

Aprovisionamiento en Restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en restauración atendiendo a sus características organolépticas, nutricionales, de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.
- Analizar y definir procesos de aprovisionamiento, recepción y almacenaje de bebidas, géneros crudos y semielaborados, elaboraciones culinarias y otros materiales, especificando las medidas e instrumentos de control, y aplicarlos.
- Formalizar y controlar inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la restauración para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.
- Simular la supervisión de procesos de aprovisionamiento, almacenaje y control de inventarios en restauración, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.
- Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en restauración.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS CULINARIAS

Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas.

Caracterización nutricional de las materias primas.

Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes.

Denominaciones de origen

Creación de fichas técnicas y de control.

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS Y MATERIALES

Material fungible para catering.

Material inventariable para catering.

La manera más sencilla de que crezca
tu organización

**CON LOS LÍDERES EN
FORMACIÓN**



Bienes que forman las existencias o stocks.

Productos en curso.

Productos semiterminados.

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.

Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento.

Proceso de aprovisionamiento:

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

Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas.

Proceso administrativo de las compras.

Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales.

Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna.

Diseño de rutas de distribución interna.

Control e inventario de existencias.

Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento.

Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias.