

# 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