



## **UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.**

**Sku:** PA\_UF0060

**Horas:** 30

**Formato:** HTML

### **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 1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar**
  - Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones.
  - Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones.
  - Controles de almacén.
- **Unidad 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 que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.
- **Unidad 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.