
PROGRAMA FORMATIVO

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

Código: 4187

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 100 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. Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados. Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución. Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas.

➤ **Contenidos:**

Las empresas de restauración

Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
Estructura organizativa y funcional.
Aspectos económicos.

El departamento de cocina

Definición y modelos de organización.
Estructura de locales y zona de producción culinaria.
Especificidades en la restauración colectiva.
El personal de cocina: categorías profesionales y competencias básicas.
Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

La restauración diferida

Concepto de restauración diferida.
Especificidades en la restauración colectiva.
Sistema de cocina central.
Cocina de ensamblaje.

Las ofertas gastronómicas

Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
Planificación y diseño de ofertas.
Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para la confección de ofertas.

PROGRAMA FORMATIVO

Nutrición y dietética

Diferencia entre alimentación y nutrición.

Grupos de alimentos: características.

Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen 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.

Gestión y control de calidad en restauración

Características peculiares.

Concepto de calidad por parte del cliente.

Programas, procedimientos e instrumentos específicos.

Técnicas de autocontrol.

Aprovisionamiento externo de géneros

El departamento de economato y bodega.

El ciclo de compras.

Registros documentales de compra.

Los inventarios y su valoración: métodos de valoración de existencias.

Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

Departamentos o unidades que intervienen.

Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.

Proceso interno, sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas.

Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.

Deducción 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 y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.

Control de *stocks*.

Recepción y almacenamiento de provisiones

La recepción: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.

Registros documentales.

Gestión y control de inventarios.

Control de consumos y costes

Definición y clases de costes.

Componentes de precio.

Cálculo del coste de materias primas.

Control de consumos y registros documentales.

Métodos de fijación de precios.