

FICHA TÉCNICA

**Curso: Aprovechamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas en el bar.
HOTR0208 - Operaciones básicas del restaurante y bar**

Horas: 30

Objetivos:

Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenamiento y distribución.
Diferenciar las bebidas y alimentos de uso común en el bar, describiendo sus aplicaciones, variedades y cualidades.

Dirigido a:

Camarera de pisos (hostelería).
Mozo de habitación o valet.

Capacita para:

Para desarrollar operaciones sencillas, como la solicitud y recepción de alimentos y bebidas y su almacenamiento en el economato y bodega, así como el proceso de aprovisionamiento interno de estos. También capacita para utilizar las materias primas de uso común en el bar, su clasificación y conservación.

Otros datos:

Para alumnos sin conocimientos previos que quieran adquirir conocimientos sobre aprovisionamiento y almacenamiento en el bar.

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos en la materia y adquirir nuevas capacidades.

Este libro nos va a permitir adquirir conocimientos sobre las actividades cotidianas a realizar en un almacén.

Dentro de este manual encontrará diversos recursos como definiciones, esquemas, etc., que le ayudarán a comprender mejor la materia.

Al final de cada capítulo podrá evaluar los conocimientos adquiridos por medio de supuestos prácticos y ejercicios de autoevaluación. También encontrará una autoevaluación global al final del manual.

FICHA TÉCNICA

Contenido Formativo:

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

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

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

- 2.1. Introducción
- 2.2. Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas
- 2.3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación
- 2.4. Resumen

3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

- 3.1. Introducción
- 3.2. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
- 3.3. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
- 3.4. Resumen