

## LISTADO DE APUNTES A ENTREGAR

### **NORMAS BÁSICAS:**

- **SE ENTREGARÁ EN UNA CARPETA.**
- **SE INICIARÁ CADA MÓDULO CON LOS BLOQUES DE CONTENIDOS REDACTADOS AL INICIO DEL CURSO.**
- **CADA APARTADO TENDRÁ UNA PORTADA.**
- **EN EL ORDEN QUE A CONTINUACIÓN SE ESTABLECE.**

#### OPERACIONES BÁSICAS DE CAFETERÍA:

1. FICHAS DE MAQUINARIA.
2. ESQUEMAS DE LOS TEMAS:
  - a. PUESTA A PUNTO DEL BAR.
  - b. EL CAFÉ.
  - c. EL TÉ.
  - d. EL CACAO.
  - e. LA CERVEZA
  - f. BEBIDAS APERITIVAS SIMPLES.
  - g. RECEPCIÓN DE MERCANCIAS.
  - h. MATERIAS PRIMAS.
3. EJERCICIOS:
  - a. FICHA DE LA CERVEZA.
  - b. FICHA DE MARCAS DE AGUA.
  - c. FICHA DE MARCAS DE TÓNICAS.
  - d. FICHAS DE CERVEZAS
  - e. FICHA DE MATERIAS PRIMAS
4. FICHAS DE MONTAJES (ENTREGADAS POR DAVID)
5. CATAS:
  - a. EL TÉ.
  - b. EL CAFÉ.
  - c. LAS TÓNICAS.
  - d. LAS COLAS.
  - e. LAS AGUAS.

- f. ZUMOS.
- g. LAS CERVEZAS NEGRAS.
- h. LAS CERVEZAS ALE.
- i. LAS CERVEZAS LAGER
- j. LOS APERITIVOS.
- k. MATERIAS PRIMAS

#### OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE:

1. IDENTIFICACIÓN DE MATERIAL.
2. FICHAS DE MATERIAL.
3. DISTRIBUCIÓN DEL COMEDOR.
4. ESQUEMAS DE LOS TEMAS:
  - a. PUESTA A PUNTO DEL RESTAURANTE.
5. EJERCICIOS:
  - a. EJERCICIO DE LA COMANDA
  - b. SIMULACRO DE SERVICIO (COMANDA, MARCAJE, PLANIFICACIÓN DEL SERVICIO DE LAS MESAS)
  - c. FICHA DE MARCAJE DE ALIMENTOS.
6. APERTURAS DEL COMEDOR:
  - a. 05-04-2013
  - b. 12-04-2013
  - c. 19-04-2013
  - d. 26-04-2013
  - e. 03-05-2013
  - f. 10-05-2013
  - g. 17-05-2013