

UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

Elaborado por: Equipo Editorial

EDITORIAL ELEARNING S.L.

ISBN: 978-84-16102-00-6 • Depósito legal: MA 96-2014

No está permitida la reproducción total o parcial de esta obra bajo cualquiera de sus formas gráficas o audiovisuales sin la autorización previa y por escrito de los titulares del depósito legal.

Impreso en España - Printed in Spain

Presentación

Identificación de la unidad formativa

Bienvenido a la unidad formativa UF0061 “Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar”. Esta es la unidad formativa 3 del módulo formativo MF0258_2 “Aprovisionamiento, comidas y bebidas rápidas” perteneciente al certificado de profesionalidad “Operaciones básicas de restaurante y bar” (HOTR0208) cuya familia profesional es “Hostelería y Turismo”.

Presentación de los contenidos

Esta unidad formativa trata sobre:

- ⑤ El funcionamiento del bar como establecimiento y como departamento.
- ⑤ La utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar.
- ⑤ La regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar.
- ⑤ La aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar.
- ⑤ La preparación y presentación de bebidas no alcohólicas, bebidas combinadas, aperitivos, cervezas, aguardientes, licores de mayor consumo en el bar, canapés, bocadillos, sándwiches, platos combinados y aperitivos sencillos.
- ⑤ La participación en la mejora de la calidad en el establecimiento.

Objetivos de la unidad formativa

Al finalizar esta unidad formativa aprenderás a:

- ⑤ Utilizar los equipos, máquinas, útiles y herramientas que conforman la dotación básica de bar, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.
- ⑤ Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas.
- ⑤ Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes.
- ⑤ Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

índice

UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar

UD1

El bar como establecimiento y como departamento

1.1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos	11
1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento	15
<i>Lo más importante</i>	19
<i>Autoevaluación UD1</i>	21

UD2

Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

2.1. Clasificación y descripción según características, funciones y aplicaciones	27
2.2. Ubicación y distribución.....	44
2.3. Aplicación de técnicas, procedimientos y modos de operación característicos	46
2.4. Aplicación de normas de mantenimiento de uso, control y prevención de accidentes	48
<i>Lo más importante</i>	51
<i>Autoevaluación UD2</i>	53

UD3

Regeneración de géneros, bebidas y productos culinarios propios del bar

3.1. Definición, identificación de los principales equipos asociados	59
3.2. Clases de técnicas y procesos simples.....	64
3.3. Aplicaciones sencillas	69
3.3.1. Uso directo	69
3.3.2. Oxigenación	69
3.3.3. Descongelación	70

<i>Lo más importante</i>	70
<i>Autoevaluación UD3</i>	73

UD4

Aplicación de sistemas sencillos para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas de bar

4.1. Identificación y clases	79
4.2. Identificación de equipos asociados.....	85
4.3. Fases en los procesos, riesgos en la ejecución	88
4.4. Ejecución de operaciones poco complejas, necesarias para el envasado, conservación y presentación comercial de bebidas y comidas rápidas, aplicando técnicas y métodos adecuados.....	92
<i>Lo más importante</i>	95
<i>Autoevaluación UD4</i>	97

UD5

Preparación y presentación de bebidas no alcohólicas

5.1. Clasificación, características, tipos.....	103
5.1.1. El Café	102
5.1.2. El Té (tea, thé o cha)	104
5.1.3. Otras infusiones.....	105
5.1.4. Chocolate	105
5.1.5. Refrescos.....	105
5.2. Esquemas de elaboración: fases más importantes	106
5.3. Preparación y presentación de cafés, zumos de frutas, infusiones, copas de helados, batidos y aperitivos no alcohólicos	107
5.4. Presentación de bebidas refrescantes embotelladas.....	111
5.5. Conservación de bebidas que lo precisen	113
5.6. Servicio en barra.....	114
<i>Lo más importante</i>	117
<i>Autoevaluación UD5</i>	119

UD6

Preparación y presentación de bebidas combinadas

6.1. Clasificación de las más conocidas de acuerdo con el momento más adecuado para su consumo	124
--	-----

6.2. Normas básicas de preparación y conservación	127
6.3. Servicio en barra.....	130
<i>Lo más importante</i>	<i>133</i>
<i>Autoevaluación UD6.....</i>	<i>135</i>

