

La manera más sencilla de que crezca  
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN  
FORMACIÓN**



# Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (MF0259\_2)

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Contenidos:

- 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, 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.

