

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



Editorial: Paraninfo

Autor: JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ

GONZÁLEZ, CRISTINA LÓPEZ HERAS

Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 160

ISBN 13: 9788428363679

ISBN 10: 8428363676

Precio sin IVA: 17,31 Eur

Precio con IVA: 18,00 Eur

Fecha publicacion: 21/05/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos de la Unidad Formativa (UF0060) Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar, incluida en el módulo formativo (MF0258_1) *Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas*, correspondiente al Certificado Profesional (H02R0208) *Operaciones básicas de restaurante y bar*, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 1376/2008 de 1 de agosto, modificado por RD 619/2013 de 2 de agosto.

En él, se explican las operaciones de economato y bodega asociadas al restaurante-bar, la forma de utilizar las materias primas culinarias y los géneros de uso común, y el proceso para el aprovisionamiento interno del propio establecimiento.

En el primer capítulo se presta especial atención a la forma de solicitar, recibir y almacenar los géneros culinarios y las bebidas; se hace hincapié en la elección de los proveedores, en el proceso de compra y en la recepción de pedidos; y se analizan los controles efectuados en el proceso de recepción y almacenamiento para cumplir con la normativa vigente en cuestiones de higiene e información alimentaria. En el segundo capítulo se expone una clasificación de las variedades más importantes de alimentos y bebidas de uso común en el bar, y se abordan los tipos y formatos de comercialización y operaciones básicas para su regeneración y conservación. Finalmente, en el tercer capítulo, se detalla la manera de formalizar y trasladar solicitudes sencillas en este proceso por medio de comandas, vales de pedido, etc.

Además, cada capítulo cuenta con varios cuadros de ejemplo y cuadros de recordatorio, que junto a las

numerosas figuras, favorecen la comprensión del contenido. También se incorporan actividades finales para poner en práctica, repasar y afianzar los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y el lenguaje empleado es claro y sencillo para que la comprensión y el aprendizaje de los contenidos sean lo más efectivos posible.

Por ello, esta obra es una herramienta utilísima e imprescindible tanto para los alumnos como para los profesores que vayan a impartir los contenidos de esta unidad formativa.

El autor, veterinario especializado en Bromatología, realiza labores de consultoría para empresas y establecimientos del sector alimentario en labores de consultoría y formación. Además, es autor de libros y guías didácticas y técnicas, para varios sectores alimentarios. También asesora a empresas de hostelería en cuestiones legales de higiene e información alimentaria.

Índice

1. Realización de operaciones sencillas de economato y bodega en el restaurante-bar

Introducción

1.1. Solicitud y recepción de géneros culinarios y bebidas: métodos sencillos, documentación y aplicaciones

1.1.1. La elección de los proveedores

1.1.2. El proceso de compra

1.1.3. Control de la llegada de los pedidos

1.1.4. El proceso de recepción

1.1.5. La información alimenticia: el Reglamento (UE) n.º 1169/2011

1.2. Almacenamiento: métodos sencillos y aplicaciones

1.2.1. Clasificación de los productos a almacenar

1.2.2. Tipos de clasificaciones usadas en la gestión de los almacenes

1.2.3. Necesidades de conservación: la organización

1.2.4. Necesidades de conservación: normas higiénicas específicas

1.3. Controles de almacén

1.3.1. Control de la calidad de los productos

1.3.2. Control de las existencias (aprovisionamiento)

Actividades finales

2. Utilización de materias primas culinarias y géneros de uso común en el bar

Introducción

2.1. Clasificación: variedades más importantes, caracterización, cualidades y aplicaciones básicas

2.1.1. Bebidas

2.1.2. Alimentos

2.2. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos habituales que le son inherentes; necesidades básicas de regeneración y conservación

2.2.1. Bebidas

2.2.1. Alimentos

Actividades finales

3. Desarrollo del proceso de aprovisionamiento interno en el restaurante-bar

Introducción

3.1. Formalización y traslado de solicitudes sencillas

3.2. Ejecución de operaciones en el tiempo y forma requeridos

Actividades finales

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid
(España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es