

Máster en Actividades Básicas de Restaurante y Bar + Titulación Universitaria



ÍNDICE

1 | Somos Educa
Business School

2 | Rankings

3 | Alianzas y
acreditaciones

4 | By EDUCA
EDTECH
Group

5 | Metodología
LXP

6 | Razones por las
que elegir Educa
Business School

7 | Programa
Formativo

8 | Temario

9 | Contacto

SOMOS EDUCA BUSINESS SCHOOL

EDUCA Business School es una institución de formación online especializada en negocios. Como miembro de la Comisión Internacional de Educación a Distancia y con el prestigioso Certificado de Calidad AENOR (normativa ISO 9001) nuestra institución se distingue por su compromiso con la excelencia educativa.

Nuestra **oferta formativa**, además de **satisfacer las demandas del mercado laboral** actual, puede bonificarse como formación continua para el personal trabajador, así como ser homologados en Oposiciones dentro de la Administración Pública. Las titulaciones de EDUCA Business School se pueden certificar con la Apostilla de La Haya dotándolos de validez internacional en más de 160 países.

Más de

18

años de
experiencia

Más de

300k

estudiantes
formados

Hasta un

98%

tasa
empleabilidad

Hasta un

100%

de financiación

Hasta un

50%

de los estudiantes
repite

Hasta un

25%

de estudiantes
internacionales

RANKINGS DE EDUCA BUSINESS SCHOOL

Educa Business School se engloba en el conjunto de EDUCA EDTECH Group, que ha sido reconocido por su trabajo en el campo de la formación online.

Todas las entidades bajo el sello EDUCA EDTECH comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación. Gracias a ello ha conseguido el reconocimiento de diferentes rankings a nivel nacional e internacional.



ALIANZAS Y ACREDITACIONES



FONDO
SOCIAL
EUROPEO



BY EDUCA EDTECH

Educa Business School es una marca avalada por **EDUCA EDTECH Group**, que está compuesto por un conjunto de experimentadas y reconocidas instituciones educativas de formación online. Todas las entidades que lo forman comparten la misión de democratizar el acceso a la educación y apuestan por la transferencia de conocimiento, por el desarrollo tecnológico y por la investigación.



ONLINE EDUCATION



METODOLOGÍA LXP

La metodología **EDUCA LXP** permite una experiencia mejorada de aprendizaje integrando la AI en los procesos de e-learning, a través de modelos predictivos altamente personalizados, derivados del estudio de necesidades detectadas en la interacción del alumnado con sus entornos virtuales.

EDUCA LXP es fruto de la **Transferencia de Resultados de Investigación** de varios proyectos multidisciplinares de I+D+i, con participación de distintas Universidades Internacionales que apuestan por la transferencia de conocimientos, desarrollo tecnológico e investigación.



1. Flexibilidad

Aprendizaje 100% online y flexible, que permite al alumnado estudiar donde, cuando y como quiera.



2. Accesibilidad

Cercanía y comprensión. Democratizando el acceso a la educación trabajando para que todas las personas tengan la oportunidad de seguir formándose.



3. Personalización

Itinerarios formativos individualizados y adaptados a las necesidades de cada estudiante.



4. Acompañamiento / Seguimiento docente

Orientación académica por parte de un equipo docente especialista en su área de conocimiento, que aboga por la calidad educativa adaptando los procesos a las necesidades del mercado laboral.



5. Innovación

Desarrollos tecnológicos en permanente evolución impulsados por la AI mediante Learning Experience Platform.



6. Excelencia educativa

Enfoque didáctico orientado al trabajo por competencias, que favorece un aprendizaje práctico y significativo, garantizando el desarrollo profesional.

RAZONES POR LAS QUE ELEGIR EDUCA BUSINESS SCHOOL

1. FORMACIÓN ONLINE ESPECIALIZADA

Nuestros alumnos acceden a un modelo pedagógico innovador **de más de 20 años de experiencia educativa con Calidad Europea.**



2. METODOLOGÍA DE EDUCACIÓN FLEXIBLE

Con nuestra metodología estudiarán **100% online** y nuestros alumnos/as tendrán acceso los 365 días del año a la plataforma educativa.



