

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

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

Duración: 60 horas

Precio: 375 euros.

Modalidad: A distancia

Objetivos:

- Adquirir y/o actualizar los conocimientos para trabajar y desarrollar correctamente el trabajo relacionado con el ámbito de la restauración, considerando las diferentes áreas o empresas en las que se refleja, centrando el estudio en analizar y definir las ofertas de repostería, donde se reflejarán y definirán sus características principales incluyendo las características de los alimentos y bebidas, calculando las necesidades de aprovisionamiento interno de géneros asociados a ofertas de repostería determinadas, redactando las órdenes de petición, estimando los posibles precios de las ofertas de repostería asociadas. - Conocer los documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características, empleando los sistemas adecuados para un correcto traslado, recepción y almacenamiento de los productos en las distintas áreas, llevando a cabo un correcto control de stocks. - Especificar los procesos a llevar a cabo ante la planificación y diseño de los catálogos para venta directa y cartas, pudiendo desarrollar nuestros propios diseños. - Desarrollar conocimientos sobre aprovisionamiento interno y control de costes, pudiendo establecer una oferta más competitiva en referencia a nuestros competidores. - Saber actuar ante la necesidad de desarrollar productos de repostería destinados a cumplir con unas necesidades nutricionales y dietéticas específicas. - Cumplir con las normas de seguridad e higiene alimentaria, de prevención de riesgos laborales y de protección ambiental, basada en la utilización de ingredientes para estos productos.

Metodología:

© icaformación2026

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.

© icaformación2026

Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.



© icaformación2026

Titulación:

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

Programa del curso:

Las empresas de restauración

Tipos de establecimientos y formulas de restauración.

Estructura organizativa y funcional.

Aspectos económicos.

Las ofertas de repostería

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

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

Calculo de necesidades de aprovisionamiento interno para confección de ofertas.

Aprovisionamiento interno

El departamento de economato y bodega.

© icaformación2026

El ciclo de compra.

Registros documentales de compras.

Documentos utilizados en el aprovisionamiento interno y sus características.

Sistemas utilizados para detectar las necesidades de materias primas.

Logística del proceso de aprovisionamiento interno.

Departamentos o unidades que intervienen.

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

Formalización del pedido de almacén y su traslado.

Recepción y verificación de la entrega.

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

Control de stocks.

Control de consumos y costes

Definición y clases de costes.

Cálculo del coste de materias primas y registro documental.

Control de consumos. Aplicación de métodos.

Componentes de precio.

Métodos de fijación de precios.

Nutrición y dietética aplicada a repostería

© icaformación2026

Diferencia entre alimentación y nutrición.

Caracterización de los grupos de alimentos.

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

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

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

Peculiaridades de la alimentación colectiva.

Control de calidad en restauración

Aseguramiento de la calidad.

Características peculiares.

Concepto de calidad por parte del cliente

Programas, procedimientos e instrumentos específicos.

Técnicas de autocontrol. Análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).

Actividades de prevención y control de los insumos.

© icaformación2026