



**EDUCA
BUSINESS
SCHOOL**



FORMACIÓN ONLINE

Titulación certificada por
EDUCA BUSINESS SCHOOL



Postgrado de Elaboración y Exposición de Comidas y Bebidas en el Bar-Cafetería



LLAMA GRATIS: (+34) 958 050 217



Educa Business Formación Online



Años de experiencia avalan el trabajo docente desarrollado en Educa, basándose en una metodología completamente a la vanguardia educativa

SOBRE **EDUCA**

Educa Business School es una Escuela de Negocios Virtual, con reconocimiento oficial, acreditada para impartir formación superior de postgrado, (como formación complementaria y formación para el empleo), a través de cursos universitarios online y cursos / másteres online con título propio.

NOS COMPROMETEMOS CON LA **CALIDAD**

Educa Business School es miembro de pleno derecho en la Comisión Internacional de Educación a Distancia, (con estatuto consultivo de categoría especial del Consejo Económico y Social de NACIONES UNIDAS), y cuenta con el **Certificado de Calidad de la Asociación Española de Normalización y Certificación (AENOR)** de acuerdo a la normativa ISO 9001, mediante la cual se Certifican en Calidad todas las acciones

Los contenidos didácticos de Educa están elaborados, por tanto, bajo los parámetros de formación actual, teniendo en cuenta un sistema innovador con tutoría personalizada.

Como centro autorizado para la impartición de formación continua para personal trabajador, **los cursos de Educa pueden bonificarse, además de ofrecer un amplio catálogo de cursos homologados y baremables en Oposiciones** dentro de la Administración Pública. Educa dirige parte de sus ingresos a la sostenibilidad ambiental y ciudadana, lo que la consolida como una Empresa Socialmente Responsable.

Las Titulaciones acreditadas por Educa Business School pueden **certificarse con la Apostilla de La Haya (CERTIFICACIÓN OFICIAL DE CARÁCTER INTERNACIONAL** que le da validez a las Titulaciones Oficiales en más de 160 países de todo el mundo).

Desde Educa, hemos reinventado la formación online, de manera que nuestro alumnado pueda ir superando de forma flexible cada una de las acciones formativas con las que contamos, en todas las áreas del saber, mediante el apoyo incondicional de tutores/as con experiencia en cada materia, y la garantía de aprender los conceptos realmente demandados en el mercado laboral.

Postgrado de Elaboración y Exposición de Comidas y Bebidas en el Bar-Cafetería



DURACIÓN:

240 horas



MODALIDAD:

Online



PRECIO:

199 €

Incluye materiales didácticos,
titulación y gastos de envío.

CENTRO DE FORMACIÓN:

Educa Business School



Titulación

Titulación Expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por parte de Educa Business School vía correo postal, la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Esta titulación incluirá el nombre del curso/master, la duración del mismo, el nombre y DNI del alumno, el nivel de aprovechamiento que acredita que el alumno superó las pruebas propuestas, las firmas del profesor y Director del centro, y los sellos de la instituciones que avalan la formación recibida (Euroinnova Formación, Instituto Europeo de Estudios Empresariales y Comisión Internacional para la Formación a Distancia de la UNESCO).



Postgrado de Elaboración y Exposición de Comidas y Bebidas en el Bar-Cafetería [Ver Curso](#)

- 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.
- Desarrollar el proceso de servicio de todo tipo de bebidas en barra y mesa.
- Definir características de los géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos.
- Utilizar equipos, máquinas, útiles y herramientas necesarios para la preparación y conservación de bebidas distintas a vinos.
- Caracterizar las bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativas, distintas a los vinos.

A quién va dirigido

El Postgrado de Elaboración y Exposición de Comidas y Bebidas en el Bar-Cafetería está dirigido a profesionales de la restauración que quieran ampliar sus conocimientos así como a personas interesadas en este entorno laboral.

Para qué te prepara

El Postgrado de Elaboración y Exposición de Comidas y Bebidas en el Bar-Cafetería le prepara para tener una visión amplia sobre el mundo de la restauración ya que podrá aprender las técnicas y conocimientos sobre el servicio y elaboración de bebidas y comidas.

Salidas Laborales

Hostelería / Restauración / Bar-Cafetería.

Materiales Didácticos



- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Elaboración y Exposición de Comidas en el Bar-Cafetería'
- Manual teórico 'Bebidas'
- Maletín porta documentos
- Manual teórico 'Bebidas'
- Subcarpeta portafolios
- Dossier completo Oferta Formativa
- Carta de presentación
- Guía del alumno
- Bolígrafo

Formas de Pago

- Contrareembolso
- Tarjeta
- Transferencia
- Paypal

Otros: PayU, Sofort, Western Union, SafetyPay

Fracciona tu pago en cómodos plazos sin intereses

+ Envío Gratis.

