

Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar

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 Econmato 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.