

MF0709_2 - Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos



Editorial: Paraninfo

Autor: RAQUEL HERREROS GONZÁLEZ, ASIER MAZORRIAGA RAMA, TOMÁS MAYORDOMO FELIU

Clasificación: Certificados Profesionales > Hostelería y Turismo

Tamaño: 17 x 24 cm.

Páginas: 180

ISBN 13: 9788428364195

ISBN 10: 8428364192

Precio sin IVA: 16,35 Eur

Precio con IVA: 17,00 Eur

Fecha publicacion: 30/08/2024

Sinopsis

Este libro desarrolla los contenidos del Módulo Formativo (MF0709_2) *Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos*, correspondiente al Certificado Profesional HOTR0509 *Repostería*, perteneciente a la familia profesional de Hostelería y Turismo, y regulado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

En él se explica la importancia del diseño de las ofertas de repostería. Asimismo, se presta especial atención al aprovisionamiento interno de las materias primas utilizadas en una pastelería y al control de consumos de estas, pues estos factores son determinantes en la rentabilidad del negocio. Además, se profundiza en la gestión del proceso de aprovisionamiento con el fin de asegurar la calidad del producto recibido, evitar mermas y garantizar el resultado del producto final.

En el primer capítulo se realiza una introducción al sector de las empresas de restauración, especialmente a los establecimientos de pastelería. En el segundo capítulo se analizan las distintas ofertas de repostería que predominan en el mercado actual. En el tercer capítulo se aborda la cuestión del aprovisionamiento interno de materias primas de uso común en pastelería.

En el cuarto capítulo se profundiza en el control de consumos y costes. En el quinto capítulo se expone la nutrición y la dietética aplicada a la repostería, para lo que se explican las propiedades nutricionales de los alimentos más utilizados en pastelería y algunos principios dietéticos básicos. Finalmente, el sexto capítulo está centrado en el control de calidad en restauración.

Además, la obra incluye gran número de esquemas, imágenes, tablas y cuadros que favorecen el aprendizaje de los contenidos. Al mismo tiempo, al final de cada capítulo se incluyen útiles actividades finales para el repaso y la autoevaluación de los conocimientos adquiridos.

Asimismo, el enfoque elegido es práctico y profundiza en los contenidos de forma gradual y con un lenguaje claro y sencillo que facilita la comprensión y el aprendizaje.

Todo ello hace de esta obra una herramienta útil y eficaz tanto para profesores como para alumnos.

Los autores son profesionales del sector de la hostelería y el turismo y están especializados tanto en Pastelería como en Cocina y Gastronomía. Cuentan con un amplio bagaje en el sector de la restauración y actualmente son profesores de Formación Profesional de los Ciclos Formativos de grado medio de Cocina y Gastronomía y de grado superior de Dirección de Cocina, así como de diferentes cursos de posgrado y especialización.

Índice

1. Las empresas de restauración

Introducción

1.1. Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración

1.1.1. Pastelería tradicional

1.1.2. Pastelería industrial

1.1.3. Distribuidor de pastelería

1.1.4. Establecimientos que venden productos de pastelería

1.1.5. Otros establecimientos especializados

1.2. Estructura organizativa y funcional

1.3. Aspectos económicos

Mapa conceptual

Actividades finales

2. Las ofertas de repostería

Introducción

2.1. Definición de los elementos y variables de las ofertas de repostería

2.1.1. Elementos de la oferta de repostería

2.1.2. Variables de una oferta de repostería

2.2. Planificación y diseño de ofertas: la carta, catálogos para venta directa o a hostelería, otras

2.2.1. Carta de un restaurante

2.2.2. Catálogo para venta directa

2.2.3. Catálogo para venta a hostelería

2.2.4. Otros catálogos. Catálogos para eventos

2.3. Cálculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas

Mapa conceptual

Actividades finales

3. Aprovisionamiento interno

Introducción

3.1. El departamento de economato y bodega

3.2. El ciclo de compra

3.3. Registros documentales de compras

3.4. Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características

3.5. Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas. Lógica del proceso de aprovisionamiento interno

3.6. Departamentos o unidades que intervienen

3.7. Deducción y cálculo de necesidades de géneros, preelaboraciones y elaboraciones básicas

3.8. Formalización del pedido de almacén y su traslado

3.9. Recepción y verificación de la entrega

3.10. Traslado y almacenamiento y/o distribución en las distintas áreas

3.11. Control de stocks

Mapa conceptual

Actividades finales

4. Control de consumos y costes

Introducción

4.1. Definición y clases de costes

4.1.1. Costes directos e indirectos

4.1.2. Costes fijos y variables

4.1.3. Costes históricos o previsionales

4.2. Cálculo del coste de materias primas y registro documental

4.2.1. Ficha técnica de elaboración

4.2.2. Ficha de coste de producto

4.2.3. Ficha de escandallo de producto

4.3. Control de consumos. Aplicación de métodos

4.4. Componentes de precio

4.5. Métodos de fijación de precios

4.5.1. Precios en relación con los costes

4.5.2. Precios en relación con el valor añadido

4.5.3. Precios en relación con la competencia

4.5.4. Otros métodos de fijación de precios

Mapa conceptual

Actividades finales

5. Nutrición y dietética aplicada a repostería

Introducción

5.1. Diferencia entre alimentación y nutrición

5.2. Caracterización de los grupos de alimentos

5.2.1. Harinas

5.2.2. Grasas

5.2.3. Lácteos y derivados

5.2.4. Ovoproductos

5.2.5. Frutas

5.2.6. Chocolates y coberturas

5.2.7. Frutos secos

5.2.8. Azúcares y varios

5.3. Análisis de las características organolépticas de las materias primas y/o productos

5.3.1. Harinas

5.3.2. Grasas

5.3.3. Lácteos y derivados

5.3.4. Ovoproductos

5.3.5. Frutas

5.3.6. Chocolates y coberturas

5.3.7. Frutos secos

5.3.8. Azúcares y varios

5.4. Relación entre grupos de alimentos, nutrientes que los componen y necesidades energéticas, funcionales y estructurales del organismo humano

5.5. Aplicación de los principios dietéticos al elaborar ofertas de repostería dirigidos a distintos colectivos

5.6. Peculiaridades de la alimentación colectiva

5.6.1. Características de la oferta gastronómica

Mapa conceptual

Actividades finales

6. Control de calidad en restauración

Introducción

6.1. Aseguramiento de la calidad

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. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APYPC)

6.5.1. Los siete principios del APPCC

6.5.2. El proceso de implantación del sistema APPCC

6.6. Actividades de prevención y control de los insumos

6.6.1. Organización basada en procesos

6.6.2. Proceso de elaboración de productos de panificación y pastelería

6.6.3. Selección y control de proveedores

6.6.4. Operaciones de transporte

6.6.5. Recepción de materias primas

6.6.6. Almacenamiento y controles de almacén

6.6.7. Aprovisionamiento interno

Mapa conceptual

Actividades finales

Ediciones Paraninfo S.A. Calle José Abascal, 56 (Utopicus). Oficina 217. 28003 Madrid (España)

Tel. (+34) 914 463 350 Fax

info@paraninfo.es www.paraninfo.es