

PROGRAMA FORMATIVO

Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento. HOTR0408 - Cocina - versión online

Código: 10442

Modalidad: ON LINE

Duración: 70 horas

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.

Contenidos:

Las empresas de restauración

Introducción
Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración
Estructura organizativa y funcional
Aspectos económicos
Resumen

El departamento de cocina

Introducción
Definición y modelos de organización
Estructuras de locales y zonas de producción culinaria
Especificidades en la restauración colectiva
El personal de cocina: categorías profesionales y competencias básicas
Elaboración de planes sencillos de producción culinaria
Resumen

La restauración diferida

Introducción
Concepto de restauración diferida
Especificidades en la restauración colectiva
Sistema de cocina central
Cocina de ensamblaje
Resumen

Las ofertas gastronómicas

Introducción
Elementos y variables de las ofertas gastronómicas

Ofertas gastronómicas hoteleras y no hoteleras
Planificación y diseño de ofertas: el menú, la carta, galas, banquetes, otras
Cálculo de necesidades de aprovisionamiento para la confección de ofertas
Resumen

Nutrición y Dietética

Introducción
Diferencia entre alimentación y nutrición
Grupos de alimentos: características
Relación entre grupos de alimentos, nutrientes 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
Resumen

Gestión y control de calidad en restauración

Introducción
Características peculiares
Concepto de calidad por parte del cliente
Programas, procedimientos e instrumentos específicos
Técnicas de autocontrol
Resumen

Aprovisionamiento externo de géneros

Introducción
El departamento de economato y bodega
El ciclo de compras
Registros documentales de compra
Los inventarios y su valoración: métodos de valoración de existencias
Resumen

Aprovisionamiento interno de géneros y productos culinarios

Introducción
Departamentos que intervienen en el proceso
Registros documentales del aprovisionamiento interno
Proceso de aprovisionamiento interno
Control de stocks
Resumen

Recepción y almacenamiento de provisiones

Introducción
La recepción: inspección, control, distribución y almacenamiento de materias primas
Registros documentales
Gestión y control de inventarios
Resumen

Control de consumos y costes

Introducción
Definición y clasificación de costes
Componentes del precio
Cálculo del coste de las materias primas. Control de consumos y aplicación de métodos: registros documentales
Métodos de fijación de precios
Resumen

PROGRAMA FORMATIVO

Gestión de la restauración. HOTR040PO - versión online

Código: 18047

Modalidad: ON LINE

Duración: 100 horas

Objetivos:

- Realizar proyectos de viabilidad de implantación de un restaurante, analizando los servicios en lo relativo a su organización y planificación, así como el control de costes, teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las distintas ofertas en restauración para diseñar, comercializar e implantar una gestión adecuada y propia en base al tipo de servicio y organización en restauración.
- Adquirir conocimientos sobre las necesidades de planificación de las tareas desarrolladas en los establecimientos de restauración, reconociendo los principios de actuación, planificación y desarrollo en la toma de reservas, montaje de mesas y planificación de menús y otras ofertas gastronómicas.
- Saber gestionar adecuadamente las herramientas propias del control de ingresos y gastos de los servicios de restauración, para propiciar una fijación de precios correcta, que permita la viabilidad del establecimiento.
- Conocer las exigencias sobre el aseguramiento higiénico sanitario y de calidad en el desarrollo de la gestión de los establecimientos de restauración para saber gestionar e implantar sistemas de control que así lo permitan.

Contenidos:

Servicios y organización en restauración

Introducción

Concepto de restauración y clasificación de empresas de restauración (el *food service*):

Restauración tradicional

Neorrestauración

Servicios de suministro y asesoramiento gastronómico

Implantación de los servicios de restauración:

Macroentorno y microentorno

Estudio de la competencia

Fases de implantación de un servicio de restauración

Gestión del servicio de restauración:

Plan de inversión

Plan de financiación

Estimación de gastos

Costes internos y de amortización

Costes externos

Ratios básicos

Licencias y documentación

El restaurante, la cafetería y el bar:

Definición

División por zonas

Mobiliario

Decoración

Organigrama

Servicio de bar

La oferta en restauración:

El menú

La carta

Sugerencias o recomendaciones

Menús para banquetes

Menú bufet

Resumen

Planificación de los servicios

Introducción

Consideraciones generales:

- Planificación de los procesos de mise en place, servicio y cierre en restauración

- Relaciones entre departamentos y recursos humanos

Diseño y elaboración de la carta:

- Diseño de la carta

- Elaboración de la carta

Planificación del menú:

- Aspectos nutricionales del menú

- Aspectos económicos del menú

- Punto de vista organizativo

- Aspectos gastronómicos del menú

- Aspectos estéticos del menú

Mise en place:

- Planificación de los servicios de desayuno

- Planificación de los servicios de almuerzo y cena

- Planificación de banquetes

La reserva:

- Tipos de comunicación en la toma de una reserva

- Datos de una reserva

- Desarrollo y confirmación de una reserva

- Distribución del trabajo y reparto de tareas

Resumen.

El control de ingresos y gastos de los servicios

Introducción

Los costes en la restauración: concepto, tipos y control:

- Tipos de costes

- Control de costes

Determinación de los costes:

- Determinación del coste de un plato

- Determinación del coste de un banquete

Determinación del consumo de comida y bebida:

- Determinación del consumo de comida

- Determinación del consumo de bebida

Escandalo o rendimiento de un producto:

- Realización del escandalo

- Fijación del precio de venta

Gestión y control de comidas y bebidas:

- Realización de escandallos y fichas técnicas

- Gestión y control durante la recepción de las materias primas y productos

- Implementación de hojas de mermas

- Implementación de hojas de consumos de personal e invitaciones

- Incentivos al personal

El control de ingresos:

- Facturación y cobro

- Apertura, arqueo y cierre de caja

- Medios de pago

Menú engineering y principios de Omnes:

- Principios de Omnes

- El menú engineering

Métodos de reducción de costes en las distintas actividades y fases del proceso de producción:

- Reducción de costes asociada a los gastos de personal

- Reducción de costes asociada a la gestión del inventario

- Reducción de costes asociada a los proveedores de alimentos y suministros de energía (calidad/precio)

- Reducción de otros costes relacionados con la gestión de la restauración

- El futuro de la restauración

Resumen

Seguridad e higiene en restauración

Introducción

Introducción a la salvaguarda higiénico-sanitaria en restauración

Contaminación:

- Motivos por los que los alimentos alteran la salud

- Vías o fuentes de contaminación

- Factores de contaminación

- Control en caso de emergencias epidemiológicas

Higiene personal e higiene del manipulador de alimentos:

- Higiene personal

- Higiene del manipulador de alimentos

Seguridad y causas de accidentes de trabajo:

- Acciones específicas de seguridad en función del riesgo

- Consignas de prevención de incendios para el personal

- Consignas de actuación frente a un incendio

Sistema de limpieza en la cocina:

- Desinfección, esterilización, desinsectación y desratización

- Procedimientos habituales de limpieza y desinfección

Análisis de peligros y puntos de control críticos. Cuadro de puntos de control críticos:

- Características generales del sistema APPCC

- Ventajas de la aplicación del sistema APPCC

- Cuadro de punto de control críticos

- Referencias sobre legislación alimentaria

Resumen