

## FICHA TÉCNICA DEL CURSO

**Nombre del curso:** Utilización de maquinaria, equipos, útiles y menaje propios del bar

**Duración:** 10h

**Modalidad:** Online

### Objetivo

- 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  
Identificar útiles y herramientas, así como los elementos que conforman los equipos y maquinaria del departamento de bar, describiendo: - Funciones.
- - Normas de utilización.
- - Resultados cuantitativos y cualitativos que se obtienen.
- - Riesgos asociados a su manipulación.
- - Mantenimiento de uso necesario.

### Contenido

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