

UC0258-162_CAMN

Aprovisionament i servei de Fast Food

Descripción:

Idioma del Curs: Castellà

Propers inicis:

16/04/2024

29/05/2024

Preu: 0 eur. Financiado por la Unión Europea – NextGenerationEU

Modalitat: 100% Online (Sense horaris ni desplaçaments)

Diploma: Sí

Unitat de competència (UC) relacionada: MRR_HOTR_UC0258_162

Executar operacions bàsiques d'aprovisionament, i preparar i presentar begudes senzilles i menjars ràpids.

Domina l'art de servir begudes i menjar ràpid com un professional!

Aprendràs les estratègies eficients d'aprovisionament, gestió de la cadena de subministrament i preparació de plats deliciosos en un entorn de servei ràpid.

Desenvoluparàs habilitats operatives i d'atenció al client essencials per triomfar en aquest sector en constant creixement. No deixis passar aquesta oportunitat i matricula't ara per començar una carrera emocionant en el món del fast food.

Nº de horas:

60 horas

Objetivos:

- Adquirir coneixements bàsics en aprovisionament i elaboració de begudes i menjar ràpid en un entorn de bar-restaurant.
- Desenvolupar habilitats pràctiques per executar les tasques relacionades amb la recepció, emmagatzematge i manipulació d'aliments i begudes.
- Fomentar actituds responsables respecte a la manipulació d'aliments i les normes d'higiene en la indústria de l'hostaleria.

Contenido UC0258-162_CAMN: Aprovisionament i servei de Fast Food**Mòdul 1: Recepció i emmagatzematge de mercaderies (10 hores de durada)**

- 1.1 Realització d'operacions senzilles d'economat i celler al restaurant-bar.
- 1.2 Utilització de matèries primeres culinàries i gèneres d'ús comú al bar
- 1.3 Desenvolupament del procés d'aprovisionament intern al restaurant-bar.

Mòdul 2: Aprovisionament intern de gènere i utensilis (10 hores de durada)

- 2.1 Classificació, i descripció segons característiques, funcions i aplicacions
- 2.2 Ubicació i distribució
- 2.3 Aplicació de normes de manteniment d'ús, control i prevenció d'accidents

Mòdul 3: Preparació, presentació i servei de begudes senzilles (5 hores de durada)

- 3.1. Classificació, característiques i tipus
- 3.2. Identificació de les principals marques
- 3.3 Servei i presentació de barra

Mòdul 4: Elaboració de menjar ràpid aplicant tècniques bàsiques de cuina i manipulació d'aliments (25 hores de durada)

- 4.1. Preparació i presentació de canapès, entrepans i sandvitxos.
- 4.2. Preparació i presentació de plats combinats i aperitius senzills.
- 4.3. Participació en la millora de la qualitat.

Módulo transversal obligatorio de sostenibilidad medioambiental:

Mòdul 5. Economia Circular (10 horas)

- 5.1. Introducció i aspectes generals de l'economia circular (2 hores)
- 5.2. Estratègies i referents generals de l'economia circular (3 hores)
- 5.3. Eixos i línies d'actuació a les organitzacions (2 hores)
- 5.4. Estudis de casos i bones pràctiques (3 hores).