

Curso: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

Familia Profesional: Hostelería y Turismo

Modalidad: On-line (Teleformación)

Duración: 30 horas

Objetivos:

- Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.
- Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menús, cartas u otras ofertas significativas, estimando sus diferencias.
- Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.
- Calcular las necesidades de aprovisionamiento externo e interno de géneros asociados a ofertas gastronómicas determinadas, redactando las órdenes de petición.
- Desarrollar el proceso de aprovisionamiento interno de géneros y elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones de acuerdo con las ofertas gastronómicas o planes de trabajo determinados, referidos a hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas.

Contenidos:

Unidad didáctica 1. Las empresas de restauración

- 1.1 Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- 1.2 Estructura organizativa y funcional.
- 1.3 Aspectos económicos.

Unidad didáctica 2. El departamento de cocina

- 2.1 Definición y modelos de organización.
- 2.2 Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
- 2.3 Especificidades en la restauración colectiva.
- 2.4 El personal y sus distintas categorías profesionales.
- 2.5 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
- 2.6 Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

Unidad didáctica 3. La restauración diferida

- 3.1 Concepto
- 3.2 Especificidades en la restauración colectiva.
- 3.3 Cocina central

3.4 Cocina de ensamblaje

Unidad didáctica 4. Las ofertas gastronómicas

- 4.1 Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
- 4.2 Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
- 4.3 Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
- 4.4 Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

Unidad didáctica 5. Nutrición y dietética

- 5.1 Grupos de alimentos
- 5.2 Diferencia entre alimentación y nutrición.
- 5.3 Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
- 5.4 Caracterización de los grupos de alimentos.
- 5.5 Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

Unidad didáctica 6. Gestión y control de calidad en restauración

- 6.1 Características peculiares.
- 6.2 Concepto de calidad por parte del cliente.
- 6.3 Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
- 6.4 Técnicas de autocontrol.

Unidad didáctica 7. Aprovisionamiento externo de géneros

- 7.1 El departamento de economato y bodega.
- 7.2 El ciclo de compra.
- 7.3 Registros documentales de compras.
- 7.4 El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

Unidad didáctica 8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

- 8.1 Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
- 8.2 Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
- 8.3 Departamentos o unidades que intervienen.
- 8.4 Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
- 8.5 Formalización del pedido de almacén y su traslado.
- 8.6 Recepción y verificación de la entrega.
- 8.7 Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas
- 8.8 Control de stocks

Unidad didáctica 9. Recepción y almacenamiento de provisiones

- 9.1 Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
- 9.2 Registros documentales.
- 9.3 Gestión y control de inventarios.

Unidad didáctica 10. Control de consumos y costes

- 10.1 Definición y clases de costes.
- 10.2 Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
- 10.3 Control de consumos. Aplicación de métodos.
- 10.4 Componentes de precio.
- 10.5 Métodos de fijación de precios.