

APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 30 horas

Categorías: Hostelería y turismo

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

UD1. 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. UD2. 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. UD3. 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.

