

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Aprovisionamiento en pastelería v1

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Permite adquirir los conocimientos necesarios para gestionar los aprovisionamientos en la pastelería.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. 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:

1.4.1. Harinas.

1.4.2. Féculas.

1.4.3. Azúcar.

1.4.4. Miel.

1.4.5. Grasas.

1.4.6. Aceites.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



1.4.7. Coberturas y chocolates.

1.4.8. Frutos secos

1.4.9. Vinos y licores.

1.4.10. El agua.

1.4.11. La sal.

1.5. Las materias primas perecederas:

1.5.1. La leche.

1.5.2. Nata.

1.5.3. Quesos.

1.5.4. Yogur.

1.5.5. Levadura prensada.

1.5.6. Huevos y ovoproductos

1.5.7. Frutas.

1.5.8. Hierbas aromáticas y especias.

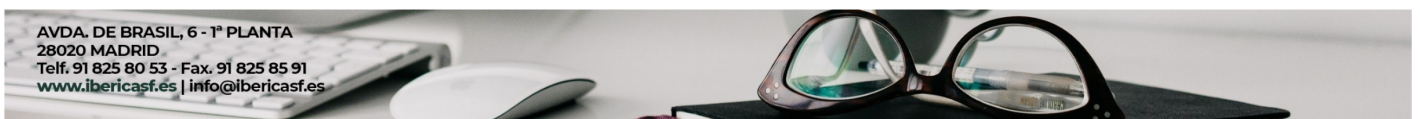
1.5.9. Conservas.

1.6. Denominaciones de origen.

1.7. Creación de fichas técnicas y de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Utilización de productos y materiales de pastelería

2.1. Material fungible para pastelería.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



2.2. Material inventariable para pastelería.

2.3. Bienes que forman las existencias o stocks.

2.3.1. Mercaderías.

2.3.2. Materias primas.

2.3.3. Otros aprovisionamientos.

2.3.3.1. Elementos y conjuntos incorporables.

2.3.3.2. Combustibles.

2.3.3.3. Repuestos.

2.3.3.4. Materiales diversos.

2.3.3.5. Embalajes.

2.3.3.6. Envases.

2.3.3.7. Material de oficina.

2.4. Productos en curso.

2.5. Productos semiterminados.

2.6. Productos terminados.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. 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.

3.1.1. Adquisición de materiales necesarios para la elaboración y/o comercialización de los productos.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3.1.2. Gestión del almacenaje de los productos.

3.1.3. Control de inventario y los costes asociados al mismo.

3.2. Proceso de aprovisionamiento:

3.2.1. Selección de proveedores.

3.2.1.1. Calidad.

3.2.1.2. Precio.

3.2.1.3. Servicio.

3.2.1.4. Crédito.

3.2.2. Las competencias.

3.2.3. Modalidades de compra.

3.2.3.1. Directa.

3.2.3.2. Proveedores.

3.3. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:

3.3.1. Fuente de suministro.

3.3.2. Gestión de solicitudes de compra.

3.3.3. Procedimientos de recepción de mercancía.

3.3.4. Procedimientos de control de mercancía.

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.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



3.5.1. Peticiones en cada una de las unidades.

3.5.2. Solicitudes u órdenes de compra.

3.5.3. Libro de registro de entrada de mercancías.

3.5.4. Albarán.

3.5.5. Fichas de existencias o inventario teórico.

3.5.6. Factura. 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. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Control de consumos y existencias.

4.1. Control e inventario de existencias en pastelería. Concepto.

4.2. Gestión y valoración de stock:

4.2.1. Sistema FIFO.

4.2.2. Sistema LIFO.

4.2.3. Sistema NIFO.

4.2.4. Precio medio ponderado.

4.2.5. Precio medio.

4.2.6. Revalorización periódica.



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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:

4.4.1. Albarán.

4.4.2. Reporte de compras diarias.

4.4.3. Ficha de inventario permanente.

4.4.4. Vale de pedidos.

4.4.5. Parte de consumos diarios.

4.4.6. Inventario o control de existencias en stock por sondeos.

4.5. Cálculo de consumos, mermas, pérdidas y roturas. Consumo teórico y consumo real.

