

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar - Operaciones básicas del restaurante y bar

Modalidad:

e-learning con una duración 30 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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Introducción?

Formalización y traslado de solicitudes sencillas?

Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos?

Resumen