

Curso: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar (UF0060)

Modalidad: On line

Duración: 15 h.

Objetivos:

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.

Contenidos:

Unidad didáctica 1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

- 1.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
- 1.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
- 1.3. Controles de almacén.

Unidad didáctica 2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar

- 2.1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas.
- 2.2. 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

- 3.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.
- 3.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.