

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos.

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 de repostería, estimando sus diferencias.

Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas.

Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería determinadas, redactando las órdenes de petición.

Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.

Contenidos:

Las empresas de restauración

Introducción

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

Estructura organizativa y funcional

Aspectos económicos

Resumen

Las ofertas de repostería

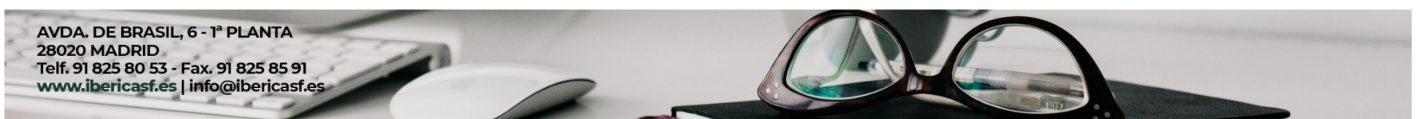
Introducción

Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería

Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras

Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas

Resumen



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Aprovisionamiento interno

Introducción

El departamento de economato y bodega

El ciclo de compra

Registros documentales de compras

Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características

Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno

Departamento o unidades que intervienen

Dedución y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas

Formalización del pedido de almacén y su traslado

Recepción y verificación de la entrega

Traslado, almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas

Control de stock

Resumen

Control de consumos y costes

Introducción

Definición y clases de costes

Cálculo del coste de materias primas y registro documental

Control de consumos. Aplicación de métodos

Componentes del precio

Métodos de fijación de precios

Resumen

Nutrición y dietética aplicada a repostería

Introducción

Diferencia entre alimentación y nutrición

Caracterización de los grupos de alimentos

Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos

Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano

Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidas a distintos colectivos



La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Peculiaridades de la alimentación colectiva Resumen

Control de calidad en restauración

Introducción

Aseguramiento de la calidad

Características peculiares

Concepto de calidad por parte del cliente

Programas, procedimientos e instrumentos específicos

Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

Actividades de prevención y control de los insumos

Resumen