

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

➤ **Duración: 60 horas.**

➤ **Objetivos:**

- Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.
- Analizar y definir ofertas gastronómicas tipo menú, 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