Llama gratis al teléfono
(+34) 958 050 217 e
infórmate de los pagos a
plazos sin intereses que
hay disponibles



Financiación

Facilidades económicas y financiación 100% sin intereses.

En Educa Business ofrecemos a nuestro alumnado facilidades económicas y financieras para la realización de pago de matrículas, todo ello 100% sin intereses.

10% Beca Alumnos: Como premio a la fidelidad y confianza ofrecemos una beca a todos aquellos que hayan cursado alguna de nuestras acciones formativas en el pasado.



BECA

ANTIGUOS ALUMNOS

.....

Agradecemos tu fidelidad y la confianza depositada en Euroinnova Formación.

10 %



Metodología y Tutorización

El modelo educativo por el que apuesta Euroinnova es el **aprendizaje colaborativo** con un método de enseñanza totalmente interactivo, lo que facilita el estudio y una mejor asimilación conceptual, sumando esfuerzos, talentos y competencias.

El alumnado cuenta con un **equipo docente** especializado en todas las áreas.

Proporcionamos varios medios que acercan la comunicación alumno tutor, adaptándonos a las circunstancias de cada usuario.

Ponemos a disposición una **plataforma web** en la que se encuentra todo el contenido de la acción formativa. A través de ella, podrá estudiar y comprender el temario mediante actividades prácticas, autoevaluaciones y una evaluación final, teniendo acceso al contenido las 24 horas del día.

Nuestro nivel de exigencia lo respalda un **acompañamiento personalizado**.



Redes Sociales

Síguenos en nuestras redes sociales y pasa a formar parte de nuestra gran **comunidad educativa**, donde podrás participar en foros de opinión, acceder a contenido de interés, compartir material didáctico e interactuar con otros/as alumnos/as, ex alumnos/as y profesores/as. Además, te enterarás antes que nadie de todas las promociones y becas mediante nuestras publicaciones, así como también podrás contactar directamente para obtener información o resolver tus dudas.



Reinventamos la Formación Online



Más de 150 cursos Universitarios

Contamos con más de 150 cursos avalados por distintas Universidades de reconocido prestigio.



Campus 100% Online

Impartimos nuestros programas formativos mediante un campus online adaptado a cualquier tipo de dispositivo.



Amplio Catálogo

Nuestro alumnado tiene a su disposición un amplio catálogo formativo de diversas áreas de conocimiento.



Claustro Docente

Contamos con un equipo de docentes especializados/as que realizan un seguimiento personalizado durante el itinerario formativo del alumno/a.



Nuestro Aval AEC y AECA

Nos avala la Asociación Española de Calidad (AEC) estableciendo los máximos criterios de calidad en la formación y formamos parte de la Asociación Española de Contabilidad y Administración de Empresas (AECA), dedicada a la investigación de vanguardia en gestión empresarial.



Club de Alumnos/as

Servicio Gratuito que permite a nuestro alumnado formar parte de una extensa comunidad virtual que ya disfruta de múltiples ventajas: beca, descuentos y promociones en formación. En este, se puede establecer relación con alumnos/as que cursen la misma área de conocimiento, compartir opiniones, documentos, prácticas y un sinfín de intereses comunitarios.



Bolsa de Prácticas

Facilitamos la realización de prácticas de empresa, gestionando las ofertas profesionales dirigidas a nuestro alumnado. Ofrecemos la posibilidad de practicar en entidades relacionadas con la formación que se ha estado recibiendo en nuestra escuela.



Revista Digital

El alumnado puede descargar artículos sobre e-learning, publicaciones sobre formación a distancia, artículos de opinión, noticias sobre convocatorias de oposiciones, concursos públicos de la administración, ferias sobre formación, y otros recursos actualizados de interés.



Innovación y Calidad

Ofrecemos el contenido más actual y novedoso, respondiendo a la realidad empresarial y al entorno cambiante, con una alta rigurosidad académica combinada con formación práctica.

Acreditaciones y Reconocimientos



Temario

PARTE 1. ELABORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERÍA

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS ELEMENTALES DE USO COMÚN EN EL BAR-CAFETERÍA.

1. Definición, clasificación, tipos, características y valor nutricional de las materias primas elementales.
2. Cortes y piezas más usuales: clasificación, caracterización y aplicaciones.
3. Tipos de cocción para elaboraciones básicas.
4. Técnicas de conservación para materias primas elementales.
5. Lugar de conservación de materias primas elementales.
6. Diferentes técnicas de regeneración para materias primas elementales.
7. Costes de materias primas sobre su elaboración.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS ELEMENTALES

1. Preparaciones culinarias elementales.
2. Clasificación, descripción y aplicaciones.
3. Diferentes tipos de presentación para estas elaboraciones.
4. Terminología culinaria.
5. Recetario básico.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. REGENERACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS EN EL BAR-CAFETERÍA

1. Sistemas y métodos básicos de regeneración, conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios.
2. Técnicas.
3. Identificación de necesidades de conservación y presentación comercial.

