

DATOS IDENTIFICATIVOS DEL MÓDULO FORMATIVO

MÓDULO FORMATIVO	ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA	Duración	50
Código	MF1049_2		
Familia profesional	HOSTELERÍA Y TURISMO		
Área profesional	Restauración		
Certificado de profesionalidad	Servicios de bar y cafetería	Nivel	2
Resto de formación para completar el certificado de profesionalidad	Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	Duración	70
	Bebidas (Transversal)		80
	Servicio de vinos (Transversal)		90
	Control de la actividad económica del bar y cafetería		90
	Aplicación de sistemas informáticos en el bar y cafetería		30
	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (Transversal)		60
	Inglés profesional para servicios de restauración (Transversal)		90
	Prácticas profesionales no laborales de Servicios de bar y cafetería		80

Apartado A: REFERENTE DE COMPETENCIA

Este módulo formativo se corresponde con la unidad de competencia UC1049_2: PREPARAR Y EXPONER ELABORACIONES SENCILLAS PROPIAS DE LA OFERTA DE BAR-CAFETERÍA

Apartado B: ESPECIFICACIÓN DE LAS CAPACIDADES Y CONTENIDOS
Capacidades y criterios de evaluación

C1: 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.

CE1.1 Identificar las materias primas alimentarias de uso común en las elaboraciones culinarias sencillas propias del bar-cafetería, describiendo sus características físicas como forma, color y tamaño, sus cualidades gastronómicas o aplicaciones culinarias básicas y sus necesidades de pre-elaboración básica y de conservación.

CE1.2 Describir fórmulas usuales de presentación y comercialización de dichas materias primas culinarias, indicando calidades, características y necesidades de regeneración y conservación.

CE1.3 Identificar lugares apropiados para necesidades de conservación y técnicas aplicables a necesidades de regeneración de dichas materias primas culinarias.

CE1.4 A partir de determinadas ofertas gastronómicas de elaboraciones sencillas y con los datos que fueran necesarios:

- Deducir necesidades cuantitativas y cualitativas de materias primas.
- Precisar niveles de calidad de los géneros que se vayan a utilizar, teniendo en cuenta, como variables básicas, la categoría de la oferta, el tipo de servicio, los objetivos económicos y los proveedores.
- Formalizar fichas de especificación técnica para los géneros que se vayan a utilizar, justificando posibles alternativas en función de variables estacionales, de suministro o económicas, y utilizando eficazmente los medios ofimáticos disponibles para su formalización.

C2: 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.

CE2.1 Aplicar las técnicas correspondientes de elaboración de desayunos, aperitivos, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados y otras elaboraciones sencillas, a partir de la información suministrada, siguiendo los procedimientos adecuados y cumpliendo las normas de manipulación de alimentos.

CE2.2 Conocer la terminología culinaria y las recetas básicas aplicables en el servicio de bar-cafetería

CE2.3 Aplicar las técnicas correspondientes de presentación de las elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta del bar-cafetería.

C3: Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos.

CE3.1 Justificar los lugares y métodos de almacenamiento, regeneración, conservación o envasado de materias primas, pre-elaboraciones y elaboraciones culinarias más apropiados en función del destino o consumo asignado, las características derivadas de su propia naturaleza y la normativa higiénico-sanitaria.

CE3.2 Efectuar las operaciones necesarias para los procesos de regeneración, conservación o envasado de materias primas, pre-elaboraciones y elaboraciones culinarias, de acuerdo con su estado y métodos y equipos seleccionados, siguiendo un orden lógico, cumpliendo las instrucciones recibidas y la normativa higiénico-sanitaria.

C4: Utilizar equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas propias de la oferta de bar-cafetería, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de un rendimiento óptimo.

CE4.1 Identificarlos equipos, máquinas y útiles de uso común para la preparación de elaboraciones culinarias sencillas, explicando: funciones, normas de utilización, resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen, riesgos asociados a su manipulación, mantenimiento de uso necesario.

CE4.2 Justificar la utilización de útiles, herramientas, equipos y maquinaria en función del tipo de género y elaboración, instrucciones recibidas y volumen de producción.

CE4.3 Efectuar mantenimiento de uso de acuerdo con instrucciones aportadas o recibidas.

CE4.4 Aplicar normas de utilización de equipos, máquinas y útiles siguiendo los procedimientos establecidos para evitar riesgos y obtener resultados predeterminados.

CE4.5 Asumir el compromiso de mantener y cuidar los equipos, y sacar el máximo provecho a los medios utilizados en el proceso, evitando costes y desgastes innecesarios

C5: 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.