3. CAMPUS VIRTUAL DE ÚLTIMA TECNOLOGÍA



Contamos con una **plataforma avanzada** con material adaptado a la realidad empresarial, que fomenta la participación, interacción y comunicación con alumnos de distintos países.

4. DOCENTES DE PRIMER NIVEL

Nuestros docentes están acreditados y formados en **Universidades de alto prestigio en Europa**, todos en activo y con una amplia experiencia profesional.



5. TUTORÍA PERMANENTE



Contamos con un **Centro de Atención al Estudiante CAE**, que brinda atención personalizada y acompañamiento durante todo el proceso formativo.

6. DOBLE MATRICULACIÓN

Algunas de nuestras acciones formativas cuentan con la llamada **Doble matriculación**, que te permite obtener dos formaciones, ya sean de masters o curso, al precio de una.



Máster en Actividades Básicas de Restaurante y Bar + Titulación Universitaria



DURACIÓN
1500 horas



**MODALIDAD
ONLINE**



**ACOMPANIAMIENTO
PERSONALIZADO**



CREDITOS
5 ECTS

Titulación

Doble Titulación: - Titulación de Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar con 1500 horas expedida por EDUCA BUSINESS SCHOOL como Escuela de Negocios Acreditada para la Impartición de Formación Superior de Postgrado, con Validez Profesional a Nivel Internacional - Titulación de Curso en Seguridad en el Trabajo con 125 horas y 5 ECTS expedida por UTAMED - Universidad Tecnológica Atlántico Mediterráneo.



EDUCA BUSINESS SCHOOL

como centro acreditado para la impartición de acciones formativas
expide el presente título propio

NOMBRE DEL ALUMNO/A

con número de documento XXXXXXXXX ha superado los estudios correspondientes de

Nombre del curso

con una duración de XXX horas, perteneciente al Plan de Formación de Educa Business School.

Y para que surta los efectos pertinentes queda registrado con número de expediente XXXX/XXXX-XXXX-XXXXXX.

Con una calificación XXXXXXXXXXXXXXX.

Y para que conste expido la presente titulación en Granada, a (día) de (mes) del (año).

Firma del Alumno/a
NOMBRE ALUMNO/A

La Dirección Académica
NOMBRE DE AREA MANAGER



Con el aval de la Comisión, Categoría Especial del Consejo Económico y Social de la URBEDCO (Plan: Promoción 100%)



Descripción

Como competencia general, dentro de las operaciones básicas de restaurante y bar se encuentra asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas. Así, el presente Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar aporta los conocimientos necesarios para asistir en el servicio de alimentos y bebidas, analizando el servicio básico de alimentos y bebidas, así como las tareas de postservicio en el restaurante.

Objetivos

Los objetivos que se pretenden adquirir en el Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar son los siguientes: - Realizar tareas sencillas de servicio de alimentos, bebidas y complementos, utilizando técnicas simples en función de la fórmula de restauración y tipo de servicio y atendiendo debidamente al cliente. - Colaborar en el proceso de cierre de las áreas de consumo de alimentos y bebidas, aplicando instrucciones definidas y normas de seguridad correspondientes. - Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes. - 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. - Asistir en el proceso de preservicio y realizar las operaciones sencillas propias del mismo para adecuar los locales y equipos para el posterior servicio de alimentos y bebidas.

Para qué te prepara

Este Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar está dirigido a todas aquellas personas, profesionales del ámbito de la restauración o no, que estén interesados en adquirir conocimientos relativos a las operaciones básicas de restaurante o bar, en general, y aquellos aspectos relacionados con la preparación y servicio de bebidas y comidas en el bar.

A quién va dirigido

Este Master en Actividades Básicas de Restaurante y Bar le prepara para adquirir unos conocimientos específicos dentro del área desarrollando en el alumno unas capacidades para desenvolverse profesionalmente en el sector, y más concretamente en Actividades Básicas de Restaurante y Bar.

