

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento - cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

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 (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
- 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

Las empresas de restauración

Introducción

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

Estructura organizativa y funcional

Aspectos económicos

Resumen

El departamento de cocina

Introducción

Definición y modelos de organización

Estructuras de locales y zonas de producción culinaria

Especificidades en la restauración colectiva
El personal de cocina: categorías profesionales y competencias básicas
Elaboración de planes sencillos de producción culinaria
Resumen

La restauración diferida

Introducción

Concepto de restauración diferida
Especificidades en la restauración colectiva
Sistema de cocina central
Cocina de ensamblaje
Resumen

Las ofertas gastronómicas

Introducción

Elementos y variables de las ofertas gastronómicas
Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras
Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para la confección de ofertas
Resumen

Nutrición y Dietética

Introducción

Diferencia entre alimentación y nutrición
Grupos de alimentos: características
Relación entre grupos de alimentos, nutrientes y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano
Estados carenciales del organismo
Pautas para evitar la pérdida de nutrientes mientras se cocina
Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva
Resumen

Gestión y control de calidad en restauración

Introducción

Características peculiares
Concepto de calidad por parte del cliente
Programas, procedimientos e instrumentos específicos
Técnicas de autocontrol

Resumen

Aprovisionamiento externo de géneros

Introducción

El departamento de economato y bodega

El ciclo de compras

Registros documentales de compra

Los inventarios y su valoración: métodos de valoración de existencias

Resumen

Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

Introducción

Departamentos que intervienen en el proceso

Registros documentales del aprovisionamiento interno

Proceso de aprovisionamiento interno

Control de stocks

Resumen

Recepción y almacenamiento de provisiones

Introducción

La recepción: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas

Registros documentales

Gestión y control de inventarios

Resumen

Control de consumos y costes

Introducción

Definición y clasificación de costes

Componentes del precio

Cálculo del coste de las materias primas. Control de consumos y aplicación de métodos:
registros documentales

Métodos de fijación de precios

Resumen