



Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

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

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
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
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