CE5.1 En supuestos prácticos y a partir de información suministrada sobre tipo de bar-cafetería, servicio y productos:

- Deducir necesidades de equipos, utensilios, materiales y elaboraciones específicas.
- Realizar el aprovisionamiento interno en el orden y tiempo establecidos.
- Describir y desarrollar el proceso de puesta a punto de expositores y barras de degustación, indicando la forma de actuar ante anomalías que suelen producirse en esta fase.
- Clasificar los productos objeto de exposición en función de variables como sabor, color, tamaño, posibilidades de asociación, temperatura de conservación y época del año.
- Efectuar la terminación del montaje de expositores y barras de degustación incorporando las elaboraciones específicas en el orden y lugar determinados por necesidades técnicas, calificación gastronómica y, en su caso, instrucciones preestablecidas, para obtener los niveles de calidad predeterminados, mostrando sensibilidad y gusto artísticos.
- Aplicar rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad en todas las operaciones del proceso.

C6: Diseñar decoraciones con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas gráficas y de decoración.

CE6.1 A partir de motivos decorativos, elegir o idear formas y técnicas de decoración.

CE6.2 Seleccionar técnicas gráficas para la realización de bocetos o modelos gráficos.

CE6.3 Deducir variaciones en el diseño realizado conforme a criterios tales como tamaño, materias primas que se vayan a emplear, forma, color, entre otras.

CE6.4 Realizar los bocetos o modelos gráficos aplicando las técnicas necesarias.

CE6.5 Mostrar sensibilidad y gusto artísticos al diseñar las decoraciones.

C7: Analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar-cafetería, estimando sus diferencias.

CE7.1 Analizar los grupos de alimentos, explicando sus aportaciones nutritivas.

CE7.2 Describir ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería, indicando elementos que las componen, características y categoría.

CE7.3 Relacionar ofertas gastronómicas de elaboraciones sencillas con diferentes fórmulas de restauración de los diversos tipos de bares-cafeterías.

CE7.4 Para un tipo de bar-cafetería determinado y ofrecidos los datos necesarios:

- Identificar y analizar las variables derivadas de necesidades tipo, tales como las de índole dietético, económico, de variedad y gusto, que se deben tener en cuenta para confeccionar sus ofertas gastronómicas.
- Componer ofertas gastronómicas de elaboraciones sencillas que resulten equilibradas dietéticamente, variadas y de calidad, presentándolas en forma y términos adecuados y de acuerdo con los objetivos económicos establecidos.
- Actuar con creatividad e imaginación en la formulación y desarrollo de propuestas personales de presentación de ofertas gastronómicas de bar-cafetería.

Contenidos

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

- Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales:
 - Hortalizas, verduras y tubérculos.
 - Legumbres, arroz y pastas.
 - Huevos, lácteos y quesos.
 - Carnes de diferentes clases. Embutidos.
 - Pescados y mariscos.
 - Otros.

- Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
 - Juliana.
 - Dados.
 - Tiras.
- Tipos de cocción para elaboraciones básicas:
 - Salteado.
 - Ebullición.
 - Asado.
- Técnicas de conservación para materias primas elementales:
 - Congelado.
 - Envasado al vacío.
 - Confitado en grasa vegetal y animal.
- Lugar de conservación de materias primas elementales:
 - En cámara.
 - Bolsas al vacío.
 - Botes herméticos.
 - Congelador.
- Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales:
 - Al baño María.
 - Al vacío.
 - Vapor.
 - Convención.
- Costes de materias primas sobre su elaboración:
 - Compras y escandallos de las materias.
 - Niveles de calidad en los productos adquiridos.
 - Ofertas gastronómicas elaborables con estos productos.
 - Objetivos económicos de dichas elaboraciones.

2. Preparación y conservación de materias primas elementales:

- Preparaciones culinarias elementales:
 - Desayunos.
 - Aperitivos y canapés.
 - Tapas.
 - Ensaladas.
 - Sándwiches y ensaladas.
 - Bocadillos.
 - Platos combinados.
 - Repostería, postres y tartas.
- Clasificación, descripción y aplicaciones.
- Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones. - Terminología culinaria.
- Recetario básico.

3. Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería:

- Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios:
 - Clases.
 - Caracterización.
 - Equipos.
- Técnicas:
 - Fases de los procesos.
 - Riesgos en la ejecución.
 - Resultados.
 - Controles.
- Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.
- Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones.

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

- Maquinaria y equipos básicos de cocina para elaboraciones sencillas propias de bar-cafetería: Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
 - Horno.

- Plancha.
 - Microondas.
 - Salamandra-Grill.
 - Campanas extractoras de humo.
 - Freidora.
- Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria.
 - Batería y utillaje de cocina
- 5. Montaje de expositores y barras de degustación:**
- Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas.
 - Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración
- 6. Decoración de productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería:**
- Técnicas de decoración con géneros frescos.
 - Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.
 - Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.
- 7. Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería:**
- Ofertas gastronómicas de bar-cafetería.
 - Dietas saludables en el bar- cafetería.
 - Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería.
 - Diseño de menús del día. Ingeniería de menús:
 - Carta.
 - Menú-carta.
 - Sugerencias del día.
 - Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético

Apartado C: REQUISITOS Y CONDICIONES

Criterios de acceso

Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:

- Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria
- Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.
- Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional
- Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio
- Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años
- Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación

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: Servicios de bar y cafetería.