bebidas

Objetivos

□ Objetivos Generales

- Definir la carta de bebidas distintas a vinos de modo que resulte atractiva para la clientela y potencie su venta.
- Determinar el grado de calidad de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, de modo que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del establecimiento.
- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas distintas a vinos, en función de su tipo y de las necesidades del servicio.
- Preparar y presentar bebidas distintas a vinos de acuerdo con la definición del producto o normas básicas de su elaboración.
- Asesorar sobre bebidas distintas a vinos de modo que el producto ofrecido se adapte a las expectativas del cliente y a los intereses económicos del establecimiento.

□ Objetivos Específicos

- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa, de acuerdo con las normas de servicio y los procedimientos de organización y control propios del bar-cafetería.
- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos, estableciendo niveles de calidad en función de las expectativas de supuestas clientelas y objetivos económicos del establecimiento.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.
- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos, analizando sus procesos de elaboración, aprovisionamiento y conservación y relacionando la influencia de estos procesos en sus características.

- Analizar y desarrollar los procesos de preparación, presentación y conservación de las bebidas alcohólicas y no alcohólicas, más significativas, distintas a vinos.
- Practicar posibles variaciones en la preparación de bebidas, ensayando técnicas, combinaciones o alternativas de ingredientes y formas de presentación y decoración.
- Definir cartas de bebidas distintas a vinos que resulten atractivas para clientelas potenciales y favorezcan la consecución de los objetivos de venta del establecimiento.

Contenidos

MF1047_2. Bebidas	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Procesos de servicio en barra y mesa.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa. • Diferentes tipos de servicio, componentes y función. • Tipos de cristalería utilizada en el servicio de bebidas. • Normas de cortesía en el servicio en barra. • Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. • Normativa de seguridad higiénico-sanitaria. <p>Unidad Didáctica 2: Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Distintas calidades del género a comprar. • Factores que intervienen en la calidad del género. • Controles de calidad sobre los géneros utilizados. 	
Actividades de Evaluación UA 01	3 horas
Tiempo total de la unidad	21 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 3: Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maquinaria del bar-cafetería. • Ubicación y distribución en barra. • Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas. • Imagen corporativa de la empresa aplicada al servicio de bebidas. • Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería. 	
Actividades de Evaluación UA 02	30 minutos

Tiempo total de la unidad	10 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 4: Bebidas simples distintas a vinos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bebidas no alcohólicas, gasificadas y no gasificadas. • Aperitivos, cervezas, aguardientes y licores. • Cafés, infusiones, chocolates y batidos naturales. • Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas. • Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual. • Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. <p>Unidad Didáctica 5: Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados. • Whisky. • Ron. • Ginebra. • Vodka. • Brandy o coñac. 	
Actividades de Evaluación UA 03	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	27 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 4</p> <p>Unidad Didáctica 6: Coctelería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería. • La "estación central". • Tipos de cristalería utilizada en el servicio de cócteles. • Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos. • Normas para la preparación de los cócteles. • Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración. • La presentación de la bebida y decoración. • Características y servicio de las bebidas largas o long-drinks. • Las combinaciones. • Características y servicio de las series de coctelería. • Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles. <ul style="list-style-type: none"> ○ Características y servicio de las series de coctelería. • Normativa de seguridad higiénico-sanitaria. 	

<p>Unidad Didáctica 7: Confección de carta de bebidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de cartas de bebidas. • Clasificación de las bebidas en la carta. • Las cartas. • Diseño de cartas. • Control de existencias de bebidas. • Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar. 	
<p>Actividades de Evaluación UA 04</p>	<p>2 horas</p>
<p>Tiempo total de la unidad</p>	<p>21 horas</p>
<p>Evaluación final MF1047</p>	<p>1 hora</p>
<p>4 unidades de aprendizaje / 7 unidades didácticas</p>	<p>80 horas</p>