UD7

Preparación y presentación de aperitivos, cervezas, aguardientes y licores de mayor consumo en el bar

7.1. Clasificación, características y tipos	142
7.1.1. Bebidas de aperitivo	142
7.1.2. Cervezas.....	144
7.1.3. Aguardientes	145
7.1.4. Otros destilados muy usados en el bar.....	147
7.2. Identificación de las principales marcas	151
7.3. Servicio y presentación en barra	152
<i>Lo más importante</i>	<i>157</i>
<i>Autoevaluación UD7.....</i>	<i>159</i>

UD8

Preparación y presentación de canapés, bocadillos y sándwiches

8.1. Definición y tipologías	165
8.1.1. Canapés	165
8.1.2. Bocadillos	165
8.1.3. Sándwiches	166
8.2. Esquemas de realización: fases del proceso, riegos de ejecución y control de resultados	167
8.2.1. Canapés	167
8.2.2. Bocadillos	169
8.2.3. Sándwiches	171
8.3. Realización y presentación de diferentes tipos de canapés, bocadillos y sándwiches.....	172
8.4. Realización de operaciones necesarias para su acabado, según definición del producto y estándares de calidad predeterminados ..	182
<i>Lo más importante</i>	<i>185</i>
<i>Autoevaluación UD8.....</i>	<i>187</i>

UD9

Preparación y presentación de platos combinados y aperitivos sencillos

9.1.	Definición y clasificación	171
9.1.1.	Platos combinados	171
9.1.2.	Aperitivos	193
9.2.	Tipos y técnicas	195
9.3.	Decoraciones básicas	199
9.4.	Aplicación de técnicas sencillas	202
9.5.	Aplicación de técnicas de regeneración y conservación	208
	<i>Lo más importante</i>	211
	<i>Autoevaluación UD9.....</i>	213

UD10

Participación en la mejora de la calidad

10.1.	Aseguramiento de la calidad.....	219
10.1.1.	Concepto de calidad	219
10.1.2.	Normas de calidad aplicadas a la restauración	222
10.1.3.	Certificaciones de calidad en empresas turísticas	223
10.1.4.	Aseguramiento de la calidad.....	224
10.2.	Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos	225
10.2.1.	Formación de trabajadores.....	225
10.2.2.	Mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.....	230
10.2.3.	Limpieza y desinfección.....	234
10.2.4.	Control de plagas	235
10.2.5.	Buenas prácticas de elaboración y manipulación	235
10.2.6.	Ánálisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC) ...	238
	<i>Lo más importante</i>	241
	<i>Autoevaluación UD10.....</i>	243
	<i>Glosario</i>	247
	<i>Soluciones.....</i>	249

UD1

El bar como establecimiento y como departamento

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

Ihostelería y turismo

Clasificación legal

La legislación (mejor dicho, legislaciones) que actualmente regula las categorías de establecimientos de restauración, es tan variada como la cantidad de Comunidades Autónomas que se encargan de desarrollarla. Aunque en cada territorio existe una legislación distinta, todas parten de una Ley nacional del Turismo de 1965, que categorizaba los restaurantes, bares y cafeterías, en cinco, tres y tres categorías respectivamente (simbolizadas por tenedores, copas y tazas, en cada uno de ellos).

En ciertas Comunidades se sigue manteniendo esta categorización, aunque no persista ya la obligación de exhibirla por parte de los locales, como forma de calcular los impuestos y de exigir los servicios, espacios y calidades que deben ofertar.

En la Comunidad Valenciana y en Castilla y León, por ejemplo, se establecen categorías únicas para los bares, aunque dejando la opción de clasificación de “especial”, si se le exigen características especiales. Si bien en Baleares se mantienen las categorías clásicas: de 5 a 1 tenedores para restaurantes, de tres a una tazas para cafeterías, y se crea la de bares (de tres a una copas).

