
PROGRAMA FORMATIVO

OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

Código: 4834

➤ **Modalidad: Distancia**

➤ **Duración: 80 horas**

➤ **Objetivos:**

- Adquirir y/o actualizar los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo relacionado con el ámbito de la restauración, considerando las diferentes áreas o empresas en las que se refleja, centrandose el estudio en analizar y definir las ofertas de repostería, donde se reflejarán y definirán sus características principales incluyendo las características de los alimentos y bebidas, calculando las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería determinadas, redactando las órdenes de petición, estimando los posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.
- Conocer los documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características, empleando los sistemas adecuados para un correcto traslado, recepción y almacenamiento de los productos en las distintas áreas, llevando a cabo un correcto control de stocks.
- Especificar los procesos a llevar a cabo ante la planificación y diseño de los catálogos para venta directa y cartas, pudiendo desarrollar nuestros propios diseños.
- Desarrollar conocimientos sobre aprovisionamiento interno y control de costes, pudiendo establecer una oferta más competitiva en referencia a nuestros competidores.
- Saber actuar ante la necesidad de desarrollar productos de repostería destinados a cumplir con unas necesidades nutricionales y dietéticas específicas.
- Cumplir con las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, basada en la utilización de ingredientes para estos productos.

➤ **Contenidos:**

Las empresas de restauración

Tipos de establecimientos y formulas de restauración.

Estructura organizativa y funcional.

Aspectos económicos.

Las ofertas de repostería

Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería.

Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras.

Calculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas.

Aprovisionamiento interno

El departamento de economato y bodega.

El ciclo de compra.

Registros documentales de compras.

Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.

Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas.

Logística del proceso de aprovisionamiento interno.

Departamentos o unidades que intervienen.

Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.

Formalización del pedido de almacén y su traslado.

Recepción y verificación de la entrega.

PROGRAMA FORMATIVO

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

Control de consumos y costes

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

Nutrición y dietética aplicada a repostería

Diferencia entre alimentación y nutrición.
Caracterización de los grupos de alimentos.
Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos.
Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos.
Peculiaridades de la alimentación colectiva.

Control de calidad en restauración

Aseguramiento de la calidad.
Características peculiares.
Concepto de calidad por parte del cliente
Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).
Actividades de prevención y control de los insumos.