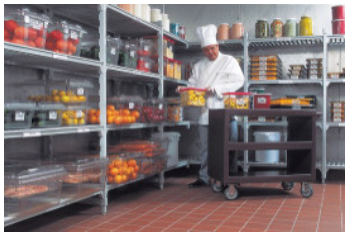

Código: 25826

Unidad Formativa:
MF0259_2 - Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

Módulo: MF0259_2 - OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0408 - COCINA

Modalidad: ONLINE

Duración: 70h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología Online. Este sistema de enseñanza e-learning está organizado de tal forma, que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. Esta modalidad también permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material online 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 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* dónde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será puesta a disposición del alumno en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo. En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:

Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORES DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36205-VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

Estar en posesión de uno de los siguientes títulos:
Título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria (ESO).
Prueba de Acceso a Ciclo Formativo de Grado Medio.
Certificado de profesionalidad del mismo nivel 2.
Certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia profesional.
Prueba de Acceso a la Universidad (PAU) para mayores de 25 años.

Salidas profesionales

Un certificado de profesionalidad, es un documento que acredita a un trabajador/a en una cualificación profesional del *Catálogo Nacional de las Cualificaciones Profesionales*. Son emitidos por el Servicio Público de Empleo Estatal o, en su caso, por las Comunidades Autónomas, y tienen validez en todo el territorio nacional.

Poseer un certificado de profesionalidad, supone sin lugar a dudas incrementar sustancialmente tu currículum profesional, ya que al ser un documento oficial, se valora en cualquier proceso de selección que convoquen las Administraciones Públicas, y te acredita profesionalmente ante la empresa privada.

Nosotros te formaremos para que puedas optar a conseguir el certificado de profesionalidad elegido, participando en las pruebas que convoque la Administración al amparo del R.D. 1224/2009 de 17 de julio y pudiendo además, convalidar módulos formativos para la obtención de un título de Formación Profesional.

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 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.
- Analizar sistemas de almacenamiento de alimentos y bebidas y ejecutar las operaciones inherentes de acuerdo con los sistemas seleccionados.
- Efectuar la recepción de alimentos y bebidas para su posterior almacenaje y distribución.
- Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas gastronómicas asociadas.

Contenidos

LAS EMPRESAS DE RESTAURACIÓN.
Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
Estructura organizativa y funcional.
Aspectos económicos.

EL DEPARTAMENTO DE COCINA.
Definición y modelos de organización.
Estructura de locales y zona de producción culinaria.
Especificidades en la restauración colectiva.
El personal de cocina: categorías profesionales y competencias básicas.
Elaboración de planes sencillos de producción culinaria.

LA RESTAURACIÓN DIFERIDA.
Concepto de restauración diferida.
Especificidades en la restauración colectiva.
Sistema de cocina central.
Cocina de ensamblaje.

LAS OFERTAS GASTRONOMICAS.
Elementos y variables de las ofertas gastronómicas.
Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras.
Planificación y diseño de ofertas.
Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para la confección de ofertas.

NUTRICIÓN Y DIETÉTICA.
Diferencia entre alimentación y nutrición.
Grupos de alimentos: características.
Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen 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.

GESTIÓN Y CONTROL DE CALIDAD EN RESTAURACIÓN.
Características peculiares.
Concepto de calidad por parte del cliente.
Programas, procedimientos e instrumentos específicos.
Técnicas de autocontrol.

APROVISIONAMIENTO EXTERNO DE GÉNEROS.
El departamento de economato y bodega.
El ciclo de compras.

Registros documentales de compra.
Los inventarios y su valoración: métodos de valoración de existencias.

APROVISIONAMIENTO INTERNO DE GÉNEROS Y PRODUCTOS CULINARIOS.
Departamentos o unidades que intervienen.
Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.
Proceso interno, sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas.
Lógica del proceso de aprovisionamiento interno.
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.
Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas.
Control de stocks.

RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE PROVISIONES.
La recepción: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas.
Registros documentales.
Gestión y control de inventarios.

CONTROL DE CONSUMOS Y COSTES.
Definición y clases de costes.
Componentes de precio.
Cálculo del coste de materias primas.
Control de consumos y registros documentales.
Métodos de fijación de precios.