Tanto en unas como en otras categorías, la forma en la que un establecimiento (o departamento) de bar funciona es muy similar. Vamos a ver los diferentes tipos de bar según la categorización más exhaustiva, para aplicarla de forma general a cualquier tipo de bar.



1.1. Definición, caracterización y modelo de organización de sus diferentes tipos

Según esté integrado en un negocio más amplio, o sea el principal de la actividad, un bar puede ser un departamento de una empresa hostelera, o un establecimiento por sí mismo.

Desde un punto de vista formal, ambos (establecimiento y departamento) tienen diferencias en cuanto a:

- **Fiscalidad.** Un departamento de bar no suele tener la capacidad jurídica para emitir facturas como tal, ni para aparecer como cliente de proveedores u otras empresas.
- **Toma de decisiones.** Siempre se dependerá de la jerarquía del establecimiento donde esté incluido, y dependerá de otros departamentos que influirán en su organización.
- **Compras.** Un establecimiento es totalmente independiente para negociar con proveedores, hacer sus provisiones, y realizar los pagos. Por lo general, un departamento de bar no tiene entre sus competencias hacer pedidos directamente a proveedores.
- **Organización.** Un establecimiento deberá tener, además de los profesionales encargados del servicio y de la producción (si ha lugar), otros en administración, compras, etc.

En cuanto a la forma de organizar el trabajo diario, tanto si se trata de departamento como de establecimiento, las directrices serán las mismas, y serán adaptadas a la estructura de negocio del que se trate.

Usualmente, los establecimientos que tienen un departamento de bar son restaurantes, hoteles o cafeterías, que lo incorporan como una forma de optimizar todos sus recursos, para ofrecer mayor cantidad de servicios a sus clientes. Incorporando un bar, se puede hacer que los profesionales de cocina, administración, compras, e incluso los de servicio, maximicen sus resultados con prácticamente el mismo esfuerzo. Hay que pensar, por ejemplo, que es más fácil para un departamento de compras poder llegar a acuerdos ventajosos con proveedores, si necesita comprar en mayor cantidad, o para la cocina, el hecho de focalizar el mismo esfuerzo para proveer a varios departamentos, (es sólo cuestión de cocinar algo más de cantidad de los mismos alimentos).

Vamos a ver los dos tipos de establecimientos que más usualmente incorporan un servicio de bar:

Restaurantes

definición

Sirva la definición de restaurantes como “aquellos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que sirvan al público, mediante precio, comidas y bebidas, para ser consumidas en el mismo local”.

Al ser tan amplia la definición de restaurante, podría creerse que lo son todos aquellos establecimientos que sirven comidas y bebidas al público. Se excluyen, sin embargo, de esta definición:

- Las cafeterías, que estarán sujetas a lo dispuesto en su ordenación específica.
- Los comedores universitarios, las cantinas escolares, los comedores para trabajadores de una empresa, así como todo establecimiento dedicado únicamente a servir comidas y bebidas a contingentes particulares.
- Los servicios de comidas y bebidas facilitados en los establecimientos hoteleros tanto a sus huéspedes como al público en general, los cuales estarán sujetos a lo dispuesto para los mismos en las normas vigentes para la industria hotelera. No obstante, los restaurantes, cualquiera que sea su denominación, explotados con independencia del servicio de comedor por un establecimiento hotelero, quedarán sujetos a las prescripciones de esta ordenación, aun cuando se encuentren situados en el mismo edificio.



Además de las excepciones anteriormente citadas, habría que hacer una alusión especial a los restaurantes de los hoteles, pues se rigen por las normas concretas para los establecimientos hoteleros, excepto cuando se exploten de manera independiente del hotel. Por otra parte, la legislación establece que tampoco se consideran como restaurantes (aunque se acojan a ciertas normas de su ordenación): los servicios de restaurante en ferrocarril o nave, y los establecimientos que sirvan al público mediante precio, para su consumición en el mismo local, además de bebidas, aperitivos, tapas, raciones, bocadillos u otros alimentos, ya que esto corresponde principalmente a la oferta de los bares, que no se consideran restaurantes.

