

Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite adquirir las habilidades necesarias para utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería, analizar y desarrollar el proceso de montaje de expositores y barras de degustación en el bar-cafetería diseñar decoraciones con géneros y productos gastronómicos, así como analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar-cafetería.

Contenidos:

- Caracterizar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias de bar-cafetería.
- Preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería de acuerdo con la definición del producto.
- 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.
- 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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



decoración.

-Analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar-cafetería, estimando sus diferencias.