

## **Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar**

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **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**