

LA FORMACIÓN ES LA CLAVE
DEL ÉXITO

Guía del Curso

MF0709_2 Ofertas de Repostería, Aprovisionamiento Interno y Control de Consumos

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

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

OBJETIVOS

Preelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos son las competencias generales a desarrollar por los profesionales de este ámbito. Así, con el presente curso podrá adquirir los conocimientos necesarios para definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

CONTENIDOS

MÓDULO 1. OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

UNIDAD DIDÁCTICA 1. LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN

1. Tipos de establecimientos y formulas de restauración
2. - Pastelería tradicional

3. - Pastelería industrial
4. - Distribuidor de pastelería
5. - Establecimientos que venden productos de pastelería
6. - Otros establecimientos especializados
7. Estructura organizativa y funcional
8. Aspectos económicos

UNIDAD DIDÁCTICA 2. LAS OFERTAS DE REPOSTERÍA

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

UNIDAD DIDÁCTICA 3. APROVISIONAMIENTO INTERNO

1. El departamento de economato y bodega
2. El ciclo de compra
3. Registros documentales de compras
4. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
5. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno
6. Departamentos o unidades que intervienen
7. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas
8. Formalización del pedido de almacén y su traslado
9. Recepción y verificación de la entrega
10. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas
11. Control de stocks

UNIDAD DIDÁCTICA 4. 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

UNIDAD DIDÁCTICA 5. NUTRICIÓN Y DIETÉTICA APLICADA A REPOSTERÍA

1. Diferencia entre alimentación y nutrición
2. Caracterización de los grupos de alimentos:
3. - Harinas
4. - Grasas
5. - Lácteos y derivados
6. - Ovoproductos
7. - Frutas
8. - Chocolates y coberturas
9. - Frutos secos
10. - Azúcares y varios
11. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
12. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano
13. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos
14. Peculiaridades de la alimentación colectiva

UNIDAD DIDÁCTICA 6. CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN

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

5. Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPC)
6. Actividades de prevención y control de los insumos



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