

UF0060: Aprovisionamiento Y Almacenaje De Alimentos Y Bebidas En El Bar

Horas

30

Acerca de este curso

Cod: PA216

1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar
2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar
3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

¿Qué aprenderás?

- 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.