

## FICHA TÉCNICA

---

**Curso: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.  
HOTR0408 - Cocina**

**Horas: 70**

### **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.  
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.

### **Dirigido a:**

Cocinero.

### **Capacita para:**

Para desarrollar y definir ofertas gastronómicas aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. Planificar con garantías el aprovisionamiento de una empresa de restauración.

### **Otros datos:**

Para alumnos sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en materia de ofertas gastronómicas sencillas y aprovisionamiento y control de consumos.  
Profesionales que desarrollen su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, y deseen actualizar y/o profundizar sus

## FICHA TÉCNICA

conocimientos.

Profesionales del sector de restauración en general que trabajen por cuenta propia y deseen establecer criterios objetivos para aumentar su beneficio y disminuir costes.

Profesionales de hostelería en general que quieran actualizar conocimientos en materia de seguridad alimentaria.

El presente manual desarrolla, a través de sus capítulos, un amplio abanico de contenidos que permitirán tener un conocimiento adecuado en la recepción de alimentos y bebidas, cálculo de aprovisionamiento, definición de características de los alimentos, análisis de sistemas de almacenamiento, costes de materias primas y realización de ofertas gastronómicas.

Todos los capítulos cuentan con ejercicios adaptados a los contenidos y una prueba de autoevaluación con su solucionario correspondiente.

### **Contenido Formativo:**

#### **1. Las empresas de restauración**

- 1.1. Introducción
- 1.2. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración
- 1.3. Estructura organizativa y funcional
- 1.4. Aspectos económicos
- 1.5. Resumen

#### **2. El departamento de cocina**

- 2.1. Introducción
- 2.2. Definición y modelos de organización
- 2.3. Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
- 2.4. Especificidades en la restauración colectiva
- 2.5. El personal de cocina: categorías profesionales y competencias básicas
- 2.6. Elaboración de planes sencillos de producción culinaria
- 2.7. Resumen

#### **3. La restauración diferida**

- 3.1. Introducción
- 3.2. Concepto de restauración diferida
- 3.3. Especificidades en la restauración colectiva
- 3.4. Sistema de cocina central
- 3.5. Cocina de ensamblaje
- 3.6. Resumen

#### **4. Las ofertas gastronómicas**

- 4.1. Introducción
- 4.2. Elementos y variables de las ofertas gastronómicas
- 4.3. Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras

## FICHA TÉCNICA

- 4.4. Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras
- 4.5. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para la confección de ofertas
- 4.6. Resumen

### **5. Nutrición y Dietética**

- 5.1. Introducción
- 5.2. Diferencia entre alimentación y nutrición
- 5.3. Grupos de alimentos: características
- 5.4. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano
- 5.5. Estados carenciales del organismo
- 5.6. Pautas para evitar la pérdida de nutrientes mientras se cocina
- 5.7. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas gastronómicas dirigidas a distintos colectivos. Peculiaridades de la alimentación colectiva
- 5.8. Resumen

### **6. Gestión y control de calidad en restauración**

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

### **7. Aprovisionamiento externo de géneros**

- 7.1. Introducción
- 7.2. El departamento de economato y bodega
- 7.3. El ciclo de compras
- 7.4. Registros documentales de compra
- 7.5. Los inventarios y su valoración: métodos de valoración de existencias
- 7.6. Resumen

### **8. Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios**

- 8.1. Introducción
- 8.2. Departamentos que intervienen en el proceso
- 8.3. Registros documentales del aprovisionamiento interno
- 8.4. Proceso de aprovisionamiento interno
- 8.5. Control de stocks
- 8.6. Resumen

### **9. Recepción y almacenamiento de provisiones**

- 9.1. Introducción
- 9.2. La recepción: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas
- 9.3. Registros documentales
- 9.4. Gestión y control de inventarios

## FICHA TÉCNICA

9.5. Resumen

### **10. Control de consumos y costes**

10.1. Introducción

10.2. Definición y clasificación de costes

10.3. Componentes del precio

10.4. Cálculo del coste de las materias primas. Control de consumos y aplicación de métodos:  
registros documentales

10.5. Métodos de fijación de precios

10.6. Resumen