

**Código:** 27018

**Unidad Formativa:**
UF0060 - Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar

**Módulo:** MF0258_1 - APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS

**Certificado de Profesionalidad:**
HOTR0208 - OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR

**Modalidad:** ONLINE

**Duración:** 30h.

## Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

## Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

**Contenidos impartidos (Ver Dorso)**

**Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación**

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

**Fecha de expedición**
31 AGO 2023

**Firma del alumno**

## Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

## Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

## Objetivos

Este curso capacita al alumnado para realizar las operaciones sencillas de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento y control de géneros culinarios y bebidas en el restaurante-bar, y se dirige a personas que se inician o desarrollan su actividad en el área de economato y bodega de establecimientos de restauración. El alumnado aprende a identificar y clasificar las materias primas culinarias y los géneros de uso común en el bar, a reconocer sus variedades, cualidades, formas de comercialización y necesidades de regeneración y conservación, y a aplicar métodos sencillos de solicitud, recepción y almacenamiento con la documentación asociada. La parte práctica ocupa un lugar central: se trabaja la formalización y el traslado de solicitudes, la ejecución de las operaciones en el tiempo y la forma requeridos y el control de las existencias del almacén. Al finalizar, el alumnado será capaz de desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno del restaurante-bar con criterios de organización, higiene y conservación adecuados a cada tipo de producto.

## Contenidos

Módulo 1: Operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar
1.1 - Funciones del economato y la bodega en el restaurante-bar
1.2 - Solicitud de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos y documentación
1.3 - Recepción de mercancías: comprobación, registro y resolución de incidencias
1.4 - Almacenamiento de alimentos y bebidas: métodos sencillos y aplicaciones
1.5 - Condiciones de conservación y organización del espacio de almacén
1.6 - Controles de almacén: existencias, rotaciones y registros
1.7 - Higiene y seguridad en las operaciones de economato y bodega
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar
2.1 - Clasificación de las materias primas culinarias: criterios y variedades principales
2.2 - Caracterización de los géneros de uso común en el bar
2.3 - Cualidades y aplicaciones básicas de las materias primas
2.4 - Clasificación comercial y formas de comercialización
2.5 - Tratamientos habituales inherentes a la comercialización
2.6 - Necesidades básicas de regeneración de los productos
2.7 - Conservación de materias primas y géneros en el bar
Resumen del módulo 2
Módulo 3: Proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar
3.1 - El aprovisionamiento interno: concepto, fases y documentación
3.2 - Formalización de solicitudes sencillas de géneros y bebidas
3.3 - Traslado de solicitudes y comunicación entre áreas
3.4 - Ejecución de las operaciones en el tiempo requerido
3.5 - Ejecución de las operaciones en la forma requerida
3.6 - Coordinación del aprovisionamiento con economato, bodega y cocina
3.7 - Seguimiento y verificación del proceso de aprovisionamiento interno
Resumen del módulo 3