COCINA: ELABORACIÓN DE COMIDAS RÁPIDAS

1. EL BAR COMO ESTABLECIMIENTO Y COMO DEPARTAMENTO.

2. MAQUINARIA Y EQUIPOS DEL ÁREA DE PRODUCCIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS.

3. BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS.

4. LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y EQUIPOS DE LA ZONA DE PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y DE LA ZONA DE PRODUCCIÓN CULINARIA DEL BAR-CAFETERÍA.

5. SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA EN LAS OPERACIONES DE APROVISIONAMIENTO Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS.