Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento (70 horas)



Categoría: Hostelería, turismo y juegos de azar

Página del curso: https://www.ensenanzadual.com/cursos/ofertas-gastronomicas-sencillas-y-sistemas-de-aprovisionamiento-mf0259_2/

Objetivo

Con el Curso de **Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento** de **70 horas** adquirirás los conocimientos necesarios para cambiar de carrera o actualizar tus competencias profesionales, no lo dudes más y solicita información sobre este curso.

Descripción

UD1. Las empresas de restauración

1.1 Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.

1.2 Estructura organizativa y funcional.

1.3 Aspectos económicos.

UD2. El departamento de cocina

2.1 Definición y modelos de organización.

2.2 Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.

2.3 Especificidades en la restauración colectiva.

2.4 El personal y sus distintas categorías profesionales.

2.5 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.

2.6 Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

UD3. La restauración diferida

3.1 Concepto.

3.2 Especificidades en la restauración colectiva.

3.3 Cocina central.

3.4 Cocina de ensamblaje.

UD4. Las ofertas gastronómicas

4.1 Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronomías.

4.2 Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.

4.3 Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.

4.4 Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

UD5. Nutrición y dietética

5.1 Grupos de alimentos.

5.2 Diferencia entre alimentación y nutrición.

5.3 Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.

5.4 Caracterización de los grupos de alimentos.

5.5 Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva.

UD6. Gestión y control de calidad en restauración

6.1 Características peculiares.

6.2 Concepto de calidad por parte del cliente.

6.3 Programas, procedimientos e instrumentos específicos.

6.4 Técnicas de autocontrol.

UD7. Aprovisionamiento externo de géneros
7.1 El departamento de economato y bodega.
7.2 El ciclo de compra.
7.3 Registros documentales de compras.
7.4 El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.
UD8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios
8.1 Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
8.2 Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
8.3 Departamentos o unidades que intervienen.
8.4 Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
8.5 Formalización del pedido de almacén y su traslado.
8.6 Recepción y verificación de la entrega.
8.7 Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
8.8 Control de stocks.
UD9. Recepción y almacenamiento de provisiones
9.1 Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
9.2 Registros documentales.
9.3 Gestión y control de inventarios.
UD10. Control de consumos y costes
10.1 Definición y clases de costes.
10.2 Cálculo del coste de materias primas y registro documental.
10.3 Control de consumos. Aplicación de métodos.
10.4 Componentes de precio.
10.5 Métodos de fijación de precios.

Información adicional

- Online: Si

- Horas: 70
- Tipo: Profesiones
- Unidades: 10