

MF0258_1
Aprovisionamiento, bebidas
y comidas rápidas

El bar como establecimiento y como departamento

1



Objetivos

1. Identificar el bar como establecimiento y como departamento
2. Identificar los diferentes tipos así como su organización
3. Diferenciar las competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
4. Realizar operaciones sencillas de economato y bodega. Recepción, devolución, almacenamiento, controles, etc.
5. Identificar las diferentes documentaciones

Contenidos

- 1.1 Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos
- 1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
- 1.3 Materias primas de uso común en el bar: clasificación comercial
- 1.4 Recepción y almacenamiento de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
- 1.5 Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno

No hay un origen contrastado, pero hay varias versiones de donde se crearon las primeras cafeterías. La más probable sea que las primeras cafeterías nacieran en Estambul a mediados del siglo XVI. Estos establecimientos eran puntos de encuentro y reunión.

La primera cafetería europea nació en Venecia en 1624 llamada *La Bottega del Caffé*. Poco después, el concepto se expandió por toda Europa naciendo cafeterías reconocidas en París, Londres, Berlín, Viena y Budapest, donde era un centro de reunión de personas cultas para debatir e intercambiar ideas.

En España también tuvieron su auge a finales del siglo XIX y principios del siglo XX, donde intelectuales, escritores, pintores del momento se reunían, y que actualmente siguen abiertas como Café Zurich (Barcelona, 1862), Café Gijón (Madrid, 1888), Café Iruña (Pamplona, 1888).

1.1 Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos

El bar es un lugar, ambiente o establecimiento de recreación espiritual dedicada al expendio y servicio de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, así como otros productos con fines lucrativos o comerciales.

La expresión «bar» surge a partir del vocablo «*BARRIER*», que significa barrera o barra fija, mueble con el que se separaba el área de servicio de bebidas alcohólicas del comedor en las antiguas tabernas *buffet* americanas. El nombre fue más adelante acortado a bar, nombre inicialmente usado para la barra que daba descanso a los brazos tras la jornada de trabajo, empezó a ser la denominación de toda el área de trabajo para surtidores de cerveza y *buffet*. Finalmente el nombre se amplió a todo el establecimiento.

De allí, pasó a las antiguas colonias inglesas en Norteamérica, donde alcanzó desarrollo independiente. Muchos años después la idea del Bar, por entonces conocido como bar americano, se expandió a Inglaterra y Francia, y de allí a Europa y el resto del mundo.

En nuestro país los bares han evolucionado a lo largo de la historia, hasta llegar a ser lo que hoy conocemos como lugares de diversión, interacción social y encuentro. Se podría decir que los bares cumplen una función social, llegando incluso a hablar de la existencia de la cultura de bares.

A continuación, trataremos de hacer un breve recorrido para ofrecer una pequeña descripción de los diferentes tipos de bares que existen, así como las principales características que los definen, éstos son:

- **Bar de tapas:** Es un tipo de bar típico de España, donde se sirve una tapa acompañando a la bebida, ya sea con o sin alcohol. La tapa es un aperitivo que se ha convertido en seña de identidad nacional, ofreciendo infinidad de especialidades gastronómicas típicas de cada zona. El bar de tapas es un reclamo para el turismo, llegando incluso a ser un referente a la hora de visitar una ciudad y acudir a un bar para degustar el plato típico o especialidad de tapa del lugar.



MF0258_1

Aprovisionamiento, bebidas
y comidas rápidas

Maquinaria y equipos básicos del área de producción y servicio de bebidas y comidas rápidas sencillas

2



Objetivos

1. Identificar la maquinaria propia del área del bar-cafetería
2. Conocer el mobiliario básico del área del bar
3. Ubicar y distribuir los diferentes útiles y maquinarias en función de la necesidad del servicio

Contenidos

- 2.1 Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes
- 2.2 Ubicación y distribución de la maquinaria, equipos, útiles y menajes
- 2.3 Especificidades en el bar-cafetería, en el restaurante y en la restauración colectiva
- 2.4 Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación, control, mantenimiento y limpieza característicos de la maquinaria, equipos, útiles y menajes

2.1 Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes

La maquinaria, el material y el mobiliario de esta área variarán según las necesidades de cada negocio, especialidades de éste y de su volumen.

2.1.1 Maquinaria

- Exprimidor: Aparato que utilizamos para realizar zumos, generalmente de naranja.
- Bomba de vacío: Aparato que utilizaremos para sacar el aire a las botellas de vino y mejorar su conservación.
- Cafetera: Como bien dice su nombre es la máquina para hacer cafés, la cual utiliza el vapor de agua.

Hay diversos tipos y marcas de cafeteras, pero su manejo y característica son muy similares.

Se dividen en dos grupos: manuales y automáticas. Estas últimas son aquellas que están dotadas de mandos y pulsadores de sencillo manejo y que no es menester estar pendiente de ellas, mientras se hace café.

- Termo: Recipiente que utilizamos para conservar líquido (agua, leche o café) caliente en su interior.
- Molinillo de café: Aparato que tiene como misión principal moler el café, pero también tiene la no menos importante, que es dosificar el café necesario para cada elaboración, ya que si se pone menos, el café saldrá flojo y si se pone demasiado, el café resultará fuerte (además de suponer un despilfarro).
- Cámaras frigoríficas.
- Vitrinas expositoras.
- Botelleros.
- Máquina de hielo.
- Plancha: Al igual que la cafetera, la plancha es indispensable en toda cafetería. La utilizamos normalmente para la realización de sándwiches, tortitas, comidas rápidas, etc.
- Tostadora.
- Máquina registradora.
- Lavavajillas.
- Serpentín.
- Batidora.



Exprimidor



Bomba de vacío



Cafetera



Molinillo de café



Cámara frigorífica



Plancha



Lavavajillas