

# Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. H0TR0408 - Cocina

Modalidad: curso e-Learning Duración: 70 horas

Categorías: Seguridad alimentaria y nutrición

## 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 los 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 materia

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

---

