

Barman

Ref: 51201016

La ocupación de **Barman** tiene una duración de 24 meses, dividido en 4 módulos formativos de 6 meses de duración cada uno. Esto permite que la formación teórica acordada pueda ajustarse al periodo de contrato de trabajo que el aprendiz tenga establecido con la empresa.

Primer Semestre	Segundo Semestre	Tercer Semestre	Cuarto Semestre
<p>Manual: Bebidas.</p> <p>UD 1. Procesos de servicio en barra y mesa UD 2. Géneros necesarios para la preparación, presentación y servicio de bebidas distintas a vinos UD 3. Equipos, máquinas y utensilios necesarios para la preparación, presentación, conservación y servicio de bebidas UD 4. Bebidas simples distintas a vinos UD 5. Bebidas combinadas alcohólicas y no alcohólicas UD 6. Coctelería</p> <p>UD 7. Confección de cartas de bebidas</p>	<p>Manual: Servicio de vinos.</p> <p>UD 1. Elaboración del vino en hostelería UD 2. El servicio de vinos UD 3. La cata de vinos UD 4. Aprovisionamiento y conservación de vinos UD 5. Cartas de vinos UD 6. El maridaje</p>	<p>Manual: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería.</p> <p>UD 1. Materias primas elementales de uso común en el bar-cafetería UD 2. Preparación y presentación de elaboraciones culinarias elementales UD 3. Regeneración y conservación de alimentos en el bar-cafetería UD 4. Equipos de cocina para bar-cafetería, aprovisionamiento interno y preselección UD 5. Montaje de expositores y barras de degustación UD 6. Decoración con productos en las diferentes elaboraciones gastronómicas sencillas en el bar-cafetería UD 7. Ofertas gastronómicas propias del bar-cafetería</p>	<p>Manual: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.</p> <p>UD 1. Higiene alimentaria y manipulación de alimentos UD 2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería UD 3. Incidencia ambiental y gestión de agua y energía en establecimientos de hostelería UD 4. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad hostelera</p>