

# 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 publicación:** 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 H0TR0508 *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.

## Índice

### **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
    - 1.1.1.1. Hortalizas, verduras y tubérculos
    - 1.1.1.2. Legumbres, arroz y pastas
    - 1.1.1.3. Huevos, lácteos y quesos
    - 1.1.1.4. Carnes de diferentes clases. Embutidos
    - 1.1.1.5. Pescados y mariscos
    - 1.1.1.6. 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