



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.