Paraninfo

MF1049_2 - Elaboración y exposición de comidas en el bar cafetería

Editorial: Paraninfo
Autor: MARINA MOTTO LÓPEZ, MIGUEL ÁNGEL FERNÁNDEZ MENÉNDEZ
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 170
ISBN 13: 9788428339834
ISBN 10: 842833983X
Precio sin IVA: $ 410.00 Mxn
Precio con IVA: $ 410.00 Mxn
Fecha publicacion: 24/11/2017

Sinopsis

La elaboración de comidas en el bar-cafetería tiene unas características propias basadas en un servicio muy rápido, en la variedad de horarios con elaboraciones apropiadas a cada hora y en una oferta ininterrumpida a lo largo del día.

Este manual constituye una guía útil para reconocer y utilizar las materias primas con las que se trabaja en el bar-cafetería, las cualidades nutritivas de cada una de ellas y las técnicas adecuadas de conservación y regeneración. Se proponen elaboraciones sencillas y rápidas, de calidad y con una gestión económica acertada. Además, se presenta la utilidad de la maquinaria y los utensilios específicos para la elaboración de comidas en el bar-cafetería, se incide en la necesidad de cuidar la barra como escaparate del establecimiento, lugar de reclamo y consumo, y de realizar la exposición de comidas variadas de manera atractiva y cuidando de la seguridad alimentaria.

La obra responde fielmente al contenido curricular previsto para el módulo formativo MF1049_2 *Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería,* de 50 horas de formación, e integrado en el certificado de profesionalidad HOTR0508 *Servicios de bar y cafetería,* regulado por RD 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el RD 685/2011, de 13 de mayo y por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

Además del contenido teórico, enriquecido con una cuidada selección de fotografías, tablas y destacados, los autores hacen especial hincapié en el enfoque práctico incluyendo recetas básicas y actividades finales al acabar cada bloque. Todo ello con el objetivo de brindar a docentes y alumnos un manual que permita adquirir con holgura las competencias asociadas a este módulo formativo y conseguir con ellas la cualificación

profesional necesaria para desenvolverse con soltura en el contexto profesional del bar-cafetería.

Indice

Introducción a la normativa

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

1.1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales

1 1.1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales

1.1.1. Hortalizas, verduras y tubérculos

1.1.2. Legumbres, arroz y pastas

1.1.3. Huevos, lácteos y quesos

1.1.4. Carnes de diferentes clases. Embutidos

1.1.5. Pescados y mariscos

1.1.6. Otros ingredientes

1.2. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones

1.2.1. Juliana

1.2.2. Datos

1.2.3. Tiras o bastones

1.3. Tipos de cocción para las elaboraciones básicas

1.3.1. Salteado

1.3.2. Ebullición, hervido o cocción

1.3.3. Asado

1.4. Técnicas de conservación para materias primas elementales

1.4.1. Congelado

1.4.2. Envasado al vacío

1.4.3. Confitado en grasa vegetal y animal

1.5. Lugar de conservación de materias primas elementales

1.5.1. En cámara

1.5.2. Bolsas al vacío

1.5.3. Botes herméticos

1.5.4. Congelador

1.6. Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales

1.6.1. Al baño María

1.6.2. Al vacío

1.6.3. Vapor

1.6.4. Convección

1.7. Costes de materias primas sobre su elaboración

1.7.1. Compras y escandallos de las materias

1.7.2. Niveles de calidad en los productos adquiridos

1.7.3. Ofertas gastronómicas elaborables con estos productos

1.7.4. Objetivos económicos de dichas elaboraciones

Actividades finales

2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales

2.1. Preparaciones culinarias elementales

2.1.1. Desayunos

2.1.2. Aperitivos y canapés

2.1.3. Tapas

2.1.4. Ensaladas

2.1.5. Sandwiches

2.1.6. Bocadillos

2.1.7. Platos combinados

2.1.8. Repostería, postres y tartas

2.2. Clasificación, descripción y aplicaciones

2.3. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones

2.4. Terminología culinaria

2.5. Recetario básico

Actividades finales

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

3.1. Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios

3.1.1. Clases

3.1.2. Caracterización

3.1.3. Equipos

3.2. Técnicos

3.2.1. Fases de los procesos

3.2.2. Riesgos en la ejecución

3.2.3. Resultados

3.2.4. Controles

3.3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial

3.4. Aplicación de técnicas o métodos apropiados y ejecución de operaciones

Actividades finales

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

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

4.1.1. Horno

4.1.2. Plancha

4.1.3. Microondas

4.1.4. Salamandra-grill

4.1.5. Campanas extractoras de humo

4.1.6. Freidora

4.2. Ubicación y distribución. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria

4.2.1. Ubicación y distribución

4.2.2. Aplicación de técnicas de manejo de la maquinaria

4.2.3. Limpieza y mantenimiento de la maquinaria

4.3. Batería y utillaje de cocina

4.3.1. Batería de cocina
4.3.2. Utillaje de cocina
Actividades finales
5. Montaje de expositores y barras de degustación
5.1. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas
5.1.1. Expositores
5.1.2. Barras de degustación
5.2. Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración
Actividades finales
6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería
6.1. Técnicas de decoración con géneros frescos
6.2. Técnicas de exposición de platos preparados en buffet
6.3. Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta
Actividades finales
7. Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería
7.1. Ofertas gastronómicas de bar-cafetería
7.2. Dietas saludables en el bar-cafetería
7.3. Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería
7.4. Diseño de menús del día: Ingeniería de menús
7.4.1. Carta
7.4.2. Menú-carta
7.4.3. Sugerencias del día
7.5. Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético
Actividades finales
Bibliografía

Comercial
ZONA CENTRO
Norma Amezola
Tf: 52 1 56 2575 0552
E-MAIL: norma.amezola@paraninfo.mx
ZONA NORTE Y SUR
Nancy Ochoa
TF: 52 1 81 8362 1055
nancy.ochoa@paraninfo.mx
ADMINISTRACIÓN
ADMINISTRACIÓN
Guadalupe Gallegos
ventas@paraninfo.mx
52 5 52 4992 649