Salidas laborales

Una vez finalizado este Máster en Actividades Básicas de Restaurante y Bar, habrás adquirido las competencias profesionales que aumentarán tus expectativas laborales en el sector de la Hostelería y Restauración.

TEMARIO

PARTE 1. PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDA EN EL BAR

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 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, riesgos 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

PARTE 2. APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
3. Controles de almacén

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN EL BAR

1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas
2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN EL RESTAURANTE-BAR

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

PARTE 3. SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE

UNIDAD DIDÁCTICA 1. SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURACIÓN

1. Tipos de servicio según fórmula de restauración gastronómica
2. Aplicación de técnicas sencillas de servicio en mesa de desayunos, almuerzos y cenas
3. El servicio de alimentos y bebidas en las habitaciones
4. Características específicas de los servicios tipo bufé y servicios a colectividades
5. Formalización de comandas sencillas
6. Aplicación de técnicas básicas de atención al cliente
7. Aplicación de modalidades sencillas de facturación y cobro

UNIDAD DIDÁCTICA 2. REALIZACIÓN DE TAREAS POSTERIORES AL SERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Tipos y modalidades de postservicio
2. Secuencia y ejecución de operaciones de postservicio según tipo y modalidad

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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

PARTE 4. USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRESERVICIO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. EL RESTAURANTE TRADICIONAL COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LOS ESTABLECIMIENTOS DE SERVICIO A COLECTIVIDADES

1. Definición, caracterización y modelos de organización de sus diferentes clases
2. Competencias básicas de los distintos tipos de profesionales de estos establecimientos

UNIDAD DIDÁCTICA 3. UTILIZACIÓN DE MAQUINARIA, EQUIPOS, ÚTILES Y MENAJE PROPIOS DEL ÁREA DE RESTAURANTE

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

UNIDAD DIDÁCTICA 4. DESARROLLO DEL PRESERVICIO EN EL ÁREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Proceso y secuencia de operaciones más importantes
2. Apertura del local: previsiones y actuación en caso de anomalías
3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno de géneros y de reposición de material según tipo de servicio
4. Formalización de la documentación necesaria
5. Puesta a punto del área de servicio y consumo de alimentos y bebidas

PARTE 5. APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. APLICACIÓN DE LAS NORMAS Y CONDICIONES DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Condiciones específicas de seguridad que deben reunir los locales, las instalaciones, el mobiliario, los equipos, la maquinaria y el pequeño material característicos de las unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas
2. Identificación y aplicación de las normas específicas de seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 2. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE HIGIENE ALIMENTARIA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

1. Concepto de alimento
2. Requisitos de los manipuladores de alimentos
3. Importancia de las buenas prácticas en la manipulación de alimentos
4. Responsabilidad de la empresa en la prevención de enfermedades de transmisión alimentaria
5. Riesgos para la salud derivados de una incorrecta manipulación de alimentos
6. Conceptos y tipos de enfermedades transmitidas por alimentos
7. Alteración y contaminación de los alimentos: conceptos, causas y factores contribuyentes
8. Fuentes de contaminación de los alimentos: físicas, químicas y biológicas
9. Principales factores que contribuyen al crecimiento bacteriano
10. Salud e higiene personal: factores, materiales y aplicaciones
11. Manejo de residuos y desperdicios
12. Asunción de actitudes y hábitos del manipulador de alimentos
13. Limpieza y desinfección: diferenciación de conceptos
14. Control de plagas: finalidad de la desinfección y desratización
15. Materiales en contacto con los alimentos: tipos y requisitos
16. Etiquetado de los alimentos: lectura e interpretación de etiquetas de información obligatoria
17. Calidad higiénico-sanitaria: conceptos y aplicaciones
18. Autocontrol: sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)
19. Guías de prácticas correctas de higiene (GPCH)

