MF0259_2 OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

SKU: EVOL-5034-VNO-A | **Categorías:** HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TURISMO, Restauración

INFORMACIÓN DEL CURSO

Horas	75
Acreditado por Universidad	SI
Créditos ECTS	3
Más información	CONTENIDO ADAPTADO A CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

CURSO DE ESPECIALIZACIÓN

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 colectivas. 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.