



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

Objetivos

□ **Objetivos Generales**

- 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.
- 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.
- 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.

□ **Objetivos Específicos**

- Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo:
 - Funciones.
 - Normas de utilización.
 - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
 - Riesgos asociados a su manipulación.
 - Mantenimiento de uso necesario.
- Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.
- Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

- Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.
- Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.
- Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.
- Ejecutar las operaciones auxiliares previas que necesitan los géneros y productos, en función del método o equipo elegido, instrucciones recibidas y destino o consumo asignados.
- Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas.
- Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:
 - Componentes básicos.
 - Técnicas aplicables.
 - Tipo de servicio.
 - Otros.
- Describir las técnicas básicas de preparación de los tipos de bebidas más significativas indicando: - Fases de aplicación y procesos. - Procedimientos y modos operativos. - Instrumentos base que se deben utilizar. - Resultados que se obtienen.
- Calcular y solicitar correctamente las cantidades de bebidas y géneros necesarios para su provisión interna, en función de planes de trabajo determinados o necesidades de servicio.
- Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.
- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas de elaboración de bebidas sencillas siguiendo las fichas técnicas o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo estipulados, utilizando con estilo los diferentes útiles y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad.

- Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.
- Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.
- Describir las técnicas culinarias básicas aplicables a este tipo de elaboraciones, indicando:
 - Fases de aplicación y procesos.
 - Procedimientos y modos operativos.
 - Instrumentos base que se deben utilizar.
 - Resultados que se obtienen.
- Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.
- Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.
- Prestar asistencia o ejecutar con autonomía las técnicas culinarias para la obtención de las comidas rápidas, siguiendo las recetas base o procedimientos que las sustituyan, en el orden y tiempo establecidos y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria.
- Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.
- Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

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. | <p>16,30 horas</p> |
| <p>Actividades de Evaluación UA 01</p> | <p>4,30 horas</p> |

| | |
|--|--------------------|
| 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. | 14 horas |
| 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, | 16,30 horas |

| | |
|--|-------------------|
| <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 | 3,30 horas |
| Tiempo total de la unidad | 20 horas |
| Evaluación final UF0061 | 1 hora |
| 3 unidades de aprendizaje | 60 horas |