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. EQUIPOS DE COCINA PARA BAR-CAFETERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO PREELABORACIÓN

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

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

3. Batería y utillaje de cocina.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. MONTAJE DE EXPOSITORES Y BARRAS DE DEGUSTACIÓN

1. Expositores de alimentos y barras de degustación en el bar-cafetería: clasificación, descripción y medidas básicas.

2. Ubicación, distribución y mantenimiento del uso. Montaje y decoración.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. DECORACIÓN CON PRODUCTOS EN LAS DIFERENTES ELABORACIONES GASTRONÓMICAS SENCILLAS EN EL BAR-CAFETERÍA

1. Técnicas de decoración con géneros frescos.

2. Técnicas de exposición de platos preparados en buffet.

3. Elaboración de bodegones con productos de nuestra carta.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. OFERTAS GASTRONÓMICAS PROPIAS DE BAR-CAFETERÍA

1. Ofertas gastronómicas de bar-cafetería.

2. Dietas saludables en el bar-cafetería.

3. Diseño de menús dietéticos para el bar-cafetería.

4. Diseño de menús del día. Ingeniería de menús.

5. Clasificación de alimentos. Valor nutricional y aporte dietético.

PARTE 2. BEBIDAS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. PROCESOS DE SERVICIO EN BARRA Y MESA.

1. Elementos, útiles y menaje necesario para el servicio de bebidas en barra y mesa.

2. Diferentes tipos de servicio, componentes y función.

3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de bebidas.

4. Normas de cortesía en el servicio en barra.

5. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de bebidas. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. GÉNEROS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS.

1. Distintas calidades del género a comprar.

2. Factores que intervienen en la calidad del género:

3. Controles de calidad sobre los géneros utilizados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. EQUIPOS, MÁQUINAS Y UTENSILIOS NECESARIOS PARA LA PREPARACIÓN, PRESENTACIÓN, CONSERVACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS.

1. Maquinaria del bar-cafetería. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones. Productos con necesidad de refrigeración. Productos sin necesidad de refrigeración.

2. Ubicación y distribución en barra:

3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación, mantenimiento y control de bebidas.

4. Imagen corporativa de la empresa aplicado al servicio de bebidas.

5. Mantenimiento preventivo de la maquinaria de conservación de bebidas en el bar-cafetería.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. BEBIDAS SIMPLES DISTINTAS A VINOS.

1. Bebidas no alcohólicas gasificadas y no gasificadas:

2. Aperitivos, cervezas, aguardientes, licores:

3. Cafés, infusiones, chocolates, batidos naturales y zumos:

4. Aprovisionamiento y conservación de este tipo de bebidas.

5. Aplicación de las bebidas simples distintas a vinos en la cocina actual.

6. Cata de diferentes tipos de bebidas distintas a vinos. Fase visual. Fase olfativa. Fase gustativa.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. BEBIDAS COMBINADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS.

1. Clasificación de los diferentes tipos de elaboración de combinados.

2. Normas básicas de preparación y servicio.

3. Whiskys.

4. Ron.

5. Ginebra.

6. Vodka.

7. Brandy.

UNIDAD DIDÁCTICA 6. COCTELERÍA.

1. Elementos, útiles y menaje necesario para la coctelería.

2. La «estación central»; tipos, componentes y función.

3. Tipos de cristalería utilizadas en el servicio de cócteles.

4. Asesorar sobre cócteles. Normas y procedimientos.

5. Normas para la preparación de los cócteles.

6. Tipos de cortes de fruta para complemento y decoración.

7. La presentación de la bebida y decoración.

8. Las bebidas largas o long-drinks:

9. Las combinaciones: Densidades y medidas.

10. Características y servicio de las series de coctelería.

11. Control de calidad en el proceso de preparación y presentación de cócteles.

12. Normativa de seguridad higiénico-sanitaria.

UNIDAD DIDÁCTICA 7. CONFECCIÓN DE CARTAS DE BEBIDAS.

1. Elaboración de cartas de bebidas.

2. Clasificación de bebidas dentro de la carta.

3. Cartas de cafés e infusiones. Cartas de coctelería. Cartas temáticas.

4. Diseño de cartas. Definición de precios. La estacionalidad.

5. Control de stocks de bebidas. Control de caducidades de bebidas. Control de temperaturas. Rotación de productos.

6. Diferentes ejemplos de diseño sobre cartas de bar.