



ESCUELA DE  
**TURISMO & GASTRONOMÍA**  
DE LOS PIRINEOS

# EXPERTO EN PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN BAR

TUR033

[www.escuelaturismopirineos.com](http://www.escuelaturismopirineos.com)



Certificación universitaria internacional:



Escuela asociada a:



**a3en**  
asociación española  
de escuelas de negocios



## DESTINATARIOS

El **Curso Experto en Preparación y Servicio de Bebidas y Comidas Rápidas en Bar** se dirige a todos aquellos profesionales que estén interesados en mejorar sus técnicas de preparación de comidas y bebidas durante su servicio en un negocio dedicado a la hostelería y la restauración. Para ofrecer la mejor calidad y atención, existen ciertos métodos que mejoran la presentación de los productos. El temario empieza por exponer cómo debe organizarse un servicio en barra y cafetería. Seguidamente, pone en común la maquinaria utilizada en este tipo de establecimientos, así como los equipos y menajes que se utilizan. Por otro lado, el alumno también aprenderá a preparar bebidas y comidas con una presentación inmejorable. Conocerá las clases de técnicas y procesos de preparación de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aperitivos, cervezas y licores. Por último, estudiará las distintas técnicas de elaboración y presentación de los platos principales a partir de un cuidadoso método de preparación.



## MODALIDAD

Puedes elegir entre:

- **A DISTANCIA:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu domicilio el pack formativo que consta de los manuales de estudio y del cuaderno de ejercicios.
- **ON LINE:** una vez recibida tu matrícula, enviaremos a tu correo electrónico las claves de acceso a nuestro Campus Virtual donde encontrarás todo el material de estudio.

El alumno puede solicitar **PRÁCTICAS GARANTIZADAS** en empresas. Mediante este proceso se suman las habilidades prácticas a los conceptos teóricos adquiridos en el curso. Las prácticas serán presenciales, de 3 meses aproximadamente, en una empresa cercana al domicilio del alumno.



## DURACIÓN

La duración del curso es de 1500 horas.



## IMPORTE

Importe Original: ~~1320€~~

**Importe Actual: 660€**



## CERTIFICACIÓN OBTENIDA

Una vez finalizados los estudios y superadas las pruebas de evaluación, el alumno recibirá un diploma que certifica el “**EXPERTO EN PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN BAR**”, de la **ESCUELA DE TURISMO&GASTRONOMÍA DE LOS PIRINEOS** avalada por nuestra condición de socios de la **CECAP** y **AEEN**, máximas instituciones españolas en formación y de calidad.

Los diplomas, además, llevan el sello de Notario Europeo, que da fe de la validez de los contenidos y autenticidad del título a nivel nacional e internacional.

El alumno tiene la opción de solicitar junto a su diploma un **Carné Acreditativo** de la formación firmado y sellado por la escuela, válido para demostrar los contenidos adquiridos.

Además podrá solicitar una **Certificación Universitaria Internacional** de la **Universidad Católica de Cuyo-DQ** con un reconocimiento de 60 ECTS.



## CONTENIDO FORMATIVO

### UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos.
2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

### UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL BAR

1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones.
2. Ubicación y distribución.
3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos.
4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes.

### UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN DE GÉNEROS, BEBIDAS Y PRODUCTOS CULINARIOS PROPIOS DEL BAR

1. Definición, identificación de los principales equipos asociados.
2. Clases de técnicas y procesos simples.
3. Aplicaciones sencillas.

### UNIDAD DIDÁCTICA 4. APLICACIÓN DE SISTEMAS SENCILLOS PARA EL ENVASADO, CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN COMERCIAL DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS DE BAR

1. Identificación y clases.
2. Identificación de equipos asociados.
3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución.
4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.

### UNIDAD DIDÁCTICA 5. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

1. Clasificación, características, tipos.
2. Esquemas de elaboración: fases más importantes.
3. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos.
4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.

5. Conservación de bebidas que lo precisen.
6. Servicio en barra.

### UNIDAD DIDÁCTICA 6. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS COMBINADAS

1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo.
2. Normas básicas de preparación y conservación.
3. Servicio en barra.

### UNIDAD DIDÁCTICA 7. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE APERITIVOS, CERVEZAS, AGUARDIENTES Y LICORES DE MAYOR CONSUMO EN EL BAR

1. Clasificación, características y tipos.
2. Identificación de las principales marcas.
3. Servicio y presentación en barra.

### UNIDAD DIDÁCTICA 8. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE CANAPÉS, BOCADILLOS Y SÁNDWICHES

1. Definición y tipologías.
2. Esquemas de realización: fases del proceso, riegos de ejecución y control de resultados.
3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.
4. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados.

### UNIDAD DIDÁCTICA 9. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS

1. Definición y clasificación.
2. Tipos y técnicas.
3. Decoraciones básicas.
4. Aplicación de técnicas sencillas.
5. Aplicación de técnicas de regeneración y conservación.

### UNIDAD DIDÁCTICA 10. PARTICIPACIÓN EN LA MEJORA DE LA CALIDAD

1. Aseguramiento de la calidad.
2. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos.