

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento - Cocina

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



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