



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

Objetivos

□ Objetivos Generales

- Realizar el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios, para su utilización posterior en la preparación y presentación de bebidas sencillas y comidas rápidas, en función de las necesidades del servicio.
- Preparar, presentar y servir bebidas sencillas de acuerdo con el tipo de servicio, la definición del producto o las normas básicas de su elaboración.
- Preparar y presentar comidas rápidas de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.
- Aplicar métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de comidas rápidas y géneros para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.

□ Objetivos Específicos

- Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.
- Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
- Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

Contenidos

UF0061.Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar	Tiempo estimado
<p>Unidad de Aprendizaje 1</p> <p>Unidad Didáctica 1: El bar como establecimiento y como departamento.</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos. Competencias básicas de los profesionales que invierten en el departamento. <p>Unidad Didáctica 2: Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Clasificación, y descripción según características, funciones y aplicaciones. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas, procedimientos y modelo de operación y control característicos. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes. <p>Unidad Didáctica 3: Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> Definición e identificación de los principales equipos asociados. Clases de técnicas y procesos simples. Aplicaciones sencillas. <p>Unidad Didáctica 4: Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar.</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 01	4,50 horas

Tiempo total de la unidad	21 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 2</p> <p>Unidad Didáctica 5: Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación, características y tipos. • Esquema 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 de barra. <p>Unidad Didáctica 6: Preparación y presentación de bebidas combinadas y cócteles.</p> <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. <p>Unidad Didáctica 7: Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación, características y tipos. • Identificación de las principales marcas. • Servicio y presentación de barra. 	
Actividades de Evaluación UA 02	4 horas
Tiempo total de la unidad	18 horas
<p>Unidad de Aprendizaje 3</p> <p>Unidad Didáctica 8: Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches.</p> <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, 	

<p>según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.</p> <p>Unidad Didáctica 9: Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos.</p> <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. <p>Unidad Didáctica 10: Participación en la mejora de la calidad</p> <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. 	
Actividades de Evaluación UA 03	3,50 horas
Tiempo total de la unidad	20 horas
Evaluación final UF0061	1 hora
10 unidades didácticas / 3 unidades de aprendizaje	60 horas