Paraninfo

UF0061 - Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar 2.ª edición

Editorial: Paraninfo
Autor: JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ GONZÁLEZ, CRISTINA LÓPEZ HERAS
Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo
Tamaño: 17 x 24 cm.
Páginas: 254
ISBN 13: 9788428359115
ISBN 10: 8428359113
Precio sin IVA: $ 480.00 Mxn
Precio con IVA: $ 480.00 Mxn
Fecha publicacion: 21/03/2023

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la unidad formativa (UF0061) Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar, correspondiente al módulo formativo (MF0258_1) Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas, de la cualificación profesional (HOT092_1) Operaciones básicas de restaurante y bar, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto.

A lo largo del texto se explican los diferentes modelos de organización del bar y las partes que lo componen, el aprovisionamiento interno de géneros y utensilios para su uso en la preparación y servicio de bebidas sencillas y comidas rápidas. Asimismo, se describen métodos sencillos de conservación, envasado y regeneración de comidas rápidas y géneros para su posterior consumo o distribución.

Para el contenido teórico se ha partido de un enfoque práctico y el uso de un lenguaje claro y sencillo. Además, cada unidad se refuerza con ejemplos y material gráfico que favorece su comprensión, y se completa con numerosas actividades finales para poner en práctica, repasar y afianzar lo aprendido. Por ello, esta obra resulta una herramienta imprescindible tanto para los alumnos como para los profesores que vayan a impartir los contenidos de este módulo formativo.

Los autores, veterinarios especializados en bromatología, han trabajado para industrias y establecimientos

alimentarios en labores de consultoría y formación. Además, son autores de libros y guías didácticas y técnicas para varios sectores alimentarios, y consultores de empresas alimentarias en cuestiones técnicas y legales de higiene e información alimentaria.

Indice

1. El bar como establecimiento y como departamento; **2.** Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar; **3.** Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar; **4.** Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar; **5.** Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas; **6.** Preparación y presentación de bebidas combinadas; **7.** Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar; **8.** Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches; **9.** Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos; **10.** Participación en la mejora de la calidad.

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