

## Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

Duración  
70 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.
- 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

