



MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento

Sku: 10182IN

Horas: 70

Formato: HTML 5

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

A cocineros.