

APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR

Modalidad: Distancia

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

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.

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 tratamiento habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

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.

2.3. Controles de almacén.

2.3.1. Estibador.

2.4. Resumen.

Tema 3. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común

Introducción

3.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, caracterización cualidades y aplicaciones gastronómicas básicas.

3.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación.

3.2.1. Tratamientos habituales de conservación.

3.2.2. Conservación de alimentos básicos.

3.2.2.1. Diferentes métodos de conservación.

3.2.2.2. Necesidades básicas de regeneración.

3.3. Resumen.

Tema 4. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en cocina.

Introducción

4.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas.

4.1.1. Documentos.

4.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos.

4.2.1. Stock disponible.

4.2.2. El pedido.