Ya comentamos con anterioridad cómo se clasificaban de forma clásica los restaurantes, clasificación que se va perdiendo en la actualidad, aunque se mantenga en algunas zonas: lujo, primera, segunda, tercera y cuarta, cuyos distintivos serán, respectivamente, cinco, cuatro, tres, dos y un tenedores, en función de los requisitos

mínimos que cumplan (según la ordenación turística vigente). Quede como testigo de épocas pasadas, ya que en la actualidad, la tendencia es a ir reduciendo niveles en la categoría, y a eliminar la obligatoriedad de exhibir la categoría otorgada.

Los restaurantes pertenecientes a establecimientos hoteleros ostentan la misma clasificación que el hotel, siempre y cuando no se exploten con independencia de éste, en cuyo caso se clasifican según estas normas. Esta clasificación en categorías no es la única. Así pues, los restaurantes se pueden organizar atendiendo a diversos criterios: según el tipo de explotación (individual, cadena de restaurantes, mixta -franquicias-), según el tipo de cocina (cocina nacional -andaluza, castellana, vasca, catalana, gallega-, cocina internacional -francesa, mexicana, italiana, china, marruecos, griega, tailandesa, etc.), según su dimensión (grandes, medianos y pequeños), según su tipo de servicio (tradicional, autoservicio -en línea, free-flow).

Los restaurantes de mayor categoría, distinguirán el servicio de barra del de comedor, con ofertas de productos con distinto precio, presentación e ingredientes, pero manteniendo la esencia del estilo y el tipo de gastronomía ofrecida, para crear un conjunto armónico. No obstante el bar también completará la oferta de bebidas, aperitivos y hasta sobremesa.

Cafeterías

d e finición

Establecimientos que disponen de barra y servicio de mesas, en los que se ofertan al público, durante su horario de apertura, las bebidas y platos simples o combinados relacionados en sus cartas.

Otra definición más exhaustiva de este tipo de establecimientos es la que aparecía en la Ley de ordenación turística a la que hacíamos en el primer epígrafe de este capítulo: "aquellos establecimientos, cualquiera que sea su denominación, que, además de helados, batidos, refrescos, infusiones y bebidas en general, sirvan al público, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, y a cualquier hora, dentro de las que permanezca abierto el establecimiento, platos fríos y calientes, simples o combinados, confeccionados de ordinario a la plancha para un refrigerio rápido".

Quedan excluidos, sin embargo, del ámbito de aplicación de las presentes normas, aquellos establecimientos que teniendo la consideración de cafeterías, presten servicios únicamente a contingentes particulares y no al público en general.

Hay una serie de características que definen a las cafeterías frente a los restaurantes:

- El servicio se realiza principalmente en la barra o mostrador.
- El horario de servicio de comidas se prolonga durante todo el tiempo en que permanece abierto el establecimiento.

- Los platos que se sirven suelen ser de elaboración sencilla (a la plancha, por ejemplo).
- No es un requisito imprescindible el que el cliente tenga que consumir algún tipo de alimento, sino que puede limitarse a bebidas, cafés, infusiones, etc.

Aunque en la actualidad, se persigue una clasificación más sencilla, en la que se incluyan una categoría genérica y una especial, todavía hay administraciones que regulan este tipo de establecimientos según la clasificación más clásica: "especial", "primera" y "segunda", cuyos distintivos serán, respectivamente, tres tazas, dos tazas y una taza.

Cafés, bares o similares

definición

Establecimientos que, careciendo de comedor, están dotados de barra y también pueden disponer de servicio de mesas en la misma unidad espacial, en los que se proporciona al público bebidas que pueden acompañarse, o no, de tapas, raciones o bocadillos.

Los bares suelen tener una categorización poco exhaustiva, aunque en algunas legislaciones comunitarias, conservan la clasificación tradicional en tres categorías: primera, segunda y tercera, representadas con tres, dos y una copa, respectivamente.

