



MF1049_2. Elaboración y exposición de comidas en bar-cafetería

Objetivos

□ Objetivos Generales

- Definir ofertas gastronómicas del bar-cafetería de modo que resulten atractivas, equilibradas y apropiadas para los clientes.
- Determinar el grado de calidad de las materias primas para que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del bar-cafetería.
- Preparar y presentar desayunos, aperitivos, canapés, bocadillos, sandwiches y platos combinados de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.
- Aplicar métodos sencillos de regeneración, conservación y envasado de géneros culinarios y elaboraciones culinarias propias del bar-cafetería para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- Diseñar decoraciones sencillas para exponer las elaboraciones culinarias propias de bar-cafetería en todo tipo de expositores.
- Montar y decorar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales en el bar-cafetería, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los clientes.

□ 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

MF1049_2. Elaboración y exposición de comidas en bar-cafetería	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería.</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 01	2 horas
Tiempo total de la unidad	10 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 2: Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparaciones culinarias elementales: clasificación, descripción y aplicaciones. • Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones. • Terminología culinaria. • Recetario básico. <p>Unidad Didáctica 3: Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería.</p> <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. 	

Actividades de Evaluación UA 02	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	15 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 4: Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preselección.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias del bar-cafetería. • Batería y utillaje de cocina. <p>Unidad Didáctica 5: Montaje de expositores y barras de degustación.</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 03	2,50 horas
Tiempo total de la unidad	12 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 4</p> <p>Unidad Didáctica 6: Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de decoración con géneros frescos. • Técnicas de exposición de platos preparados en bufé. • Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta. <p>Unidad Didáctica 7: Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería.</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 04	2 horas

Tiempo total de la unidad	12 horas
Evaluación final MF1049	1 hora
4 unidades de aprendizaje / 7 unidades didácticas	50 horas