

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0259_2 Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento

Modalidad de realización del curso: [A distancia y Online](#)

Titulación: [Diploma acreditativo con las horas del curso](#)

OBJETIVOS

Este curso se ajusta al itinerario formativo del Módulo Formativo MF0259_2 Ofertas Gastronómicas Sencillas y Sistemas de Aprovisionamiento, certificando el haber superado las distintas Unidades de Competencia en él incluidas, y va dirigido a la acreditación de las Competencias Profesionales adquiridas a través de la experiencia laboral y de la formación no formal que permita al alumnado adquirir las competencias profesionales necesarias para 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, así como calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

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

UNIDAD DIDÁCTICA 2. EL DEPARTAMENTO DE COCINA

1. Definición y modelos de organización
2. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
3. Especificidades en la restauración colectiva
4. El personal y sus distintas categorías profesionales
5. Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento
6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria

UNIDAD DIDÁCTICA 3. LA RESTAURACIÓN DIFERIDA

1. Concepto
2. Especificidades en la restauración colectiva
3. Cocina central
4. Cocina de ensamblaje

UNIDAD DIDÁCTICA 4. LAS OFERTAS GASTRONÓMICAS

1. Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronómicas
2. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
3. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras
4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA

1. Grupos de alimentos
2. Diferencia entre alimentación y nutrición

3. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano
4. Caracterización de los grupos de alimentos
5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidos a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva

UNIDAD DIDÁCTICA 6. GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

1. Características peculiares
2. Concepto de calidad por parte del cliente
3. Programas, procedimientos e instrumentos específicos
4. Técnicas de autocontrol

UNIDAD DIDÁCTICA 7. APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS

1. El departamento de economato y bodega
2. El ciclo de compra
3. Registros documentales de compras
4. El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias

UNIDAD DIDÁCTICA 8. APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS

1. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
2. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno
3. Departamentos o unidades que intervienen
4. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas
5. Formalización del pedido de almacén y su traslado
6. Recepción y verificación de la entrega

7. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas
8. Control de stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 9. RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES

1. Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas
2. Registros documentales
3. Gestión y control de inventarios

UNIDAD DIDÁCTICA 10. CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES

1. Definición y clases de costes
2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental
3. Control de consumos. Aplicación de métodos
4. Componentes de precio
5. Métodos de fijación de precios



C/ San Lorenzo 2 - 2
29001 Málaga



Tlf: 952 215 476
Fax: 951 987 941



www.academiaintegral.com.es
E-mail: info@academiaintegral.com.es