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS PROPIOS DE LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Productos de limpieza de uso común: tipos, clasificación
2. Características principales de uso
3. Medidas de seguridad y normas de almacenaje

4. Interpretación de las especificaciones
5. Sistemas y métodos de limpieza: aplicaciones de los equipos y materiales básicos
Procedimientos habituales: tipos y ejecución

UNIDAD DIDÁCTICA 4. USO DE UNIFORMES Y EQUIPAMIENTO PERSONAL DE SEGURIDAD EN LAS ZONAS DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

1. Uniformes de cocina: tipos
2. Prendas de protección: tipos, adecuación y normativa
3. Uniformes del personal de restaurante-bar

PARTE 6. SEGURIDAD EN EL TRABAJO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. CONCEPTO Y DEFINICIÓN DE SEGURIDAD: TÉCNICAS DE SEGURIDAD

1. Concepto y Definición de Seguridad: Técnicas de Seguridad
2. Clasificación de las Técnicas de Seguridad
3. Los Riesgos Profesionales

UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACCIDENTES DE TRABAJO

1. Definiciones de Accidente de Trabajo
2. El Origen de los Accidentes de Trabajo
3. Modelos de Notificación de Accidentes de Trabajo

UNIDAD DIDÁCTICA 3. INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES COMO TÉCNICA PREVENTIVA

1. Accidentes que se Deben Investigar
2. Método General de Investigación de Accidentes de Trabajo
3. Tipos de Investigación de Accidentes Laborales
4. La Entrevista Personal como Método de Investigación

UNIDAD DIDÁCTICA 4. ANÁLISIS Y EVALUACIÓN GENERAL DE ACCIDENTE

1. La Evaluación de Riesgos
2. Evaluación y Control de los Riesgos
3. Proceso General de Evaluación de Riesgos
4. Método de Evaluación de Riesgos W.T. Fine
5. Contenidos mínimos de los procedimientos e instrucciones operativas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NORMA Y SEÑALIZACIÓN EN SEGURIDAD

1. Las Normas de Seguridad
2. Señalización de Seguridad

UNIDAD DIDÁCTICA 6. PROTECCIÓN COLECTIVA E INDIVIDUAL

1. La Protección Colectiva
2. La Protección Individual. Equipos de Protección Individual (EPIs)

UNIDAD DIDÁCTICA 7. ANÁLISIS ESTADÍSTICO DE ACCIDENTES

1. Índice de Incidencia
2. Índice de Frecuencia
3. Índice de Gravedad
4. Duración Media de las bajas
5. Causas de accidente

UNIDAD DIDÁCTICA 8. PLANES DE EMERGENCIA Y AUTOPROTECCIÓN

1. Planes de Emergencia y Autoprotección
2. Actividades con Reglamentación Sectorial Específica
3. Actividades sin Reglamentación Sectorial Específica
4. Plan de Autoprotección
5. Medidas de Emergencia

UNIDAD DIDÁCTICA 9. ANÁLISIS, EVALUACIÓN Y CONTROL DE RIESGOS ESPECÍFICOS

1. Identificación de riesgos
2. Análisis de la probabilidad e impacto
3. Evaluación de riesgos
4. Tipos de Evaluaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 10. RESIDUOS TÓXICOS Y PELIGROSOS

1. Introducción: Medio Ambiente y Empresa
2. Residuos Tóxicos y Peligrosos
3. Gestión de los Residuos

UNIDAD DIDÁCTICA 11. INSPECCIONES DE SEGURIDAD E INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES

1. Inspecciones de Seguridad
2. Investigación de accidentes

UNIDAD DIDÁCTICA 12. MEDIDAS PREVENTIVAS DE ELIMINACIÓN Y REDUCCIÓN DE RIESGOS

1. Evitar los riesgos
2. Evaluar los riesgos que no se puedan evitar
3. Combatir los riesgos en su origen
4. Adaptar el puesto a la persona
5. Tener en cuenta la técnica
6. Sustituir el peligro
7. Planificar la prevención

