

Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar

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

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

