

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar - Operaciones básicas del restaurante y bar

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

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:

El bar como establecimiento y como departamento

Introducción

Definición

Características

Modelo de organización de sus diferentes tipos

Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

Resumen

Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

Introducción

Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



## Ubicación y distribución

Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos

Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes

Resumen

## Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

Introducción

Definición, identificación de los principales equipos asociados

Clases de técnicas y procesos simples

Aplicaciones sencillas

Resumen

## Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar

Introducción

Identificación y clases

Identificación de equipos asociados

Fases en los procesos, riesgos en la ejecución

Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados

Aplicación práctica

Aplicación práctica

Resumen

## Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

Introducción

Clasificación, características, tipos

Esquemas 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

Tipos de servicios en barra

Aplicación práctica

Resumen

## Preparación y presentación de bebidas combinadas

Introducción

Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo



La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



Normas básicas de preparación y conservación  
Servicio en barra  
Aplicación práctica  
Resumen

Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar  
Introducción  
Clasificación, características y tipos  
Identificación de las principales marcas  
Servicio y presentación en barra  
Resumen

Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches  
Introducción  
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, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados  
Resumen

Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos  
Introducción  
Definición y clasificación  
Tipos y técnicas  
Decoraciones básicas  
Aplicación de técnicas sencillas  
Aplicación de técnicas de regeneración y conservación  
Resumen

Participación en la mejora de calidad  
Introducción  
Aseguramiento de la calidad  
Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos  
Resumen

