

SISTEMAS DE ORGANIZACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL TRABAJO EN BARRA Y MESA DE BAR-CAFETERÍA



SKU: CT0322

Horas: 15

CONTENIDO

1. La brigada del bar-cafetería. Composición y funciones
2. Puesta a punto del material. Cristalería. cubertería. vajilla y mantelería
3. Mobiliario del bar
 - 3.1. Barras
 - 3.2. Timbres
 - 3.3. Neveras
 - 3.4. Estanterías
4. Maquinaria utilizada en el servicio de bar y cafetería: descripción. tipos y calidades
 - 4.1. Cafetera
 - 4.2. Termo de leche
 - 4.3. Molinillo de café
 - 4.4. Plancha
 - 4.5. Batidora
 - 4.6. Exprimidor jugos
 - 4.7. Microondas
5. Mobiliario para servicio en mesa
6. Mesas auxiliares
7. Aparadores
8. Gueridones
9. Pedidos a economato. Orden. limpieza y llenado de neveras. Hojas de pedido. Normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería
 - 9.1. Orden. limpieza y llenado de neveras
 - 9.2. Normas higiénico-sanitarias en el bar-cafetería
10. Decoración del establecimiento
 - 10.1. Flores y otros complementos
11. Preparación de aperitivos. Mise en place del servicio de aperitivos

12. Exposición de preparaciones culinarias en vitrinas y mesas expositoras ubicadas en barra