



Aprovisionamiento en restauración

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

Clasificar y evaluar los géneros y materias primas utilizados en restauración atendiendo a sus características organolépticas nutricionales de calidad y posibilidades de intervención en las ofertas gastronómicas.

Analizar y definir procesos de aprovisionamiento recepción y almacenaje de bebidas géneros crudos y semielaborados elaboraciones culinarias y otros materiales especificando las medidas e instrumentos de control y aplicarlos.

Formalizar y controlar inventarios de mercancías utensilios mobiliario y equipos propios de la restauración para conocer su cantidad y grado de rotación y conservación.

Simular la supervisión de procesos de aprovisionamiento almacenaje y control de inventarios en restauración controlando los resultados intermedios y finales derivados de los mismos.

Aplicar los procedimientos habituales para el control de consumos en restauración.

Contenidos:

Tema 1. Materias primas culinarias.

- 1.1. Clasificación gastronómica: variedades más importantes características físicas calidades propiedades organolépticas y aplicaciones gastronómicas básicas
- 1.2. Caracterización nutricional de las materias primas
- 1.3. Clasificación comercial: formas de comercialización y tratamientos que le son inherentes
- 1.4. Denominaciones de origen
- 1.5. Creación de fichas técnicas y de control

Tema 2. Productos y materiales.

- 2.1. Material fungible para catering
- 2.2. Material inventariable para catering
- 2.3. Bienes que forman las existencias o stocks



- 2.4. Productos en curso
- 2.5. Productos semiterminados
- 2.6. Productos terminados

Tema 3. Procesos de gestión de aprovisionamiento recepción almacenamiento distribución y control de consumos e inventarios de alimentos bebidas otros géneros y equipos en restauración.

- 3.1. Principales funciones de la gestión de aprovisionamiento
- 3.2. Proceso de aprovisionamiento
- 3.3. Características de los procesos y metodología para detectar necesidades de aprovisionamiento
- 3.4. Formas de expedición canales de distribución y medios de transporte habituales de materias primas alimentarias y bebidas
- 3.5. Proceso administrativo de las compras
- 3.6. Procedimientos de compra y recepción de productos sometidos a condiciones especiales
- 3.7. Caracterización concreción de sistemas procesos de almacenamiento y distribución interna
- 3.8. Diseño de rutas de distribución interna
- 3.9. Control e inventario de existencias
- 3.10. Prácticas de protección ambiental en los procesos de aprovisionamiento
- 3.11. Documentación habitual y aplicaciones informáticas para el control de consumos en restauración y el inventario de existencias