

Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos

Duración
60 horas

Objetivos

- Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.
- Analizar y definir ofertas de repostería, estimando sus diferencias.
- Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas.
- Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería determinadas, redactando las órdenes de petición.
- Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.

Contenidos

Las empresas de restauración

- Introducción
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración
- Estructura organizativa y funcional
- Aspectos económicos
- Resumen

Las ofertas de repostería

- Introducción
- Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería
- Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras
- Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas
- Resumen

Aprovisionamiento interno

- Introducción
- El departamento de economato y bodega
- El ciclo de compra
- Registros documentales de compras
- Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
- Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno
- Departamento o unidades que intervienen
- 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, almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas
- Control de stock
- Resumen

Control de consumos y costes

- Introducción
- Definición y clases de costes
- Cálculo del coste de materias primas y registro documental
- Control de consumos. Aplicación de métodos
- Componentes del precio
- Métodos de fijación de precios
- Resumen

Nutrición y dietética aplicada a repostería

Introducción

Diferencia entre alimentación y nutrición

Caracterización de los grupos de alimentos

Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos

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

Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidas a distintos colectivos

Peculiaridades de la alimentación colectiva

Resumen

Control de calidad en restauración

Introducción

Aseguramiento de la calidad

Características peculiares

Concepto de calidad por parte del cliente

Programas, procedimientos e instrumentos específicos

Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)

Actividades de prevención y control de los insumos

Resumen