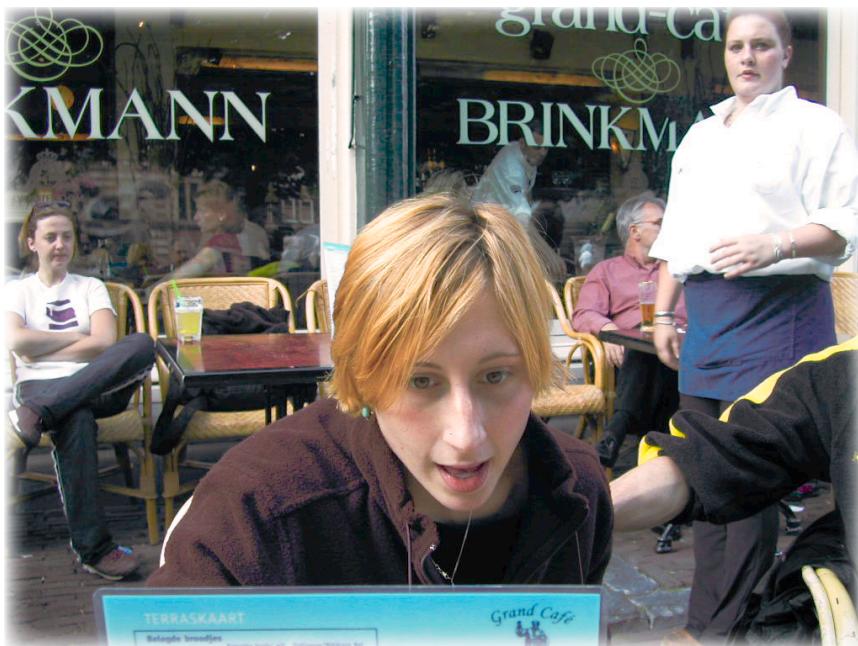
Tipos de bares los hay a cientos, quizás los más representativos del bar (establecimientos), sea el bar de copas independiente que sólo tiene servicio de bebidas, restringiendo los alimentos a frutos secos, patatas fritas, y otros acompañantes para dichas bebidas.

También es representativo el departamento de bar que todo restaurante, hotel o cafetería, suele tener para distinguir los servicios de bebidas (aperitivos, recepciones, etc.) del principal de comidas.

1.2. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento

En las empresas de Hostelería se ofrece un servicio al cliente a cambio de una contraprestación; para que estas empresas funcionen debidamente ha de existir una

administración que coordine el factor humano, el factor material y el financiero. Hay una serie de tareas que han de desarrollarse en la barra y en el comedor de los distintos establecimientos hosteleros; dichas tareas serán realizadas por el personal al que competía, y en función de la categoría de los establecimientos, horarios, tamaño, emplazamiento, tipo, etc. El conjunto de personas que conforman la plantilla se denomina "brigada de servicio", y se estructura por orden jerárquico, de acuerdo con su trabajo y responsabilidad.



Las distintas categorías profesionales que se pueden encontrar en un restaurante son:

- **Jefe de comedor**, maestresala, jefe de sala o primer *maître*. Según la ordenanza laboral para la industria de la hostelería, se encargaría de ofrecer al cliente los servicios del bar. Es la persona responsable de que el personal a su cargo cumpla con la máxima regularidad su labor profesional, debiendo comunicar al jefe del establecimiento las faltas que pudieran haber cometido. Se le confía la elaboración de un inventario, para cotejar las existencias de utensilios y efectos necesarios para la prestación de los servicios de restauración. Cuida de que los manjares estén bien presentados y es un experto trinchando los alimentos. Puede exigir a su personal la máxima disciplina y supervisar las labores de los empleados a su cargo, imponiendo las correcciones que creyera oportunas. Asimismo, debe ser un ejemplo para ellos. En los establecimientos de más categoría se le exige además el conocimiento de varios idiomas, aparte del nativo.

