

FICHA TÉCNICA

Curso: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos. HOTR0509 - Repostería

Horas: 60

Objetivos:

Analizar el sector de la restauración considerando sus relaciones con otras empresas o áreas.
Analizar y definir ofertas de repostería, estimando sus diferencias.
Definir características de los alimentos y bebidas teniendo en cuenta ofertas de repostería determinadas.
Calcular las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería determinadas, redactando las órdenes de petición.
Calcular costes de materias primas para estimar posibles precios de las ofertas de repostería asociadas.

Dirigido a:

Pastelero.
Trabajador de la elaboración de caramelos y dulces.
Trabajador de la elaboración de productos de cacao y chocolate.
Repostero.
Pastelero en general.
Elaborador–decorador de pasteles.

Capacita para:

Para mejorar la calidad y eficacia en trabajos relacionados con el mundo de la repostería. Conocer los métodos de realización adaptados a las nuevas tecnologías, pudiendo además desarrollar la documentación necesaria para el correcto funcionamiento del establecimiento, adquiriendo la metodología sobre técnicas de gestión como método LIFO, FIFO, etc. Conocer las normas de seguridad e higiene alimentaria, tanto de prevención de riesgos laborales como de protección ambiental.

Otros datos:

Para interesados sin conocimientos previos que deseen adquirir una buena base en la gestión de empresas de restauración enfocadas a la comercialización de productos de pastelería y repostería.

FICHA TÉCNICA

Profesionales que deseen actualizar sus conocimientos y profundizar en aspectos específicos sobre el trabajo diario de una pastelería, pudiendo realizar su propia gestión y planificación, desarrollando técnicas de marketing y metodología administrativa.

Este curso desarrolla, a través de sus unidades didácticas, aquellas normativas que son interesantes, tanto para empresas como para consumidores.

A lo largo de la acción formativa encontrará la definición de términos específicos relacionados con el mundo dulce, así como las técnicas a llevar a cabo para un correcto cálculo de necesidades, conociendo los ciclos de compra, los registros documentales necesarios, etc.

Para una mejor comprensión de abreviaturas estas vienen desarrolladas en notas aclaratorias que se encontrará durante todo el curso.

La acción formativa se complementa con ejemplos y aplicaciones relacionadas con la confección de cartas, escandallos y estudios sobre margen de precios y su establecimiento

De igual forma, incluye distintos ejercicios teórico-prácticos para incrementar la comprensión del texto y así ser de fácil asimilación.

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. Las ofertas de repostería

- 2.1. Introducción
- 2.2. Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería
- 2.3. Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras
- 2.4. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas
- 2.5. Resumen

3. Aprovisionamiento interno

- 3.1. Introducción
- 3.2. El departamento de economato y bodega
- 3.3. El ciclo de compra
- 3.4. Registros documentales de compras
- 3.5. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características
- 3.6. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno
- 3.7. Departamento o unidades que intervienen
- 3.8. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas
- 3.9. Formalización del pedido de almacén y su traslado

FICHA TÉCNICA

- 3.10. Recepción y verificación de la entrega
- 3.11. Traslado, almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas
- 3.12. Control de stock
- 3.13. Resumen

4. Control de consumos y costes

- 4.1. Introducción
- 4.2. Definición y clases de costes
- 4.3. Cálculo del coste de materias primas y registro documental
- 4.4. Control de consumos. Aplicación de métodos
- 4.5. Componentes del precio
- 4.6. Métodos de fijación de precios
- 4.7. Resumen

5. Nutrición y dietética aplicada a repostería

- 5.1. Introducción
- 5.2. Diferencia entre alimentación y nutrición
- 5.3. Caracterización de los grupos de alimentos
- 5.4. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos
- 5.5. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano
- 5.6. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidas a distintos colectivos
- 5.7. Peculiaridades de la alimentación colectiva
- 5.8. Resumen

6. Control de calidad en restauración

- 6.1. Introducción
- 6.2. Aseguramiento de la calidad
- 6.3. Características peculiares
- 6.4. Concepto de calidad por parte del cliente
- 6.5. Programas, procedimientos e instrumentos específicos
- 6.6. Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC)
- 6.7. Actividades de prevención y control de los insumos
- 6.8. Resumen