



La mejor formación a tu alcance.

Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

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.

Contenidos:

Tema 1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería.

- 1.1. Definición clasificación tipos características y valor nutricional de las materias primas elementales
- 1.2. Cortes y piezas más usuales: clasificación caracterización y aplicaciones. Juliana dados y tiras
- 1.3. Tipos de cocción para elaboraciones básicas
- 1.4. Técnicas de conservación para materias primas elementales
- 1.5. Lugar de conservación de materias primas elementales
- 1.6. Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales
- 1.7. Costes de materias primas sobre su elaboración

Tema 2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales.

- 2.1. Preparaciones culinarias elementales
- 2.2. Clasificación descripción y aplicaciones
- 2.3. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones
- 2.4. Terminología culinaria
- 2.5. Recetario básico

La mejor formación a tu alcance.

Tema3. Regeneración y conservación de alimentos en bar-cafetería.

- 3.1. Sistemas y métodos básicos de regeneración conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios: clases caracterización y productos culinarios
- 3.2. Técnicas: Fases de los procesos. Riesgos en la ejecución. Resultados. Controles
- 3.3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial
- 3.4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de las operaciones

Tema 4. Equipos de cocina para bar-cafetería aprovisionamiento interno y preelaboración.

- 4.1. Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias del bar-cafetería: Clasificación y descripción según características funciones y aplicaciones
- 4.2. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria
- 4.3. Batería y utillaje de cocina

Tema 5. Montaje de expositores y barras de degustación.

- 5.1. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación descripción y medidas básicas
- 5.2. Ubicación distribución y mantenimiento de uso. Montaje y decoración

Tema 6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería.

- 6.1. Técnicas de decoración con géneros frescos
- 6.2. Técnicas de exposición de platos preparados en buffet
- 6.3. Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta

Tema 7. Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería.

- 7.1. Ofertas gastronómicas de Bar-Cafetería
- 7.2. Dietas saludables en el bar-cafetería
- 7.3. Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería
- 7.4. Diseño de menús del día. Ingeniería de menús
- 7.5. Clasificación de los alimentos. Valor nutricional y aporte dietético



FOESCO
FORMACIÓN ESTATAL CONTINUA

Telf.: 910 323 794
cursos@foesco.com

