

Aprovisionamiento en pastelería

Modalidad: curso e-Learning Duración: 60 horas

Categorías: Hostelería y turismo

OBJETIVOS

- Una vez finalizado el Módulo el alumno será capaz de gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería. En concreto el alumno será capaz de:
- Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en pastelería 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 producción de pastelería para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación
- Aplicar procedimientos de supervisión de procesos de aprovisionamiento almacenaje y control de inventarios en pastelería controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos
- Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en pastelería
- Diferenciar y caracterizar la documentación y aplicaciones informáticas de uso común para controlar consumos en pastelería.

CONTENIDOS

UD1. Materias primas en pastelería.

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. Las materias primas no perecederas.

1.5. Las materias primas perecederas.

1.6. Denominaciones de origen.

1.7. Creación de fichas técnicas y de control.

UD2. Utilización de productos y materiales de pastelería.

- 2.1. Material fungible para pastelería.
- 2.2. Material inventariable para pastelería.
- 2.3. Bienes que forman las existencias o stocks.
- 2.4. Productos en curso.
- 2.5. Productos semiterminados (o semielaborados).
- 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 identificar 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. Practicas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

UD4. Control de consumos y existencias.

- 4.1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto.
- 4.2. Gestión y valoración de stock.
 - 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.
 - 4.5. Calculo de consumos mermas perdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.