

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: 150

ISBN 13: 9788428337588

ISBN 10: 8428337586

Precio sin IVA: \$ 430.00 Mxn

Precio con IVA: \$ 430.00 Mxn

Fecha publicacion: 27/05/2015

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 de Profesionalidad (HOTR0208) 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 forma 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.

Los autores, veterinarios especializados en Bromatología, han trabajado para industrias y establecimientos alimentarios en labores de consultoría y formación. Además, son autores de libros y guías didácticas y técnicas, para varios sectores alimentarios. También asesoran 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; 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

Ediciones Paraninfo S.A. Calle Velázquez no. 31, 3º. Derecha, 28001 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax (34) 91 445 62 18

 www.paraninfo.es