**Código:** 27056

**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 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 diseñar ofertas gastronómicas sencillas y para organizar los sistemas de aprovisionamiento de un establecimiento de restauración, tanto en el ámbito hotelero y no hotelero como en la restauración colectiva. A lo largo del recorrido se estudia cómo se estructuran las empresas de restauración y su departamento de cocina, cómo funciona la restauración diferida y qué criterios nutricionales y dietéticos deben orientar la confección de menús, cartas, galas y banquetes dirigidos a distintos colectivos. El alumnado aprende a planificar el aprovisionamiento externo e interno de géneros, a recepcionar, almacenar y controlar las provisiones, y a gestionar los consumos y los costes con criterios de calidad y autocontrol. Al finalizar, el alumnado será capaz de elaborar propuestas de oferta gastronómica coherentes con las necesidades del cliente, calcular las necesidades de materias primas y supervisar el ciclo de aprovisionamiento y los costes asociados con eficacia y sentido de la calidad.

## Contenidos

Módulo 1: Las empresas de restauración
1.1 - Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración
1.2 - Estructura organizativa y funcional del establecimiento
1.3 - Aspectos económicos de la actividad de restauración
1.4 - Clasificación de los servicios según su oferta gastronómica
1.5 - El cliente y la experiencia de servicio en restauración
1.6 - Sostenibilidad y buenas prácticas en la gestión diaria
Resumen del módulo 1
Módulo 2: El departamento de cocina
2.1 - Definición del departamento y modelos de organización
2.2 - Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
2.3 - Particularidades de la restauración colectiva
2.4 - El personal de cocina y sus categorías profesionales
2.5 - Competencias básicas de los profesionales del departamento
2.6 - Elaboración de planes sencillos de producción culinaria
Resumen del módulo 2
Módulo 3: La restauración diferida
3.1 - Concepto y características de la restauración diferida
3.2 - Particularidades en la restauración colectiva
3.3 - La cocina central
3.4 - La cocina de ensamblaje
3.5 - Ventajas e inconvenientes del servicio diferido
3.6 - Organización de la producción y de la distribución diferida
Resumen del módulo 3
Módulo 4: Las ofertas gastronómicas
4.1 - Elementos y variables de las ofertas gastronómicas
4.2 - Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
4.3 - Planificación y diseño del menú y de la carta
4.4 - Diseño de galas, banquetes y otras ofertas
4.5 - Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para confeccionar ofertas
4.6 - Criterios de equilibrio y variedad en el diseño de la oferta
4.7 - Presentación y comunicación de la oferta gastronómica
Resumen del módulo 4
Módulo 5: Nutrición y dietética
5.1 - Grupos de alimentos
5.2 - Diferencias entre alimentación y nutrición
5.3 - Grupos de alimentos, nutrientes y necesidades del organismo
5.4 - Caracterización de los distintos grupos de alimentos
5.5 - Aplicación de los principios dietéticos a las ofertas gastronómicas
5.6 - Peculiaridades de la alimentación colectiva
Resumen del módulo 5
Módulo 6: Gestión y control de calidad en restauración
6.1 - Características peculiares de la calidad en restauración

6.2 - La percepción de la calidad por parte del cliente
6.3 - Programas, procedimientos e instrumentos específicos
6.4 - Técnicas de autocontrol
6.5 - Seguimiento y mejora continua de los procesos
Resumen del módulo 6
Módulo 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
7.5 - Métodos de valoración de existencias
7.6 - Selección y evaluación de proveedores
Resumen del módulo 7
Módulo 8: Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios
8.1 - Documentos del aprovisionamiento interno y sus características
8.2 - Sistemas de detección de necesidades de materias primas
8.3 - Lógica del proceso de aprovisionamiento interno y 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, almacenamiento y distribución en las distintas áreas
8.8 - Control de existencias y stocks
Resumen del módulo 8
Módulo 9: Recepción y almacenamiento de provisiones
9.1 - Inspección y control de las materias primas recibidas
9.2 - Distribución y almacenamiento de materias primas
9.3 - Registros documentales de recepción y almacenamiento
9.4 - Gestión y control de inventarios
9.5 - Condiciones de conservación según el tipo de género
9.6 - Rotación de existencias y prevención de pérdidas
Resumen del módulo 9
Módulo 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 y aplicación de métodos
10.4 - Componentes del precio
10.5 - Métodos de fijación de precios
10.6 - Análisis de desviaciones y medidas correctoras
Resumen del módulo 10