ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso
UF0060 Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas en el Bar

Modalidad de realización del curso: A distancia y Online
Titulación: Diploma acreditativo con las horas del curso

OBJETIVOS

Este curso se ajusta a lo expuesto en el itinerario de aprendizaje perteneciente a la Unidad Formativa UF0060 Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar, incluida en el Módulo Formativo MF0258_1 Aprovisionamiento, bebidas y comida rápida, regulada en el Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

CONTENIDOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. REALIZACIÓN DE OPERACIONES SENCILLAS DE ECONOMATO Y BODEGA EN EL RESTAURANTE-BAR

1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones
2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones
3. Controles de almacén

UNIDAD DIDÁCTICA 2. UTILIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS CULINARIAS Y GÉNEROS DE USO COMÚN EN EL BAR

1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas
2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación

UNIDAD DIDÁCTICA 3. DESARROLLO DEL PROCESO DE APROVISIONAMIENTO INTERNO EN EL RESTAURANTE-BAR

1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas
2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga

Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941

www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS