



esetec

ESCUELA SUPERIOR
DE ESTUDIOS TÉCNICOS DE CANARIAS

Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

50 horas Presencial Inicio: 30/07/2019 Fin: 30/07/2019 Zona sur Tenerife Gratuito

HORARIOS Y FECHAS

El **curso** "Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería" se impartirá en Tenerife de lunes a viernes en el centro de formación de Los Cristianos en horario de 15.00 a 21.00 horas.

* Fechas y horarios sujetos a posibles cambios o modificaciones

OBJETIVOS

El curso "elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería" te permitirá preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería. 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. 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. Aplicar métodos de regeneración, conservación y envasado de alimentos. 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. 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. Diseñar decoraciones con géneros y productos gastronómicos, aplicando técnicas gráficas y de decoración. Analizar y definir ofertas gastronómicas características de bar-cafetería, estimando sus diferencias.

CONTENIDOS

Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería

Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales. Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería. Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preelaboración. Montaje de expositores y barras de degustación. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería. Ofertas gastronómicas propias de bar-cafetería.

REQUISITOS DE ACCESO

Para acceder al curso "Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería" no es necesario acreditar ningún tipo de requisito académico salvo haber realizado algún otro módulo del mismo certificado.

[Matricularme >](#)