Sus funciones y responsabilidades son, fundamentalmente, las que siguen:

Funciones del jefe de sala	
1	Es el máximo responsable ante la dirección del establecimiento del buen funcionamiento del comedor en todo momento.
2	Elabora la hoja de producción diaria.
3	Determina la oferta (carta, menús, sugerencias) y el precio de la misma, junto con el director y el jefe de cocina.
4	Elabora los horarios y asigna los días libres y vacaciones del personal bajo sus órdenes.
5	Organiza el espacio disponible según las reservas existentes y la demanda prevista.
6	Distribuye y organiza el trabajo del personal a su cargo, en función de las necesidades del servicio.
7	Es el responsable del riguroso cumplimiento de las normas de seguridad e higiene.
8	Se encarga del control del libro de reservas, si lo hubiera en el establecimiento.
9	Es la persona encargada de recibir, acomodar y tomar la comanda a los clientes.
10	Sirve a aquellos clientes que, por su importancia, considere oportuno.
11	Aconsejará al cliente sobre la oferta gastronómica, siempre y cuando éste lo solicite, y atendiendo a los intereses de la empresa.
12	Atenderá las posibles reclamaciones y quejas de los clientes.

- **Segundo jefe de comedor**, segundo maître. Su misión fundamental consiste en ayudar al primer maître y sustituirle cuando éste se encuentre ausente. Será su mano derecha, para lo cual debe contar con un amplio conocimiento de aquellos departamentos en los que participa. Debe dominar además, algún idioma, además del nativo.
- **Sumiller (Somelier)**. Es la persona responsable de los vinos, licores y demás bebidas que haya en el establecimiento. Es, además, un experto en lo que se refiere a la conservación, cata, maridaje y servicio de vinos. Tendrá conocimientos de enología. Y dominará algún idioma.

De este profesional, por la importancia que tiene para los locales hosteleros, habrá que destacar también sus funciones: (ver página siguiente)

Funciones del Sumiller

1	Aconseja, siempre que el cliente lo solicite, sobre los vinos más adecuados en función de los platos pedidos.
2	Es el encargado de ofrecer al cliente la carta de vinos y de tomar la comanda.
3	Realiza el servicio de vinos y demás bebidas.
4	A veces se encarga de la óptima conservación de los vinos en la bodega del establecimiento.
5	Cuando se requiriese, ayudará a cualquier rango que lo necesitara.

- **Jefe de sector.** Es el responsable del buen funcionamiento del sector que le ha sido asignado. Se encarga de realizar el servicio en su sector. En ocasiones puede tomar la comanda a los comensales (si le es asignada esta tarea).
- **Camarero o jefe de rango.** Tendrá nociones de algún idioma. Junto con el jefe de sector, es el encargado de servir directamente a los clientes. Es el responsable de que todo se encuentre en perfecto orden en su rango, que estará compuesto por un mínimo de siete mesas, teniendo además, un ayudante a su cargo. Realiza, bajo la supervisión de su jefe inmediato, la *mise en place*, encargándose del repaso de vajilla, cristalería, cubertería y demás utensilios. Además montan las mesas en función de las previsiones, reservas y las indicaciones de su jefe de sector.
- **Ayudante de camarero.** Es el encargado de llevar los platos solicitados por los clientes desde la cocina, bodega o economato, hasta sus respectivas mesas, ayudando así al camarero. Realiza la *mise en place* antes de comenzar cada servicio. Se ocupa de desbarasar¹ las mesas, una vez que los clientes vayan terminando. Está a disposición de lo que le encomienden sus inmediatos superiores.

¹ Levantar todos los servicios usados de una mesa, barra o cualquier otro lugar que ocupe el cliente para la degustación, limpiando el sitio y dejándolo preparado para otro servicio.

UD1

lo máS importante...

- Las distintas clasificaciones de establecimientos hosteleros, las legislan las Comunidades Autónomas en sus territorios.
- Aunque en algunas de ellas se siguen manteniendo las categorizaciones de la primera Ley de turismo que hubo en España, la tendencia es a reducir categorías y a simplificar sus definiciones.
- Un bar puede ser un establecimiento que ofrezca sólo sus servicios característicos, o un departamento dentro de una empresa que centralice los servicios de bebida y aperitivos, o comidas ligeras.
- Los restaurantes, cafeterías o bares tienen una categoría dentro de la clasificación vigente en el territorio donde desarrollen su actividad.
- Las brigadas que llevan a cabo estas actividades, están formadas por profesionales, adscritos a distintas categorías, según sus habilidades, conocimientos, experiencia y destrezas.

