

Aprovisionamiento en restauración

Modalidad: curso e-Learning Duración: 90 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. En concreto el alumno será capaz de:
- Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en restauración atendiendo a sus características organolépticas nutricionales de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas
- Analizar y definir procesos de aprovisionamiento recepción y almacenaje de bebidas géneros crudos y semielaborados elaboraciones culinarias y otros materiales especificando las medidas e instrumentos de control y aplicarlos
- Formalizar y controlar inventarios de mercancías utensilios mobiliario y equipos propios de la restauración para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación. Simular la supervisión de procesos de aprovisionamiento almacenaje y control de inventarios en restauración controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos
- Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en restauración.

CONTENIDOS

UD1. 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.

UD2. Productos y materiales.

2.1. Material fungible para catering.

2.2. Material inventariable para catering.

2.3. Bienes que forman las existencias o stocks.

2.4. Productos en curso.

2.5. Productos semiterminados.

2.6. Productos terminados.

UD3. 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.

3.2. Proceso de aprovisionamiento.

3.3. Características de los procesos y metodología para detectar necesidades de aprovisionamiento.

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.

3.6. 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.