ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF1064_3 Aprovisionamiento en Restauración

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 MF1064_3 Aprovisionamiento en Restauración 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 formalizar y controlar inventarios de mercancías, utensilios, mobiliario y equipos propios de la restauración para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación, simular la supervisión de procesos de aprovisionamiento, almacenaje y control de inventarios en restauración, controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos, así como aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en restauración.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN

UNIDAD DIDÁCTICA 1. MATERIAS PRIMAS CULINARIAS

1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes, características físicas, calidades, propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas

2. Caracterización nutricional de las materias primas
3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes
4. Denominaciones de origen
5. Creación de fichas técnicas y de control

UNIDAD DIDÁCTICA 2. PRODUCTOS Y MATERIALES

1. Material fungible para cátering
2. Material inventariable para cátering
3. Bienes que forman las existencias o stocks
4. Productos en curso
5. Productos semiterminados
6. Productos terminados

UNIDAD DIDÁCTICA 3. PROCESOS DE GESTIÓN DE APROVISIONAMIENTO, RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y CONTROL DE CONSUMOS E INVENTARIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS, OTROS GÉNEROS Y EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento
2. Proceso de aprovisionamiento:
3. Características de los procesos y metodología para identificar necesidades de aprovisionamiento:
4. Formas de expedición, canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas
5. Proceso administrativo de las compras
6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales
7. Caracterización, concreción de sistemas, procesos de almacenamiento y distribución interna

8. Diseño de rutas de distribución interna
9. Control e inventario de existencias
10. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento
11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias

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

ACADEMIA INTEGRAL
CENTRO DE NUEVAS TECNOLOGIAS