

Índice

MF0258_1 Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas

1. EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

1.1 Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes tipos	8
1.2 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.....	10
1.3 Materias primas de uso común en el bar: clasificación comercial.....	12
1.4 Recepción y almacenamiento de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones	16
1.5 Formalización y traslado de solicitudes de aprovisionamiento interno.....	32
<i>Autoevaluación</i>	33

2. MAQUINARIA Y EQUIPOS BÁSICOS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS SENCILLAS

2.1 Identificación y clasificación según características fundamentales, funciones y aplicaciones más comunes.....	38
2.2 Ubicación y distribución de la maquinaria, equipos, útiles y menajes	42
2.3 Especificidades en el bar-cafetería, en el restaurante y en la restauración colectiva.....	43
2.4 Aplicación de técnicas, procedimientos, modos de operación, control, mantenimiento y limpieza característicos de la maquinaria, equipos, útiles y menajes	44
<i>Autoevaluación</i>	45

3. BEBIDAS SENCILLAS Y COMIDAS RÁPIDAS SENCILLAS

3.1 Preparación y presentación de bebidas sencillas no alcohólicas: cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos, bebidas refrescantes embotelladas y aperitivos no alcohólicos, entre otros	48
3.2 Preparación y presentación de bebidas sencillas alcohólicas: cervezas, aguardientes, licores.....	66
3.3 Preparación y presentación de comidas rápidas sencillas: canapés, bocadillos y sándwiches, platos combinados y aperitivos sencillos, entre otros.....	90
3.4 Servicio: en barra y en mesa.....	97
3.5 Conservación y regeneración de elaboraciones: equipos asociados, fases de los procesos, riesgos en la ejecución.....	100
<i>Autoevaluación</i>	106

4. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE LA ZONA DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y SENCILLAS Y DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN CULINARIA DEL BAR-CAFETERÍA

4.1 Higiene del equipo de trabajo y utensilios 110

Autoevaluación 113

5. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN LAS OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS SENCILLAS Y COMIDAS RÁPIDAS

5.1 Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas..... 116

5.2 Requisitos de los manipuladores de alimentos 117

5.3 Manejo de residuos y desperdicios 118

5.4 Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos, aplicaciones..... 120

5.5 Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria..... 121

5.6 Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones..... 121

5.7 Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico 129

Autoevaluación 140

GLOSARIO DEL MÓDULO 142

Sobre los autores..... 149