



# Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar

**Sku:** UF0060\_V2

**Horas:** 30

## 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

Tema 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

Tema 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

Tema 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