

DATOS IDENTIFICATIVOS DE LA UNIDAD FORMATIVA

UNIDAD FORMATIVA	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR	Duración	60
		Condicionado	
Código	UF0061		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área Profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Operaciones básicas de restaurante y bar	Nivel	1
Módulo formativo	Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	Duración	120
Resto de unidades formativas que completan el módulo	Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (Transversal)	Duración	30
	Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar		30

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Esta unidad formativa se corresponde con la RP3, RP4 y RP5 RP2 de la UC0258_1 excepto en lo referido a la limpieza y al cumplimiento de normas y condiciones higiénico-sanitarias.

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS

Capacidades y criterios de evaluación

C1: 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.

CE1.1 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.

CE1.2 Seleccionar los útiles, herramientas, equipos y maquinaria idóneos en función del tipo de género o bebida, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE1.3 Efectuar el mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones recibidas, verificando su puesta a punto mediante pruebas sencillas.

CE1.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles de bar siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

C2: 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.

CE2.1 Clasificar preparaciones significativas a base de bebidas en función de diversos criterios:

- Componentes básicos.
- Técnicas aplicables.
- Tipo de servicio.
- Otros.

CE2.2 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.

CE2.3 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.

CE2.4 Distribuir las bebidas y géneros en forma, lugar y cantidad adecuados para poder aplicar las técnicas de elaboración en cuestión.

CE2.5 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.

CE2.6 Efectuar operaciones sencillas de decoración y presentación de las bebidas.

CE2.7 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso.

C3: Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.

CE3.1 Identificar y clasificar los tipos de aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches y platos combinados más ofertados en establecimientos de restauración.

CE3.2 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.

CE3.3 Seleccionar útiles, herramientas y equipos necesarios para la aplicación de las técnicas que se precisen.

CE3.4 Distribuir los géneros en forma, lugar y cantidad necesarios para poder aplicar las técnicas culinarias en cuestión.

CE3.5 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.

CE3.6 Realizar las operaciones de decoración necesarias de forma que se obtenga un producto acabado que cumpla con el nivel de calidad predeterminado.

CE3.7 Participar en la mejora de la calidad durante todo el proceso

C4: 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.

CE4.1 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y regeneración de bebidas y alimentos.

CE4.2 Diferenciar y describir los métodos y equipos de regeneración, conservación y envasado de uso más común.

CE4.3 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.

CE4.4 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación y envasado de géneros, bebidas y comidas rápidas

Contenidos

1. El bar como establecimiento y como departamento

- o Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.
- o - Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

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

- o Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
- o Ubicación y distribución.
- o Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de de operación característicos.
- o Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

3. Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

- o Definición, identificación de los principales equipos asociados.
- o Clases de técnicas y procesos simples.
- o Aplicaciones sencillas.

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

- o Identificación y clases.
- o Identificación de equipos asociados.
- o Fases en los procesos, riesgos en la ejecución.
- o Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.

5. Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

- o Clasificación, características, tipos.
- o Esquemas de elaboración: fases más importantes.
- o Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos.
- o Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.
- o Conservación de bebidas que lo precisen.
- o Servicio en barra.

6. Preparación y presentación de bebidas combinadas

- Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
- Normas básicas de preparación y conservación.
- Servicio en barra.

7. Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

- Clasificación, características y tipos.
- Identificación de las principales marcas.
- Servicio y presentación en barra.

8. Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

- Definición y tipologías.
- Esquemas de realización: fases del proceso, riegos 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.

9. Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

- Definición y clasificación.
- Tipos y técnicas.
- Decoraciones básicas.
- Aplicación de técnicas sencillas.
- Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

10. Participación en la mejora de la calidad

- Aseguramiento de la calidad.
- Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Sin criterios de acceso.

Debe haberse superado la UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

En relación con las exigencias de los formadores o de las formadoras, instalaciones y equipamientos se atenderá las exigencias solicitadas para el propio certificado de profesionalidad: Operaciones básicas de restaurante y bar.