

ONZ29160 UF0060 : Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar. HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar (30 horas)

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.

Índice:

Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

Introducción

Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones

Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones

Controles de almacén

Resumen

Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar

Introducción

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

Resumen

Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

Introducción

Formalización y traslado de solicitudes sencillas

Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

Resumen