

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (MF0259_2)

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (MF0259_2)

Duración: 70 horas

Precio: consultar euros.

Modalidad: e-learning

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, 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 las 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.

Metodología:

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Unidad didáctica 1. Las empresas de restauración

1.1 Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
1.2 Estructura organizativa y funcional.
1.3 Aspectos económicos.

Unidad didáctica 2. El departamento de cocina

2.1 Definición y modelos de organización.
2.2 Estructuras de locales y zonas de producción culinaria.
2.3 Especificidades en la restauración colectiva.
2.4 El personal y sus distintas categorías profesionales.
2.5 Competencias básicas de los profesionales que intervienen en el departamento.
2.6 Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

Unidad didáctica 3. La restauración diferida

3.1 Concepto
3.2 Especificidades en la restauración colectiva.
3.3 Cocina central
3.4 Cocina de ensamblaje

Unidad didáctica 4. Las ofertas gastronómicas

4.1 Definición de los elementos y variables de las ofertas gastronomías.
4.2 Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
4.3 Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras.
4.4 Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confección de ofertas.

Unidad didáctica 5. Nutrición y dietética

5.1 Grupos de alimentos
5.2 Diferencia entre alimentación y nutrición.

© icaformación2026

5.3 Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano.
5.4 Caracterización de los grupos de alimentos.
5.5 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

6.1 Características peculiares.
6.2 Concepto de calidad por parte del cliente.
6.3 Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
6.4 Técnicas de autocontrol.

Unidad didáctica 7. Aprovisionamiento externo de géneros

7.1 El departamento de economato y bodega.
7.2 El ciclo de compra.
7.3 Registros documentales de compras.
7.4 El inventario permanente y su valoración: métodos de valoración de existencias.

Unidad didáctica 8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

8.1 Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
8.2 Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
8.3 Departamentos o unidades que intervienen.
8.4 Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas.
8.5 Formalización del pedido de almacén y su traslado.
8.6 Recepción y verificación de la entrega.
8.7 Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas
8.8 Control de stocks

Unidad didáctica 9. Recepción y almacenamiento de provisiones

9.1 Inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
9.2 Registros documentales.
9.3 Gestión y control de inventarios.

Unidad didáctica 10. Control de consumos y costes

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

© icaformación2026