Código: 27055

Unidad Formativa:
MF0709_2 - Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos

Módulo: MF0709_2 - OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS

Certificado de Profesionalidad:
HOTR0509 - REPOSTERÍA

Modalidad: ONLINE

Duración: 60h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. 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 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* donde 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 remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición 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@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo
36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Este curso capacita al alumnado para desenvolverse con criterio en la organización de la producción de repostería dentro de empresas de restauración, tanto en establecimientos tradicionales como en pastelerías industriales y canales de distribución, comprendiendo su estructura organizativa y sus condicionantes económicos. A lo largo del recorrido formativo se aprende a definir y planificar ofertas de repostería ajustadas al público y al canal de venta, a partir de la carta, los catálogos y otras fórmulas comerciales, calculando las necesidades de aprovisionamiento que cada propuesta exige. El alumnado profundiza después en el ciclo de aprovisionamiento interno, desde el economato y la compra hasta la recepción, el almacenamiento y la distribución, apoyándose en los registros documentales y en el control de existencias como base para evitar desviaciones. La dimensión económica y la calidad se abordan de forma integrada: se calculan costes y consumos, se fijan precios coherentes y se aplican principios de nutrición y dietética para atender a distintos colectivos, junto con programas de autocontrol que favorecen la seguridad y la satisfacción del cliente. Al finalizar, el alumnado será capaz de diseñar ofertas de repostería viables, gestionar su aprovisionamiento y controlar consumos, costes y calidad con una visión profesional y responsable.

Contenidos

Módulo 1: Las empresas de restauración y su oferta de repostería
1.1 - Tipologías de establecimientos y fórmulas de restauración
1.2 - La pastelería tradicional: rasgos y funcionamiento
1.3 - Pastelería industrial y distribución de productos
1.4 - Establecimientos que comercializan repostería y otros locales especializados
1.5 - Estructura organizativa y funciones del personal
1.6 - Aspectos económicos del establecimiento
Resumen del módulo 1
Módulo 2: Las ofertas de repostería: definición y planificación
2.1 - Elementos y variables que definen las ofertas de repostería
2.2 - La carta: criterios de diseño y planificación
2.3 - Catálogos para venta directa y para hostelería
2.4 - Otras fórmulas de presentación de la oferta
2.5 - Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confeccionar la oferta
2.6 - Coherencia entre oferta, recursos disponibles y capacidad de producción
Resumen del módulo 2
Módulo 3: El aprovisionamiento interno
3.1 - El departamento de economato y bodega
3.2 - El ciclo de compra y sus fases
3.3 - Registros documentales de compras
3.4 - Documentos del aprovisionamiento interno y sus características
3.5 - Detección de necesidades de materias primas y lógica del proceso
3.6 - Departamentos y unidades que intervienen
3.7 - Cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas
3.8 - Formalización del pedido de almacén, recepción y verificación de la entrega
3.9 - Traslado, almacenamiento, distribución y control de existencias
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Control de consumos y costes
4.1 - Definición y clases de costes
4.2 - Cálculo del coste de materias primas y su registro documental
4.3 - Control de consumos y aplicación de métodos
4.4 - Componentes del precio de venta
4.5 - Métodos de fijación de precios
4.6 - Análisis de desviaciones y rentabilidad de la oferta
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Nutrición y dietética aplicada a la repostería
5.1 - Alimentación y nutrición: diferencias y conceptos básicos
5.2 - Harinas, grasas y lácteos en la elaboración de repostería
5.3 - Ovoproductos, frutas y frutos secos
5.4 - Chocolates, coberturas, azúcares y otros ingredientes
5.5 - Características organolépticas de las materias primas y los productos
5.6 - Grupos de alimentos, nutrientes y necesidades del organismo
5.7 - Principios dietéticos aplicados a ofertas para distintos colectivos

5.8 - Peculiaridades de la alimentación colectiva
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Control de calidad en restauración
6.1 - El aseguramiento de la calidad y sus características peculiares
6.2 - La percepción de la calidad por parte del cliente
6.3 - Programas, procedimientos e instrumentos específicos de calidad
6.4 - Técnicas de autocontrol y análisis de peligros y puntos de control críticos
6.5 - Prevención y control de los insumos
6.6 - Registro y seguimiento de las acciones de control
Resumen del módulo 6