

---

## PROGRAMA FORMATIVO

# Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar

Código: 4824

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de los tipos de bebidas alcohólicas y no alcohólicas más significativos, mostrando receptividad y siguiendo las instrucciones recibidas. Colaborar y participar en los procesos de preparación y presentación de comidas rápidas, aplicando las técnicas culinarias correspondientes. Aplicar métodos sencillos y operar correctamente equipos para la regeneración, conservación y envasado de bebidas sencillas y comidas rápidas, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichos productos.

➤ **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 tratamientos 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 formas requeridos.