

Curso: Aprovisionamiento en restauración

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 40 horas

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Materias primas culinarias

- 1.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.
- 1.2. Caracterización nutricional de las materias primas.
- 1.3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.
- 1.4. Denominaciones de origen.
- 1.5. Creación de fichas técnicas y de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Productos y materiales

- 2.1. Material fungible para catering.
- 2.2. Material inventariable para catering.
- 2.3. Bienes que forman las existencias o stocks:
 - 2.3.1. Mercaderías.
 - 2.3.2. Materias primas.
 - 2.3.3. Otros aprovisionamientos:
 - 2.3.3.1. Elementos y conjuntos incorporables.
 - 2.3.3.2. Combustibles.
 - 2.3.3.3. Repuestos.
 - 2.3.3.4. Materiales diversos.
 - 2.3.3.5. Embalajes.
 - 2.3.3.6. Envases.
 - 2.3.3.7. Material de oficina.
- 2.4. Productos en curso.
- 2.5. Productos semiterminados.
- 2.6. Productos terminados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Procesos de gestión de aprovisionamiento, recepción, almacenamiento, distribución y control de consumos e inventarios de alimentos, bebidas, otros géneros y equipos en restauración

- 3.1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento:
 - 3.1.1. Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.
 - 3.1.2. Gestión del almacenaje de los productos.
 - 3.1.3. Control de inventario y los costes asociados al mismo.
- 3.2. Proceso de aprovisionamiento:
 - 3.2.1. Selección de proveedores:
 - 3.2.1.1. Calidad.
 - 3.2.1.2. Precio.
 - 3.2.1.3. Servicio.
 - 3.2.1.4. Crédito.
 - 3.2.2. Las competencias.
 - 3.2.3. Modalidades de compra:
 - 3.2.3.1. Directa.
 - 3.2.3.2. Proveedores.

- 3.3. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
 - 3.3.1. Fuente de suministro.
 - 3.3.2. Gestión de solicitudes de compra.
 - 3.3.3. Procedimientos de recepción de mercancía.
 - 3.3.4. Procedimientos de control de mercancía.
- 3.4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.
- 3.5. Proceso administrativo de las compras:
 - 3.5.1. Peticiones en cada una de las unidades.
 - 3.5.2. Solicitudes u órdenes de compra.
 - 3.5.3. Libro de registro de entrada de mercancías.
 - 3.5.4. Albarán.
 - 3.5.5. Fichas de existencias o inventario teórico.
 - 3.5.6. Factura.
- 3.6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.
- 3.7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.
- 3.8. Diseño de rutas de distribución interna.
- 3.9. Control e inventario de existencias.
- 3.10. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.
- 3.11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.
- 3.12. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Control de consumos y existencias.

- 4.1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto.
- 4.2. Gestión y valoración de stock:
 - 4.2.1. Sistema FIFO.
 - 4.2.2. Sistema LIFO.
 - 4.2.3. Sistema NIFO.
 - 4.2.4. Precio medio ponderado.
 - 4.2.5. Precio medio.
 - 4.2.6. Revalorización periódica.
- 4.3. Inventario y valoración de existencias. Inventario físico e inventario permanente. Concepto.
- 4.4. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en pastelería y el inventario de existencias:
 - 4.4.1. Albarán.
 - 4.4.2. Reporte de compras diarias.
 - 4.4.3. Ficha de inventario permanente.
 - 4.4.4. Vale de pedidos.
 - 4.4.5. Parte de consumos diarios.
 - 4.4.6. Inventario o control de existencias en stock por sondeos.
- 4.5. Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.