Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas en el Bar (30 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar
Product Tags: cursos de formación, hostelería y turismo
Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/aprovisionamiento-y-almacenaje-de-alimentos-y-bebidas-en-el-bar-30-horas-2/

Objetivo

Con el Curso de **30 horas** en modalidad **teleformación** de **Aprovisionamiento y Almacenaje de Alimentos y Bebidas en el Bar** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. 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.

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

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

Información adicional

- Online: Si
- Tipo: Técnico profesional
- Horas: 30
- Unidades: 3