



Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento



Área: COCINA
Modalidad: Teleformación
Duración: 50 h
Precio: Consultar

[Curso Bonificable](#)
[Contactar](#)
[Recomendar](#)
[Matricularme](#)

OBJETIVOS

Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

CONTENIDOS

1 empresas de restauracion - 1.1 tipos establecim y formulas restauracion - 1.2 estructura organizativa y funcional - 1.3 aspectos economicos - 1.4 actividades: empresas de restauracion - 2 departamento de cocina - 2.1 definicion y modelos organizacion - 2.2 estructuras locales y zona produccion culinaria - 2.3 el personal y sus categorias profesionales - 2.4 elaboracion planes de produccion culinaria - 2.5 actividades: departamento de cocina - 3 restauracion diferita - 3.1 concepto - 3.2 especificaciones restauracion colectiva - 3.3 cocinas - 3.4 actividades: restauracion diferita - 4 ofertas gastronomicas - 4.1 definicion elementos y variables ofertas - 4.2 ofertas gastronomicas - 4.3 planificacion y diseno ofertas - 4.4 calculo aprovisionamiento - 4.5 actividades: ofertas gastronomicas - 5 nutrición y dietética - 5.1 grupo de alimentos - 5.2 diferencia entre alimentación y nutrición - 5.3 relación entre grupos de alimentos - 5.4 dieta, concepto y tipos - 5.5 trastornos alimenticios - 5.6 caracterización de grupo de alimentos - 5.7 aplicación de los principios dietéticos - 5.8 peculiaridades de la alimentación colectiva - 5.9 actividades: nutrición y dietética - 6 gestión y control de calidad - 6.1 características peculiares - 6.2 concepto de calidad por parte del cliente - 6.3 programas, procedimientos e instrumentos - 6.4 técnicas de autocontrol - 6.5 actividades: gestión y control de calidad - 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 valoración de existencias - 7.6 actividades: aprovisionamiento externo de géneros - 8 aprovisionamiento interno de géneros - 8.1 documentos utilizados en el aprovisionamiento - 8.2 sistemas utilizados - 8.3 departamentos o unidades que intervienen - 8.4 deducción y cálculo de necesidades de géneros - 8.5 formalización del pedido - 8.6 recepción y verificación de la entrega - 8.7 traslado y almacenamiento - 8.8 control de stocks - 8.9 actividades: aprovisionamiento interno de géneros - 9 recepción y almacenamiento de provisiones - 9.1 inspección, control, distribución y almacenamiento - 9.2 registros documentales - 9.3 gestión y control de inventarios - 9.4 actividades: recepción y almacenamiento de provisiones - 10 control de consumos y costes - 10.1 definición y clases de cosas - 10.2 cálculo del coste de materias primas - 10.3 control de consumos - 10.4 componentes de precio - 10.5 métodos de fijación de precios - 10.6 actividades: control de consumos y costes - 10.7 cuestionario: cuestionario módulo 2 -

METODOLOGIA

- **Total libertad de horarios** para realizar el curso desde cualquier ordenador con conexión a Internet, **sin importar el sitio desde el que lo haga**. Puede comenzar la sesión en el momento del día que le sea más conveniente y dedicar el tiempo de estudio que estime más oportuno.
- En todo momento contará con un el **asesoramiento de un tutor personalizado** que le guiará en su proceso de aprendizaje, ayudándole a conseguir los objetivos establecidos.

- **Hacer para aprender**, el alumno no debe ser pasivo respecto al material suministrado sino que debe participar, elaborando soluciones para los ejercicios propuestos e interactuando, de forma controlada, con el resto de usuarios.
- **El aprendizaje se realiza de una manera amena y distendida**. Para ello el tutor se comunica con su alumno y lo motiva a participar activamente en su proceso formativo. Le facilita resúmenes teóricos de los contenidos y, va controlando su progreso a través de diversos ejercicios como por ejemplo: test de autoevaluación, casos prácticos, búsqueda de información en Internet o participación en debates junto al resto de compañeros.
- **Los contenidos del curso se actualizan para que siempre respondan a las necesidades reales del mercado**. El departamento multimedia incorpora gráficos, imágenes, videos, sonidos y elementos interactivos que complementan el aprendizaje del alumno ayudándole a finalizar el curso con éxito.
- **El curso puede realizarse exclusivamente a través de Internet pero si el estudiante lo desea puede adquirir un manual impreso**. De esta manera podrá volver a consultar la información del curso siempre que lo desee sin que necesite utilizar el Campus Virtual o, estar conectado a Internet.

REQUISITOS

Los requisitos técnicos mínimos son:

- Navegador Microsoft Internet Explorer 5.5 o superior, con plugin de Flash, cookies y JavaScript habilitados. No se garantiza su óptimo funcionamiento en otros navegadores como Firefox, Netscape, Mozilla, etc.
- Resolución de pantalla de 800x600 y 16 bits de color o superior.
- Procesador Pentium II a 300 Mhz o superior.
- 32 Mbytes de RAM o superior.