



**UF0060 Aprovisionamiento y
almacenaje de alimentos y bebidas en
el bar**

Objetivos

□ **Objetivo General**

- En la presente unidad formativa se adquieren los conocimientos y habilidades básicas para ejecutar de forma eficaz el servicio, así como preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas. Además, el presente curso aporta los conocimientos necesarios para ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar. Este curso está dirigido a todas aquellas personas, profesionales del ámbito de la restauración o no, que estén interesados en adquirir conocimientos relativos a las operaciones básicas de restaurante o bar, en general, y aquellos aspectos relacionados con el aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar, en particular.

□ **Objetivos Específicos**

- 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

30 HORAS	UF0060 Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar
	Módulo 1
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar <ul style="list-style-type: none"> • Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos, documentación y aplicaciones • Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones • Controles de almacén
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar <ul style="list-style-type: none"> • Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas • Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales; necesidades básicas de regeneración y conservación
	<ul style="list-style-type: none"> □ Unidad didáctica 3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar <ul style="list-style-type: none"> • Formalización y traslado de solicitudes sencillas • Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos
30 horas	1 Módulo y 3 unidades