

UF0060 Aprovisionamiento Y Almacenaje De Alimentos Y Bebidas En El Bar

Sku: PIT075

Horas: 30

Formato: HTML

OBJETIVOS

Objetivo General

- En la presente unidad formativa se adquieren los conocimientos y habilidades básicas para ejecutar de forma eficaz el servicio, así como preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas. Además, el presente curso aporta los conocimientos necesarios para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar. Este curso está dirigido a todas aquellas personas, profesionales del ámbito de la restauración o no, que estén interesados en adquirir conocimientos relativos a las operaciones básicas de restaurante o bar, en general, y aquellos aspectos relacionados con el aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar, en particular.

Objetivos Específicos

- 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

- Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos. Documentación y aplicaciones
- Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
- Controles de almacén

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

en el bar

- Clasificación: variedades más importantes. Caracterización. Cualidades y aplicaciones básicas
- Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades básicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

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