

Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de definir ofertas gastronómicas sencillas realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. En concreto el alumno será capaz de 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 (galas, banquetes) estimando sus diferencias
- Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas gastronómicas determinadas y el nivel de calidad de los productos.

CONTENIDOS

UD1. Las empresas de restauración.

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

UD2. El departamento de cocina.

- 2.1. Definición y modelos de organización.
- 2.2. Estructura de locales y zonas de producción culinaria.
- 2.3. Especificaciones 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.

UD3. La restauración diferida.

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

UD4. 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.

UD5. 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 dirigidas a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

UD6. 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.

UD7. 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.

UD8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos.

- 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.

UD9. 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.

UD10. Control de consumo 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 del precio.
- 10.5. Métodos de fijación de precios.