

## (MF1049\_2) Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería



**Área:** Servicios de bar y cafetería

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 50 h

**Precio:** 375.00€

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

 [Tienda online](#)

[Matricularme](#)

### OBJETIVOS

- Definir ofertas gastronómicas del bar-cafetería de modo que resulten atractivas, equilibradas y apropiadas para los clientes.
- Determinar el grado de calidad de las materias primas para que el producto ofrecido tenga el nivel de calidad que espera el cliente y se cumplan los objetivos económicos del bar-cafetería.
- Preparar y presentar desayunos, aperitivos, canapés, bocadillos, sandwiches y platos combinados de acuerdo con la definición del producto y las normas básicas de su elaboración.
- Aplicar métodos sencillos de regeneración, conservación y envasado de géneros culinarios y elaboraciones culinarias propias del bar-cafetería para su posterior consumo o distribución, siguiendo instrucciones o normas establecidas.
- Diseñar decoraciones sencillas para exponer las elaboraciones culinarias propias de bar-cafetería en todo tipo de expositores.
- Montar y decorar expositores con géneros, productos gastronómicos y demás materiales en el bar-cafetería, de modo que su colocación resulte equilibrada y sea atractiva para los clientes.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. 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.
2. 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.
3. Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos.
4. 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.
5. 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.
6. Diseñar decoraciones con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas gráficas y de decoración.
7. Analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar-cafetería, estimando sus diferencias.

### CONTENIDOS

Unidad de Aprendizaje 1

**EMAIL:** [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)

**TELÉFONO:** 635952170

<https://www.mferrerconsultores.com>



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

Unidad de Aprendizaje 2

Unidad Didáctica 2: Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales.

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

Unidad de Aprendizaje 3

Unidad Didáctica 4: Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preselección.

Unidad Didáctica 5: Montaje de expositores y barras de degustación.

Unidad de Aprendizaje 4

Unidad Didáctica 6: Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería.

Unidad Didáctica 7: Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería.

## MATERIALES

Toda la documentación necesaria para la realización del curso se encuentra en la plataforma de teleformación pero se entregarán documentación de ayuda y complementaria al alumno si el formador así lo requiere.

## METODOLOGIA

La actividad tutorial será bidireccional, es decir, tanto el alumno se puede poner en contacto con el tutor para solventar dudas o dificultades como el tutor con el alumno para establecer un contacto directo con él, comprobar su nivel de progreso en el estudio, su grado de motivación y su situación personal en relación con su participación en la acción formativa.

Las características de la metodología de este tipo de acciones formativas son:

**Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.

En todo momento contará con un **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

**Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.

**El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo test de autoevaluación.

**Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.

## REQUISITOS

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**



**Los requisitos técnicos mínimos son:**

Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados.

No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.

Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.

Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.

32 Mbytes de RAM o superior.

## CONTROLES APRENDIZAJE

Se llevará a cabo una **evaluación continua**, con el seguimiento a través de las tutorías que van haciendo los profesores, para comprobar si ha habido un aprovechamiento real del curso. Para ello, el alumnado deberá realizar todos los ejercicios que acompañan a los contenidos del curso (evaluaciones, autoevaluaciones, cuestionarios, ejercicios prácticos, etc.) para evaluar que van consiguiendo los contenidos adecuados.

De igual modo, se realizará una **evaluación final**, donde el alumno deberá de responder adecuadamente al examen de evaluación final que será corregido automáticamente una vez realizado.

Plazos de realización:

**Evaluación continua:** con objeto de garantizar el máximo aprovechamiento del curso, se recomienda al alumnado que entregue los ejercicios prácticos, autoevaluaciones, cuestionarios a lo largo del curso.

**Evaluación final:** se recomienda que se realice una vez finalizado todo el curso, es decir, el último día del mismo, para poder responder adecuadamente a las preguntas que se indiquen.

**Evaluación continua:** durante todos los días del curso.

**Evaluación final:** un día después de la finalización del curso.

---

**EMAIL: [info@mferrerconsultores.com](mailto:info@mferrerconsultores.com)**

**TELÉFONO: 635952170**

**<https://www.mferrerconsultores.com>**