

UF0060_s

Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar

Descripción:

¡Fórmate! No tendrás que abonar importe alguno y no consume créditos de empresa.

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.

Nº de horas:

30 horas

Objetivos:

- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Interpretar etiquetas y documentación habitual que acompaña a los alimentos y bebidas suministrados.
- Asistir en la realización de operaciones de control, utilizando medios e instrucciones aportados para tal fin, detectando desviaciones entre las cantidades solicitadas de los géneros solicitados y los recibidos.
- Manipular correctamente, y de acuerdo con la normativa higiénico-sanitaria, tanto los equipos de control como los propios géneros destinados al almacén o a consumo inmediato.
- Ejecutar operaciones básicas de almacenamiento de alimentos y bebidas, ordenándolos de acuerdo con el lugar, dimensiones, equipamiento y sistema establecido, y aplicando rigurosamente la normativa higiénico-sanitaria.
- Detectar posibles deterioros o pérdidas de géneros durante el período de almacenamiento, efectuando las operaciones de retirada e indicando los posibles departamentos a los que se debería informar en los distintos tipos de establecimientos.
- Actuar con la responsabilidad y honradez que requiere la participación en procesos de recepción, almacenaje y distribución de mercancías.
- Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus

Contenido UF0060_s

Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar

Unidad didáctica 1 Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

- 1.1 Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos, documentación y aplicaciones
- 1.2 Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
- 1.3 Controles de almacén

Unidad didáctica 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; necesidades básicas de regeneración y conservación

Unidad didáctica 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

Más Información:

Puedes reservar tu plaza ahora mismo pulsando el botón **reservar**.

Para dudas o inscripciones deberás enviar un mail a info@itemformacion.com con la siguiente documentación:

- Fotocopia del DNI por ambas caras
- Cabecera de nómina o recibo de autónomo del mes anterior.
- Ficha de inscripción cumplimentada y firmada en color azul. Descargala en: <https://www.itemformacion.com/docs/conforcat/annex1.pdf>

La acción formativa corresponde a la convocatoria 2019 del “**Consorti per a la Formació Continua de Catalunya**”.